

創業100年近い老舗が旧座裏から、より大阪らしさを感じさせる法善寺横丁へと移転オープン



■ 外観
法善寺横丁の雰囲気似合う黒壁造りの佇まいで高級感と粋を演出



■ 蕎麦打ち場
行き交う人に「打ち立て」をアピール



■ 2階ホール
配膳しやすいように各席の間隔をとって広々と



■ 厨房
カウンター上に高級感を醸し出す間接照明

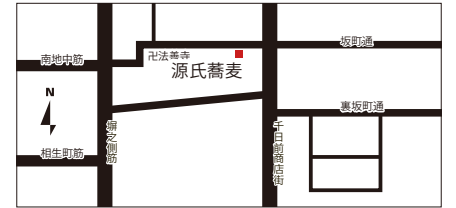


■ 厨房
動きやすいよう導線を整理した厨房スペース

■ 源氏蕎麦

その日に使う分だけを石臼で挽き、丁寧に打たれた蕎麦は、香り高く本格的。おすすめは、蕎麦本来の香りを楽しめる十割蕎麦と、喉越しの良い二八蕎麦です。

住所 大阪市中央区難波1-2-19
営業時間 11:00~14:30、17:15~21:00
定休日 木曜休※祝日は営業



■ お店から一言

難波千日前エリアの再開発にともなう、長年慣れ親しんだ旧新歌舞伎座の近くから、より大阪らしさを感じさせる法善寺横丁での移転オープン。昭和4年に創業した今までの店舗の面影を残しつつ、より様々なお客様に当店の蕎麦の美味しさを味わってもらえる店作りをオーダーしました。

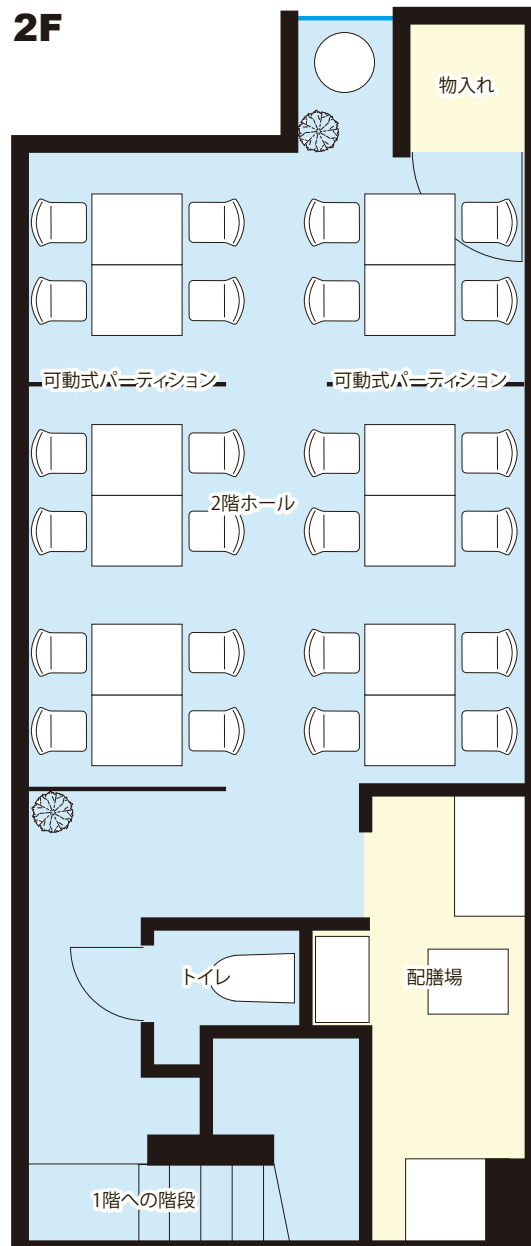
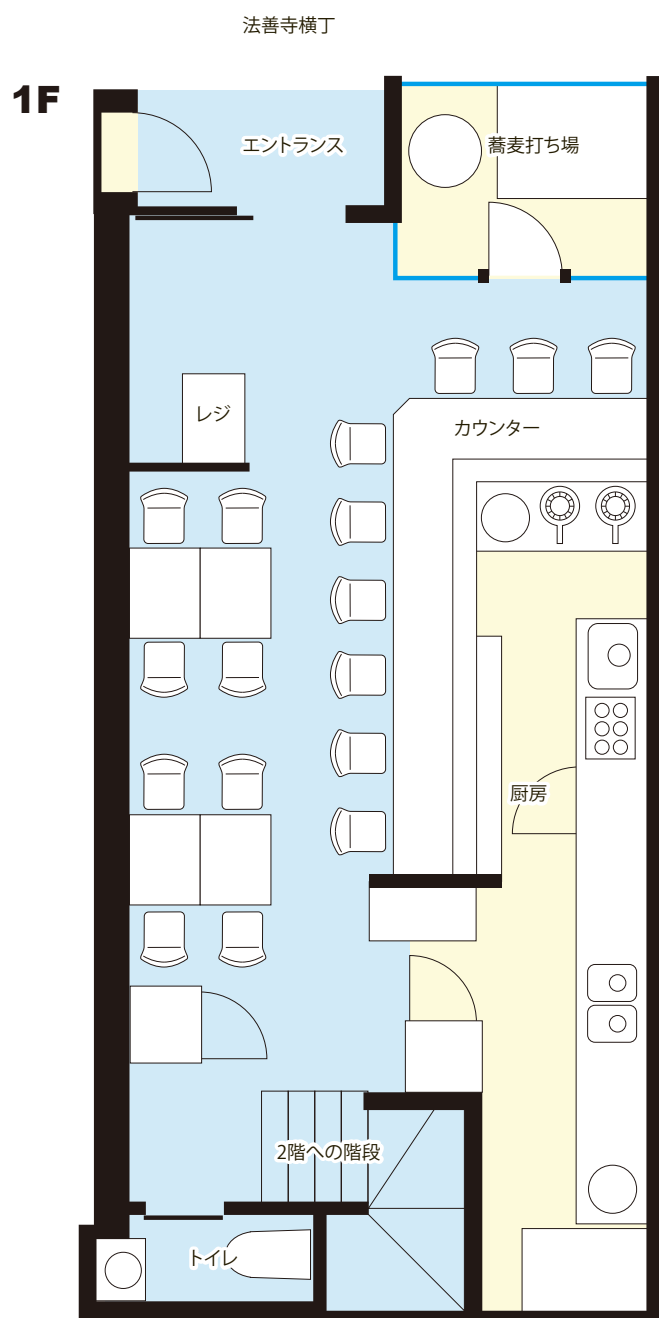
■ TISレポート

法善寺横丁を歩き交う人々から、蕎麦を打っている姿が印象的に映るように、1階の壁は黒塗りに、蕎麦打ち場の窓は広く取っています。職人さんが生き生きと働いている姿を見せることは、何よりも美味しさの証に。横丁に漂う蕎麦出汁の食欲をそそるいい香りも相まって、お客様を引き寄せるでしょう。

Total Kitchen
SENDA
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service
TIS
Tel:06-6927-8131

■ 店舗レイアウト



■ 看板上の2階壁面には「源氏蕎麦」のイメージキャラクター



■ カウンターの立ち上がりにタイルを貼ってモダンな印象に

Total Kitchen
SENDA
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service
TIS
Tel:06-6927-8131