

Shop Number

# 05 旅亭まんぷく

東京・六本木

経営 / ㈱テイクファイブ  
設計 / ユーズアーキテクチャー

施工 / ㈱SWANS I.D  
ロースター / 東産業㈱

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、まんぷ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「旅亭まんぷく」。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、お客同士の視線が気になら  
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  
スプレーし、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、空間を隔  
てることなく距離感を保たせた。

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  
席レイアウトにすることで、お客同士  
の視線を外す。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。



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  
すまを開けると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。