

## ミシュランに連続して掲載される北新地の人気割烹が仕掛ける大人の焼肉



■カウンター  
和食の板前ならではの技がライブ感あふれる迫力でカタチでプレゼンテーションできるように、調理台とカウンターのレベルを揃えました



■カウンター上照明  
料理の色を美しく見せるLED照明をダウンライトに



■厨房  
調理の自由度が高まるように中央にも大きな調理台を配しています



■個室  
2つの個室の間の可動壁を取り去ると12名一室の大きな個室に

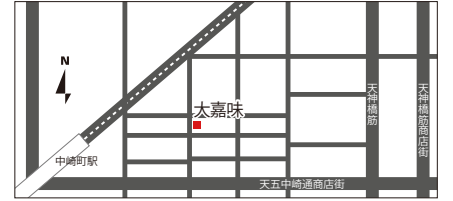


■エントランス  
天五中崎商店街から目につく提灯で効果的に集客を

### ■大嘉味

和食のスペシャリストならではの焼肉が味わえる。肉やホルモンをタレや塩はもちろん、日本料理の手法を取り入れた薬味で味わえるのも一興。厳選したワインとともに楽しんで。

住所 大阪市北区黒崎町13-8  
Ricetta UMEDA HIGASHI 1F  
電話 06-4256-6155  
営業時間 17:00~24:00 (LO23:00)  
定休日 不定休



### ■お店から一言

北新地で「彩葉」という割烹を営んでいるのですが、実は大の焼肉好き。自分がはまる焼肉を追求できる空間を作りたかったんです。コネクティングやセパレートとフレキシブルに使える個室も使い勝手がよく気に入っています。 ご店主の嘉本さん



### ■TISレポート

シンプルに使い勝手よくというご店主、嘉本様の意向を受けて、カウンターと個室スペースを完全に分けました。個室スペースは可動壁によって6人個室を2つ繋げられるように。キッチンには中央に広い調理台を設けて、柔軟に対応できる動線を確認しています。

Total Kitchen



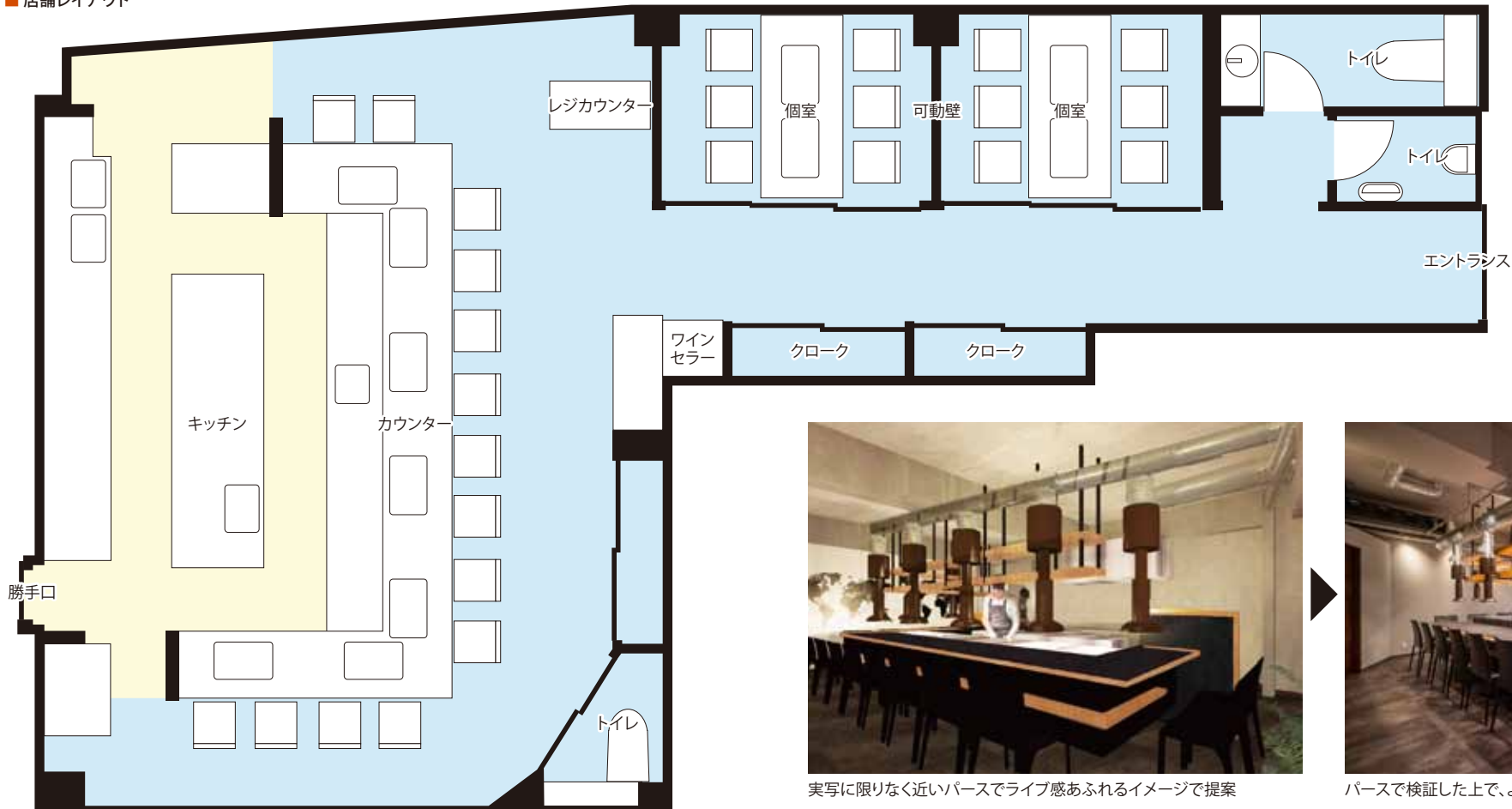
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

### ■店舗レイアウト



実写に限りなく近いパースでライブ感あふれるイメージで提案



パースで検証した上で、より細部を詰め使いやすいオープンキッチンに



プライバシーが確保できる個室でゆったりと



カウンター上吊戸棚には和食店ならではの多彩な食器が



エントランスにはお年寄りでも入りやすいスロープを

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131