

ビーフキッチン 恵比寿店

東京・恵比寿

経営/株OYA 設計/TRIPSTER(株) 施工/株白線社 ロースター/東産業(株)

遠くからでも視認性の高いネオンサインを店頭設置。その下には、スタッフ不在時でも業者が鉄板を納品できるスペースを設ける。



ダイニング席は横幅を広く取ることで、隣客が気にならない距離感に。背もたれに黒色を使用するが、一部木材を残すことで重くならないよう工夫する。

「東京らしさ」を軸に シンプルでクリーンな 現代的デザインに

『ビーフキッチン』は、都内近郊で4店舗を展開する焼肉ブランド。若者でも利用しやすい価格帯と、焼肉店らしからぬおしゃれな空間で支持されている。料理のメインは6270円からのコース。独自の仕入れ力を活かし、1万円超のコースと同クオリティの内容で構成するコストパフォーマンスの高さで、ファンをつかんでいる。

2021年11月にオープンした恵比寿店は、東京らしい店をコンセプトにデザイン。モルタルの壁、間接照明を埋め込んだ木目の天井、足元のサブウェイタイルなど、シンプルでクリーンな印象を与える空間に仕上げた。また天板には肉が最も映える木材として、オーク材をセレクトする。

メインは2組が横並びで利用できるダイニング席。横幅を取ることで、隣客との距離感も気にならないよう設計した。オープンキッチンも特徴で、活気ある雰囲気づくりにつながる他、スタッフがお客様の来店・退店を見逃すことなく、サービス力を高められる。

見通しが良い空間。2組横並びで利用できるダイニング席、客席が全て見渡せるオープンキッチンなど、焼肉店には珍しい内装に。

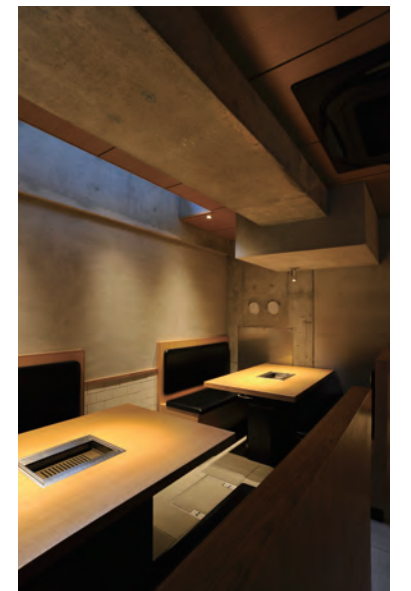


SHOP DATA

住所 東京都渋谷区恵比寿南1-13-3 GOLD1F
 開店日 2021年11月11日
 規模 40坪64席
 営業時間 17:00~23:00
 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
 土・祝12:00~23:00
 (フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)
 日曜12:00~22:00
 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)
 定休日 不定休
 客単価 6500円
 従業員数 ●人
 主なメニュー ビーフキッチンコース 6270円、大判サーロイン 1640円、合法ユッケ塩/タレ 990円、もつ煮込み 800円、レバーパテ 660円、黒毛和牛の牛皿 1320円



入口にウエイティングスペースとなる椅子を用意。壁の下半分はニューヨークから取り寄せたサブウェイタイルを貼る。



シンプルでクリーンな内装がコンセプト。モルタルの無機質な壁と、天井や天板の木材の温かみがうまく調和する。



のれんとすりガラスで仕切った半個室席。主役である肉がおいしく見えるよう天板の色、間接照明の位置を細かく調整する。