

門前町というロケーションに合わせた小民家のような設え



■ ホールからカウンター席
4人掛けの鉄板付きテーブルが7つに、奥にはカウンターが3席。梁や通し柱は深い色合いに仕上げたエージング塗装に



■ テーブル席
テーブルは掃除しやすいニス塗装仕上げ



■ テーブル席
エントランスの右側にはテイクアウト用の窓口を備えています



■ 外観
ひと際明るくライトアップすることでお客様を呼び込むデザインに



■ カウンターから厨房
スタッフとの会話も弾むカウンター席も完備

あべの壺玄

四天王寺にお参りに来る参詣客に好評のお好み焼き専門店。ぶた玉やいか玉(各650円)といった定番はもとより、仔牛の牛タンバター焼き(700円)などオリジナルもおすすめ。

住所 大阪市天王寺区大道1-8-13
電話 06-6773-4956
営業時間 11:30~22:00 (LO)
定休日 不定休



お店から一言

お客様をお待たせしないように、最大限、客席が取れるようにというのが一番の課題でした。その課題をクリアしつつ、ゆったりとした小民家風の趣も活かしたデザインに仕上げてもらって大満足です。



オーナーの香陽子さん

TIS レポート

元々はそば屋さんという物件。天井に斜めに走った登梁などを活かして構造的な強度を確保し、天井を抜いた構造にすることで換気と開放感も兼ね備える事に。四天王寺の門前町というロケーションもあって、和の雰囲気を活かしたデザインを採用しました。

担当デザイナー 岡野 竜徳

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

店舗レイアウト

区画全体面積	39.2㎡≒12坪
カウンター席	3席
テーブル席	28席
合計	31席



■ 昭和なインテリアに合わせた照明をチョイス



■ 門前町らしさあふれる和の風情漂うエントランス



■ エントランスにはテイクアウトの売り場を設けている



■ 厚み20mmの鉄板を備えた焼台は美味なお好み焼には必須



■ 小屋梁や登梁をむき出しにすることで和の風情を演出



■ 風合いとメンテナンス性を両立させた壁塗装

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131