



通路には100本以上入るワインセラーを。料理や下げ物を置けるワゴンや突出し棚を各所に設け、作業性の向上に貢献している。



2人がけの個室は4室用意。扉にはガラスをはめ込み、中の様子が通路からもある程度わかるようにしている。

VIP席は通常時で8人席。宴会など大人数で利用する場合はパーティションを畳み、最大で20人以上が座れる。



神奈川県・川崎市

焼肉 さんすい苑 川崎駅前ダイス店

経営/南サンエイ 設計/機ファルコデザイン 施工/南月山工芸 ロースター/東,産業株

SHOP DATA

住 所 神奈川県川崎市川崎区駅前本町8
川崎ダイスビル 6F
開 店 日 2022年2月17日
規 模 40坪40席
営 業 時 間 【平日】11:00~15:30、16:30
~22:30 (L.O. 21:30)
【土日】11:00~22:30
(L.O. 21:30)
定 休 日 無休(施設休館日に準ずる)
客 単 価 昼2000円 夜6500円
従 業 員 数 調理場6人 ホール4人
主なメニュー さんすい苑 極上肉コース 8000円、
スペシャル特選コース 12000円、
スタンダードコース 5800円、
プレミアムA5 カルビ 1628円、
上タン塩 2508円、特選 さんすい
ハラミ 2948円



駅前商業施設の飲食フロアに出店。入口のアプローチには肉のショーケースも設けて店の魅力をアピールする。

4人がけ席。テーブルもベンチシートも、幅・奥行きを広く取ることで、ゆったり快適に食事が楽しめるようにしている。



全席個室でゆとりある
プライベートな空間を重視
作業性や掃除しやすいさも
工夫して働きやすい環境に

神奈川県・川崎市の老舗人気店「焼肉 海鮮 山水苑」が2号店を川崎駅前にオープン。本店で培ってきた焼肉料理の技術を継承しつつ、新たな客層にも訴求するためリブランディングし、店名も『さんすい苑』に。メニューは「さんすい苑 極上肉コース」などコースも充実する他、A5の黒毛和牛を用いた「プレミアムA5カルビ」なども人気だ。

店舗は全席個室にし、リラックスできるプライベート感を重視。テーブル席の間の仕切りは、ホテル等で使用する防音性に優れたパーティションを採用。また、壁側のソファは背もたれに少し傾斜をつけ、長時間でも快適に座れるように計算した。さらに座面の奥行きにゆとりを持たせて小さな子供を寝かせられるスペースも確保している。

ロースターは個室に煙が残るのを防ぐために吸煙力もやや強めに設定。また、照明は埃や油などが付きにくい埋め込み型を使用。装飾もシンプルを心がけることで、掃除がしやすく従業員が快適に仕事ができるようにしている。