

焼肉の本場ソウルの雰囲気をそのままにドラム缶を囲んで味わう立喰い焼肉



■ 表側ホール
独特の重厚感のあるレンガ壁に、鮮やかな赤のドラム缶テーブルが引き立つ。床面は掃除がしやすいよう特殊アクリルでコーティング



■ エクステリア
老舗の雰囲気を演出するために看板は素朴な手書きスタイルに



■ 奥側ホール
ドラム缶テーブル席には強力な排煙ダクトが設置されています



■ ドラム缶テーブル
ガス火のコンロが仕込まれたドラム缶テーブル



■ 看板
照度の高いダウンライトで店の存在感をアピール

■ 延南ソ食堂 大阪本店

柔らかさの中に適度な噛みごたえもあり、肉本来の美味さを味わえる骨付きカルビが看板メニュー。ニンニク、ショウガ、長ネギなどの風味が調和した秘伝の特製ダレで味わって。

住所 大阪市中央区日本橋1-10-15
富士ハイツ1F
電話 050-5450-4514
営業時間 12:00~24:00
定休日 不定休



■ お店から一言

骨付きカルビの名店ならではのノスタルジックな雰囲気と味わいを日本にそのまま持ってきたいと考えていました。ソウルの「延南ソ食堂」は老舗ゆえの古びた感じがあります。しかし大阪では清潔感をプラスしたい。老舗の雰囲気とモダンな感覚をどうバランスさせるかが店作りのポイントになってきます。

■ TISレポート

ソウルの「延南ソ食堂」の外観はレンガ造り。それゆえ、内壁一面にレンガを貼り、本店の雰囲気を再現。さらにタレなどがこぼれて床が汚れると清潔感が損なわれます。そこで掃除がしやすいように、コンクリートで打った床にアクリルでコーティングを。この特殊加工はソウルから職人を招請して施工しました。

Total Kitchen



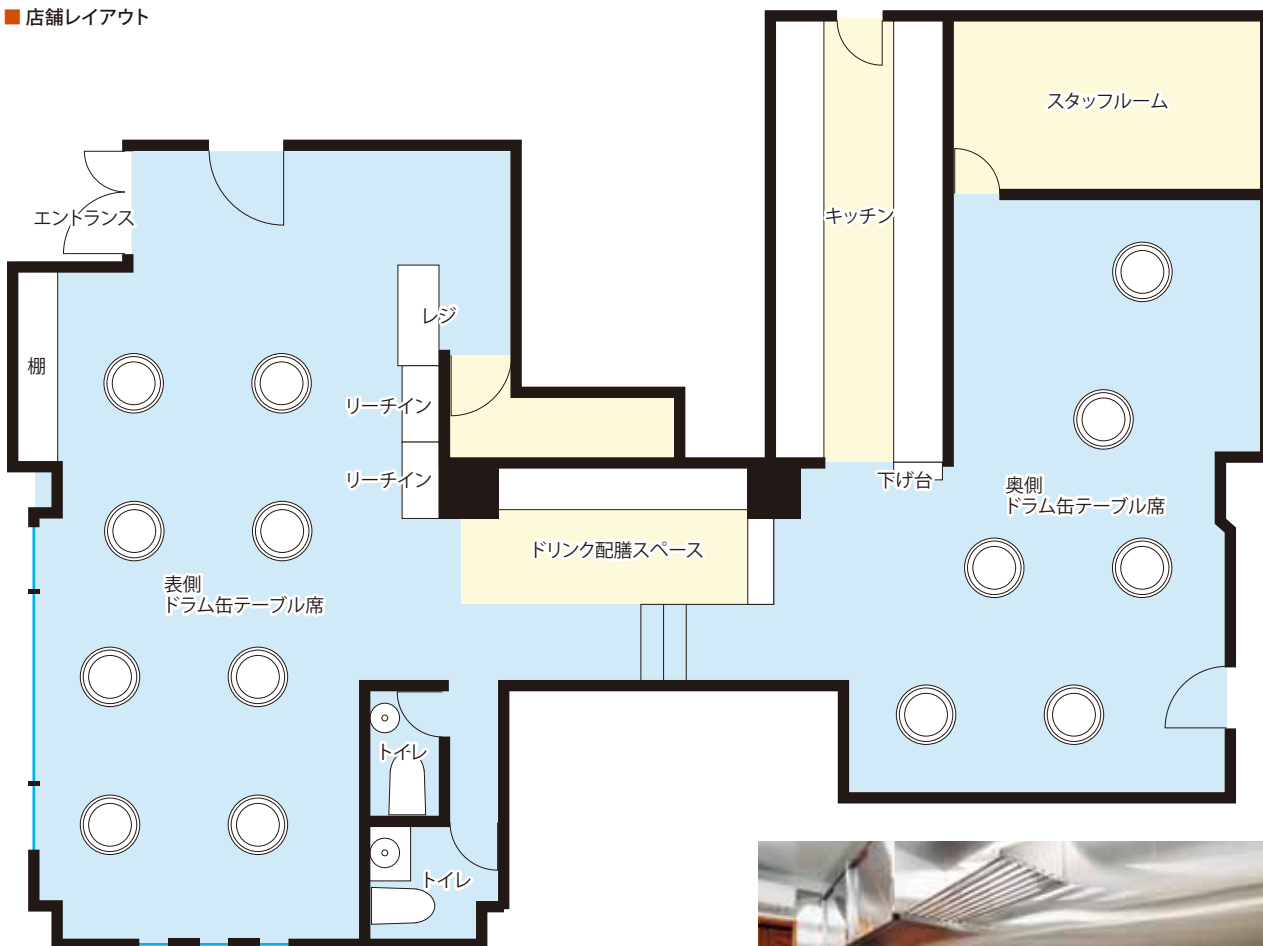
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

■ 店舗レイアウト



■ ホールサイドからキッチン。厨房入口には下げ台が設置され機能的に



■ 肉を捌く作業が多い焼肉店ゆえに、調理台は長さ3m以上と広くとっています



■ 調理作業の手順を考慮し、ガスコンロの横にも調理台を設置

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131