

焼肉 叙々苑

東京スカイツリータウン・ソラマチ店

東京・墨田区

- 経営/株式会社叙々苑
- 設計・施工/株式会社乃村工藝社
- ロースター/東産業株式会社

どの席からもベストな景観を楽しんでもらえるよう、4人がけのテーブル席を微妙に向きを変えて配置した“ダイニングフロア”。



巧みな客席レイアウトの採用で、眼下に見下ろす広大な景観を贅沢に楽しませる

いま注目スポットの東京スカイツリーに隣接する商業施設、東京ソラマチ。その30階フロアに立地し、眼下に見下ろす広大な景観を贅沢に楽しませて話題なのが『焼肉 叙々苑』東京スカイツリータウン・ソラマチ店。客席は一部の個室を除いてどの席からも景観を堪能できるパノラマシートに仕上げられており、立地条件を最大限に生かした造りが特徴だ。

タイプの異なる客席レイアウトを工夫！

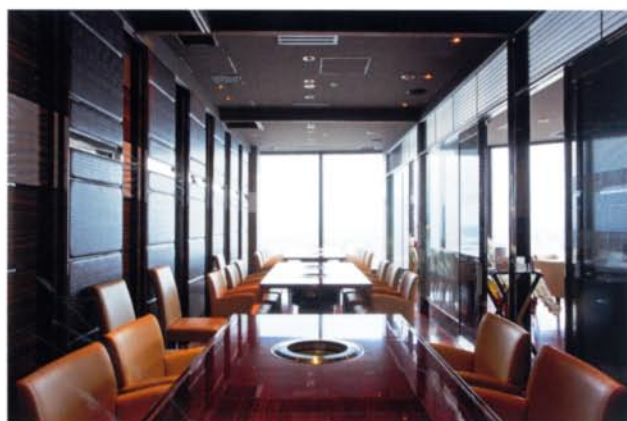
客席は様々な利動機を想定してデザインを変え、幅広い客層に対応する。例えば、一番広いスペースが、4人がけ席を6卓設けた「ダイニングフロア」。110cm×110cmの正方形の天井を用いたテーブル席で、窓が曲線を描くビル構造を考慮して各テーブルの向きを微妙に変え、どの席からも絶景が臨めるように工夫を凝らした。また、窓際に沿って設けたカウンター席が「パノラマカウンターシート」。計8席のカップルシートで、背後にはスタイリッシュなデザインの間仕切りで通路と空間を分けた。その他、窓際に4人がけ席を設けた「スーパースーパーシート」。その横にあり、一歩奥まる分、景観がよく見えるように一段床上げした「パーティションシート」。さらには個室ながらも景観が楽しめる「プライベートルーム」や、完全に視界を遮ってくつろぎ感を高めた個室なども完備。



窓際の“スーパービューシート”と、景観が見えやすいように11cm床上げた“パーティションシート”。



“パノラマカウンターシート”と命名した、窓際に沿って設けた8席のカップルシート。



最大22人収容の“プライベートルーム”。パーティションで仕切れば3部屋に分けられる。

SHOP DATA

■所在地/東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ30階 ■開店日/2012年5月22日 ■客席数/90席 ■営業時間/10時30分~23時(ランチL O16時、ディナーL O21時30分) ■定休日/無休 ■従業員数/社員15人、アルバイト5~6人 ■客単価/昼2000~3000円、夜5000~6000円 ■目標月商/4500万円 ■主なメニュー/コース 武蔵 [634] 6340円、雪会席1万円、月会席8000円、花会席6000円、焼肉ランチ2000円、上焼肉ランチ3000円、カルビ焼2200円、特選カルビ焼4000円、壺漬カルビ焼2800円、赤身コース焼2000円、ハラミ焼1800円

景観が売り物ながらも、ゆつくり落ち着いた雰囲気での利用を望むお客向けに備えた4人がけ個室。



高層ビルのためガス式のものではなく、電気式の無煙ロースター(SERW型)を採用する。