

Shop Number

05 旅亭まんぶく

東京・六本木

経営／株テイクファイブ
設計／ユーズアーキテクチャー

施工／株SWANS I.D.
ロースター／東、産業株

所在地 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイドB1F 開店日／
2015年12月13日 規模／60坪・71席 営業時間／11:00～23:00 定休
日／無休（ビルに準ずる）従業員数／社員7人、アルバイト23人 客単価
／8000～9000円 目標月商／2000～2500万円
主なメニュー／（価格はすべて税抜）おもてなしコース7000円、旅亭コー
ス9000円、特選おまかせ会席コース12000円、まんぶく伝統のねぎたん塩
1枚300円、特選黒毛和牛の盛り合わせ2500円、特選肉のお刺身盛り合わ
せ3000円、黒毛和牛のメンチカツ480円、細冷麺600円、特製和風出汁の
冷麺880円、抹茶杏仁豆腐480円、【ランチ】週替わりランチ1200円

SHOP
DATA

日本式焼肉としてのアイデンティティを
体現するため、旅館をコンセプトに設計。
店内は靴を脱いで上がるスタイルを採用
し、通路はなぐり加工の床材、客席は畳
を設え、旅館の雰囲気を創出した。

旅館をテーマに 「和食焼肉」を 内装でも表現

暖簾をくぐると、まるで旅館に来たような印象を与える東京・六本木の『旅亭まんぶく』。和食としての焼肉を提案しようと、旅館をデザインコンセプトに掲げる。

料理のメインはコース焼肉。関西の但馬牛を中心とした国産和牛を扱い、日本料理を差し込んだ流れのコースを提案する。

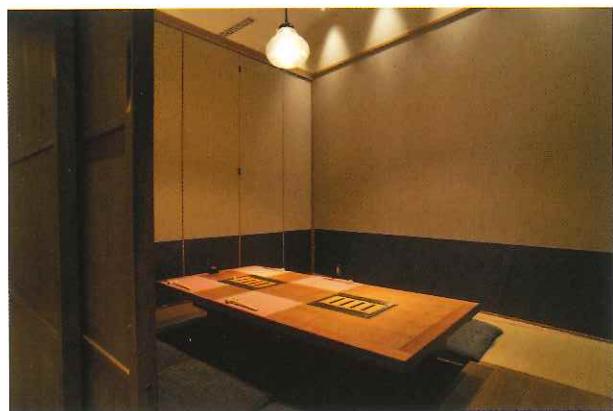
靴を脱いで上がると、左右の通路から個室、広間へと案内される。通路にはなぐり加工の床材を使用。床に置いた照明が旅館らしさを一層高めている。個室は5部屋用意し、旅館で部屋食するイメージで設計。広間は、客席間に木やガラスケースの仕切りを設け、お客様同士の距離感を保つ。また、客席をあえて不規則にレイアウトすることで、お客様の視線が気にならない配置となっている。

通路と広間を隔てる壁には、ガラスのショーケースをはめ込み、空間に広がりを持たせる。ショーケース内には古物や植物を置き、古き良き日本を再現している。



広間は客席の間隔をゆったりとさせ、ほどよい距離を持たせつつ最大席数を確保している。2人掛けテーブルと4人掛けテーブルを基本に、不規則な席レイアウトすることで、お客様同士の目線を外す。また、端の席はスポットライトの照明をつけることで、他の客席とはひと味違った雰囲気に。

広間は客席同士が気にならないよう、木で造った格子や天井まで続くガラスのショーケースを仕切りとして設置。ショーケース内には花器や古物をメインにディスプレイし、古き良き日本を連想させる。ガラスの仕切りにすることで、空間を離れてことなく距離感を保たせた。



5つある個室は1室2~6名に対応。うち3部屋は横並びになっており、ふさまを開けると25人までの宴会利用が可能だ。

入口横には、カウンター席を設置。段差をなくし車いすでも利用できる他、最大8人までの個室としても利用できる。