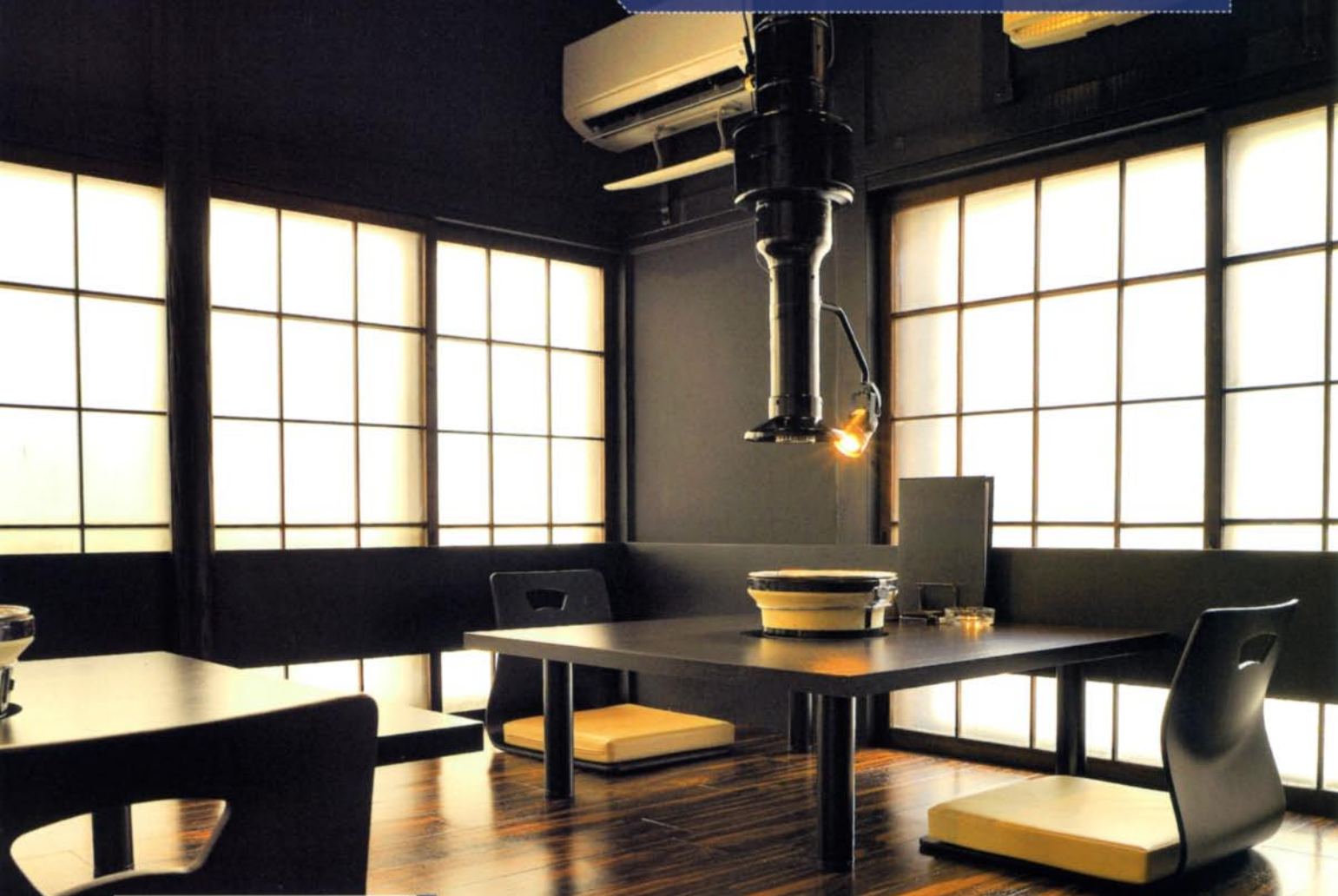


一軒家の造りを生かして改築し、  
プライベート感の高い店舗に！

## 炭火焼肉 KATANA 東京本店

東京都世田谷区三軒茶屋2-10-16



経営/㈱インターテーブル東京

開店日/2010年4月15日

営業時間/(月曜～土曜)18時～翌3時(LO翌2時)、(日曜・  
祝日)16時30分～23時30分(LO22時30分)

定休日/無休

従業員数/社員4人、パート・アルバイト4人

規模/29坪・44席

客単価/5000円

目標月商/600万円

設計・施工/㈱インデクト

上引きしちりんフード・ダクト設備/東、産業㈱

主なメニュー/厳選熟成肉の4種の盛り合せ1800円、厳選

熟成肉の6種の盛り合せ3900円、KATANA 特選

姫様 盛り合せ3333円、KATANA 特選 スエヒロ 殿

様 熟成肉盛り合せ8888円、熟成 タン塩780円、三角

バラ(塩)2480円、変わり牛内臓の和え刺身480円、有機農

園野菜のバーニャカウダ カツオの酒盗とにんにくソース

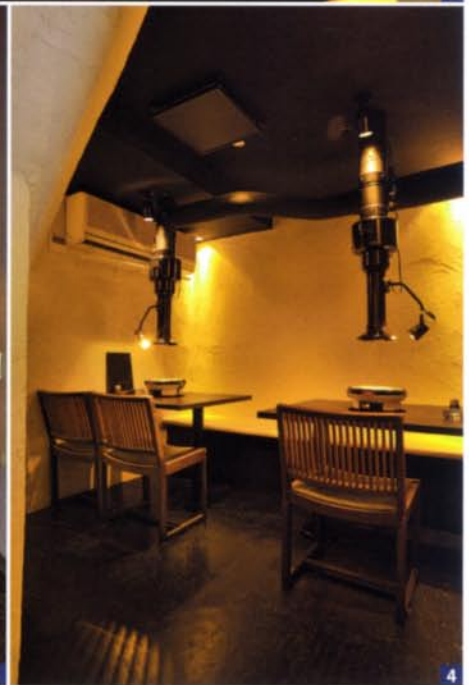
880円、KATANA特製 日本の板そば790円、自家製 肉

みそとたっぶり野菜の石焼きビビンバ880円





- 1 フローリングに座イスを設けた個室風の客席。2人掛けテーブル席をゆったり2卓配する。
- 2 路地裏にある民家を改装して店舗に仕立てた。刀のツバをデザインしたロゴがひと際目を引く。
- 3 4人掛け席を3卓設けた2階フロア。その奥にはくぐりながら入る入口が特徴の個室席を。
- 4 テーブル席を2卓配した1階奥のフロア。半個室的にまわりの視線を気にせずに利用できる。
- 5 店内入ってすぐの8人掛けテーブル席。壁はクリーム色とチャコールグレーの2色を採用する。
- 6 2階の個室席。高さ20cmのゆったりくつろげる、ベンチシートタイプのクッションを採用する。



2010年4月15日。日本とベトナムで同日オープンを果たした焼肉店。“コリアン焼肉”ではなく、“ジャパニーズ焼肉”としてのブランドイメージを考えて「KATANA」という店名を採用。ロゴも刀のツバを模してデザインするなど、今後のベトナムと日本での意欲的な店舗展開を視野に入れる。

今回、日本でオープンした店舗は一軒家をそのまま店舗に用いたもので、元の躯体を生かして個室風の客席を多く設けてプライベート感を訴求。客席フロアは1階と2階からなり、1階は入口そばに8人掛けテーブル席を、その奥に3部屋4卓のテーブル席を設ける。一方、2階席は靴を脱いで利用する造りに仕上げ、3

卓のテーブル席と、半個室席、完全個室席とで構成。

1階は天井、床ともに黒に配色し、壁はクリーム色の部屋と朱色の部屋に分けてシンプルながらも異なるイメージを作り上げた。2階の床は黒の混じった木目の板張りにし、壁はクリーム色、朱色、黒などを採用。3卓のテーブル席は隣席を気にせず食事が楽しめるよう、背もたれを高くして目隠しに。半個室席は2卓の座卓を設け、テーブルを離して適度な距離を確保する。また、唯一の完全個室席は入口の高さを120cmと低めに仕上げ、くぐりながら中に入るように工夫することでより個室感を高めた。外観も一軒家らしさを残し、隠れ家的な雰囲気を出している。