

様々な規模の宴会に即応できる可動式壁でフレキシブルな空間運用を



■ アプローチより店内奥を臨む
個室が左に3部屋、右に2部屋並ぶ。個室間の仕切りを取り外せばひと繋がり部屋として使うことも可能(右写真及び次ページ左下パース参照)



■ 可動式壁を取り外した個室
可動式壁は簡便に取り外して設置することができる



■ 個室
プライバシーが確保できる小規模な宴席に便利な4~6人掛けの個室



■ アプローチ
エントランスからワンクッション置いて期待感を高めるアプローチ

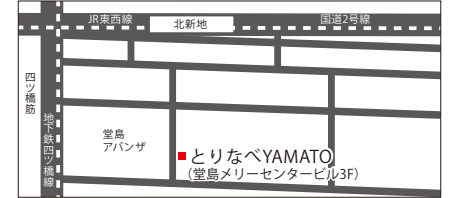


■ エントランス
ビルのなかにも関わらず蔵の入口のような仕上がりに

とりなべYAMATO

本店で人気だった自慢の出汁で炊き上げる鍋の専門店を新たにオープン。濃厚白湯出汁で味わう数量限定鍋と和出汁鍋のほかに、本店同様、焼鳥や刺身も味わうことができます。

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 06-6347-1194
営業時間 17:00~23:30 (LO23:00)
定休日 日曜



お店から一言

宴会需要が見込める鶏鍋の専門店なので、グループの人数に応じてフレキシブルに使えることが最優先ですね。各個室を仕切る可動式壁はスムーズに取り外しと設置が可能で非常に助かっています。



店主の川口伸さん

TISレポート

蔵の入口のようなエントランスの仕上げは丁寧な漆喰仕上げに。エントランスからのアプローチは土壁仕上げで和の趣を大切に施工させて頂きました。個室間の可動式壁も使い勝手がいいと、施主様からも喜びの声を頂いたのがうれしいですね。

Total Kitchen



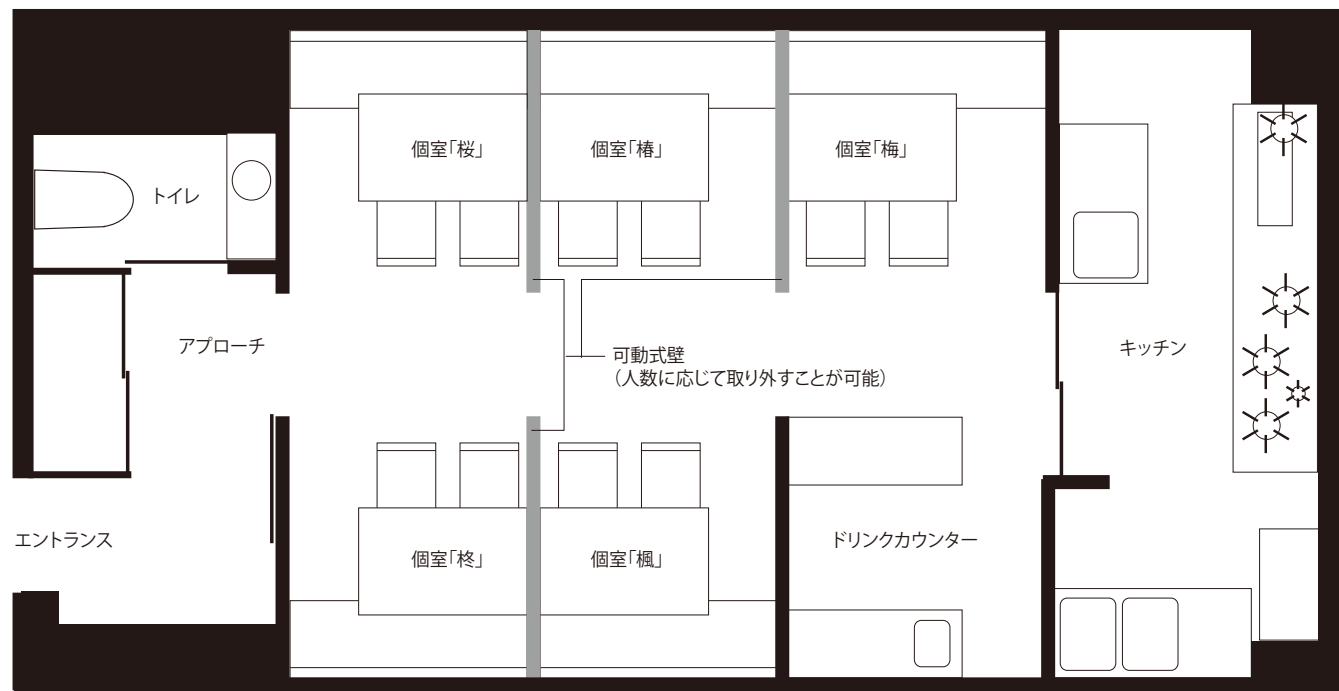
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

店舗レイアウト



系列店リスト

■ 焼鳥YAMATO
大阪市北区堂島1-3-16
堂島メリーセンタービル5F
06-6347-1194
[詳細はこちら>> Check Details](#)

■ 焼鳥YAMATOはなれ
大阪市北区堂島1-3-16
堂島メリーセンタービル4F
06-6347-1194
[詳細はこちら>> Check Details](#)



■ 石畳を踏みしめる事で期待感が高まるアプローチ



■ 落ち着いた雰囲気のある雰囲気仕上げられたトイレ

■ 精細なパースで仕上がりがイメージを再現



■ すべての可動壁を取り払うと広々とした空間に



■ 黒壁に白い漆喰でエントランスを縁取りインパクトを強める



■ ドリンクカウンターも周囲に馴染むようにデザインされている

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131