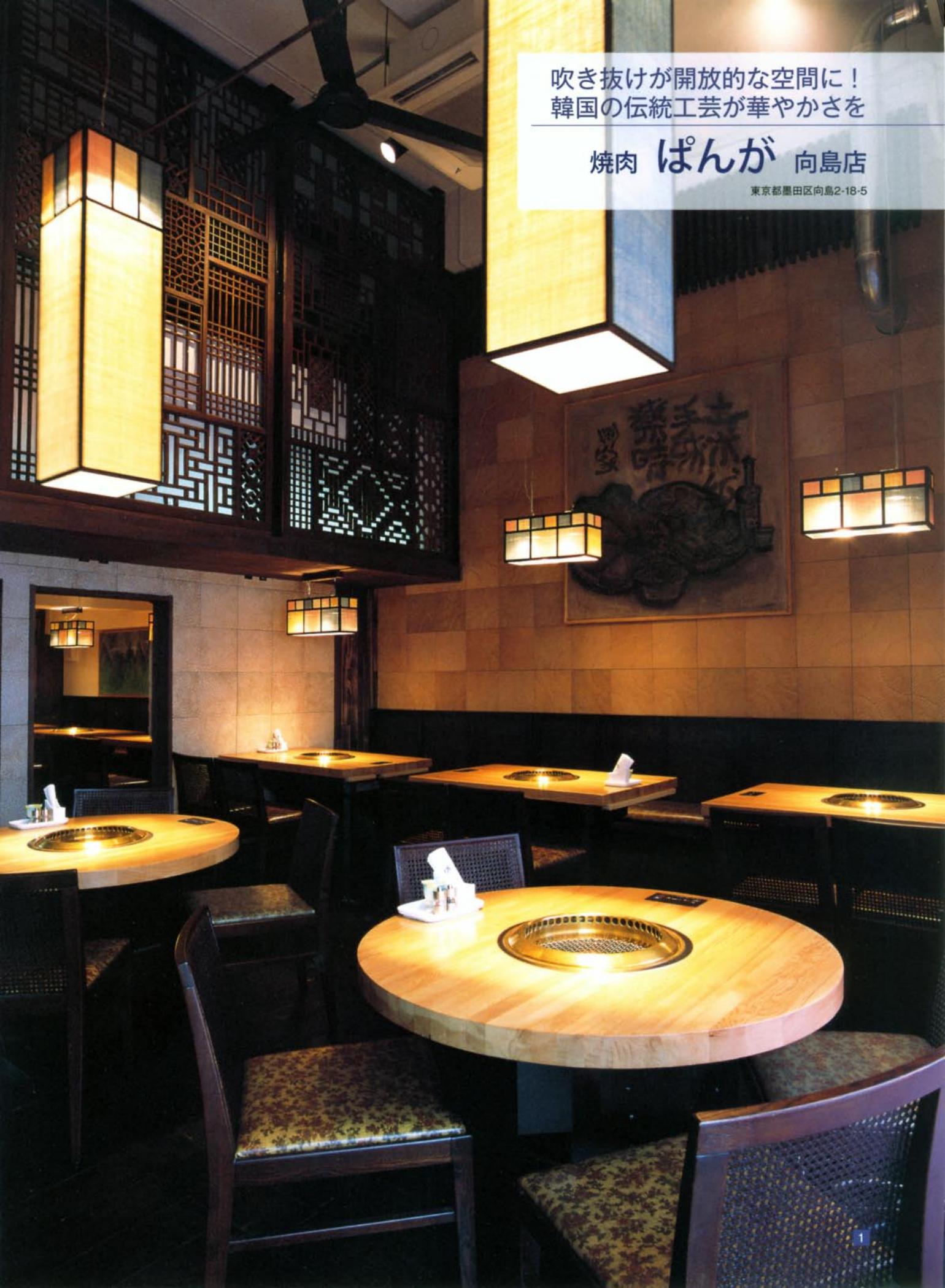


吹き抜けが開放的な空間に！
韓国の伝統工芸が華やかさを

焼肉 **ぱんが** 向島店

東京都墨田区向島2-18-5



- 経営/株東京徳山物産
- 開店日/2008年9月9日
- 営業時間/月曜～金曜11時30分～14時、
17時～23時、土曜・日曜・祝日17時～22時
- 定休日/無休
- 従業員数/社員3人、パート・アルバイト3人
- 規模/45坪・61席
- 客単価/昼1000円、夜4000円
- 目標月商/600万円
- 設計/金 東明
- 施工/エフビーインターナショナル
- ロースター/東産業(株)
- 主なメニュー/黒毛和牛一押しセット3675円、韓国三味
セット3675円、特選ばんが盛り合わせ3120円、国産和牛
極みホルモン840円、和牛つけこみ赤カルビ1260円、和牛
つけこみ黒カルビ1260円、骨付き牛のヤンニョンカルビ包
菜セット2625円、フレッシュ! サラダキムチ630円



2



4



5



3

1. 1階のメインフロアは、5mの天井高を活かして開放的な吹き抜けに仕上げた。
2. 1階奥のテーブル席。照明は韓国の伝統的なパッチワーク「ポシャギ」を使用。
3. 宴会利用に対応する2階のテーブル席。大きな絵画も空間のアクセントに。
4. かがみながら入る2階奥の個室風の客席。壁の装飾は陶板の「土花（トファ）」。
5. やさしい色合いの木材を組んで目立たせたファサード。

「新感覚の韓国料理と焼肉の融合」をテーマに焼肉店を開業した『焼肉 ばんが』。佐竹本店、新宿若松河田店に続く3店舗目の店として開業したのが向島店だ。新名所「東京スカイツリー」の開業を視野に入れ、地域の活性化とともにさらなる発展を狙う。店舗は1、2階の2フロアからなり、それぞれデザインに共通性を持たせながらも異なる利用客を取り込める店づくりを行なった。

1階入口を入ってすぐに4人掛けのテーブル席を5卓配置。5mの天井高を活かし、頭上は吹き抜けにして、開放感のあるゆったりした空間を作り出す。その奥には落ち着いて食事が楽しめるように4人掛けテーブル席を3卓設ける。

1階は主に日常的な利用を想定しており、それに対して宴会利用などを狙って設けたのが2階席。2階は靴を脱いで利用するスタイルを採用することでくつろぎ感を高め、6人掛けテーブル2卓と4人掛けテーブル3卓を設置。その奥には半個室の4人掛けテーブル席も設け、接待利用などにも対応する。

また、店舗の内装に李朝時代などのアンティーク家具や陶器を取り入れたのも特徴だ。李朝時代の薬箱の葉ジャン、李朝染付鳳凰文壺、さらに壁には韓国の伝統的な焼き物の技法を現代風にアレンジした、室内用セラミックアートの陶板「土花（トファ）」、伝統的なパッチワーク「ポシャギ」をデザインに使用した照明など、現代的な装飾も導入して魅力を高めている。