

北新地 天婦羅 ぼん次

KITASHINCHI TENPURA BONJI

常識を超えた「天婦羅の専門店」ならではの驚きのあるカウンター越しの景色



■カウンター
オープンキッチンの後ろには大きな窓が設置され北新地の夜景が広がる。自然を感じさせる植栽が印象的な借景になり驚きのある空間に



■カウンター
白木の一枚板を贅沢に使用したカウンターは奥行きがあってゆったり



■箱庭
カウンター奥に設置された枯山水のミニチュア庭園が季節感を醸し出す



■エントランス
「ぼん次」と表札がかけられた柱は古民家の古材



■フライヤーフード
「串カツ凡」と同じ銅製の美しいフライヤーフード

■北新地 天婦羅 ぼん次

ミシュランの常連店「串カツ凡」が質を重視する大人のための高級天婦羅専門店をオープン。定番ネタに加え、凡ならではの創作天ぷらは食感の違う素材を組合せた心憎い演出に。

住所 大阪市北区堂島1-3-16
堂島メリーセンタービル3F
電話 050-3184-1086
営業時間 18:00~23:00 (最終入店21:30)
定休日 日曜



■お店から一言

「串カツ凡」が展開する「大人のための高級天婦羅専門店」だからこそその驚きのある店作りが最重要課題です。植栽や外と繋がった箱庭など多彩なアイデアがうまく機能したと思います。オープンキッチンならではのカウンターを中心にしたライブ感のある演出が映える華やかなステージができあがりました。

■TISレポート

高級食材を贅沢に使った串カツが魅力の「串カツ凡」様の新たな展開ゆえ、その空間にも華やかさがが必要です。カウンターの後ろに大きな窓を設け夜景と植栽を借景に。さらにはカウンター奥にミニチュアの石庭をレイアウトするなど、創意工夫で驚きのある空間に仕上がりました。

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service

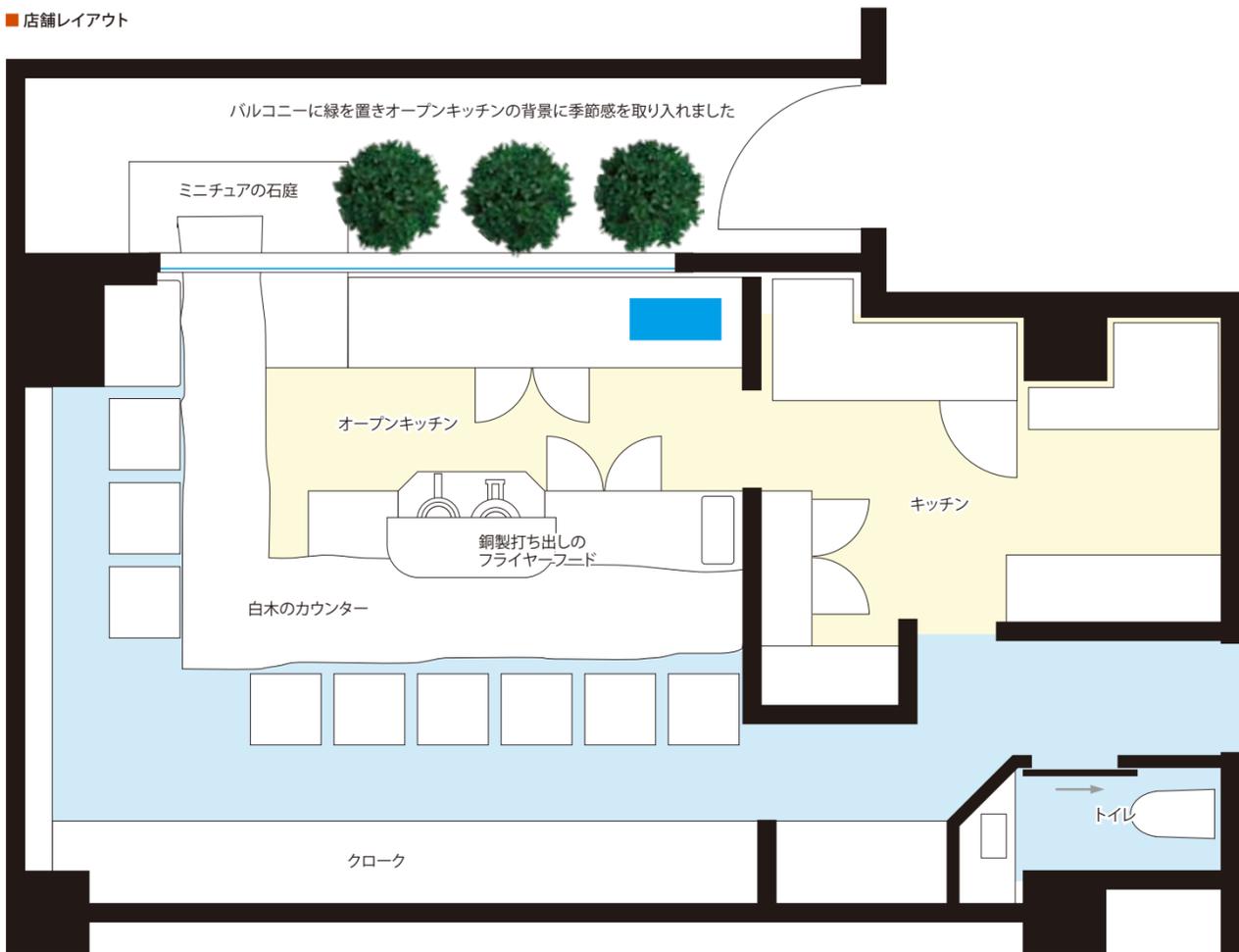


Tel:06-6927-8131

北新地 天婦羅 ぼん次

KITASHINCHI TENPURA BONJI

■店舗レイアウト



■系列店一覧

■串かつ凡
大阪市北区堂島1-3-16
堂島メリーセンタービルB1
06-6344-0400

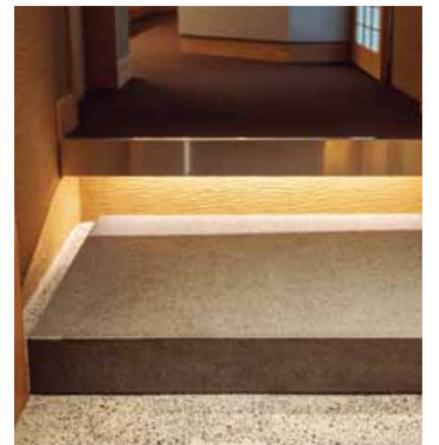
[詳細はこちら>> Check Details](#)

■串かつ凡 HANARE
大阪市北区 堂島1-3-14
平八ビル3F
06-6344-0400

[詳細はこちら>> Check Details](#)



■カウンター最奥部の席はゆったり落ち着けるソファに



■エントランスのステップは間接照明でシックな雰囲気

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131