

焼肉定食キンクヤ 田町三田店

経営/株式会社うる虎ダイニング 設計・施工/株式会社oltre
ロースター/東産業(株)

東京・田町



一軒家のような店構え。焼肉定食が売りであることを大々的にアピールし、屋根の上に小さな牛のオブジェを隠す遊び心で、女性客の心をくすぐる。

店内奥のテーブル席は、2人用のロースターを格子状のパーティションで仕切る少人数席。パーティションを外すことで10人までの利用にも対応。



1人焼肉を推奨しつつ、グループ客も取りこぼさないよう4人用テーブルも用意。テーブルの各席には引き出しがあり、おしぼりが入っている。



デシヤップ台は汚れが付きにくいステンレスを使う店も多いが、店の雰囲気に合わせて水や熱に強いポリエステル素材の白木材シートを使う。

パーティションの取り外しで、来店客数に臨機応変に対応

1人焼肉用のカウンター席をメインにした焼肉店。肉を舟盛りにした定食で日常利用を促し、女性客や年配客までも吸収する。

清潔感を打ち出すため、白木を使い明るい空間に。通常ステンレスが使われることの多いデシヤップ台にも、水や熱に強いポリエステル素材の白木材シートを使うことで内装イメージに合わせた。

テーブルは、ロースター手前に舟盛りの定食が置ける幅と奥行きで設計。隣客が気にならないよう、店のロゴが入ったオリジナルのパーティションで仕切る。このパーティションは取り外しが可能なため、横並びでの2人利用など、臨機応変に対応する。また店内奥には4人用テーブルの他、パーティションを取ると最大10人まで利用できるテーブル席も設え、グループ利用も促す。

入口のレジから客席が見渡せる設計で、レジから空席がひと目で分かるため、少人数オペレーションにもつながっている。

1人焼肉を想定したカウンター席がメイン。女性でも気軽に入れるよう照明を明るくし、白木を使うことで清潔感を打ち出す。

DATA

住 所 東京都港区芝5-30-1
藤和コープ
開 店 日 2021年4月10日
規 模 30坪・41席
営 業 時 間 11:00~23:00(L.O.22:30)
定 休 日 無休
客 単 価 1500円
従 業 員 数 正社員4人、
パート・アルバイト15人
目 標 月 商 400万円
主 な メ ニ ュー キンクヤ焼肉定食150g1000円、200g1250円、300g1780円、450g2450円、上タン塩&生ハラミ定食100g890円、150g1290円、200g1550円、レディースセット1500円、生カルビ50g360円、100g590円