

## 東京・長原 — 焼肉 慶楽苑

経営/オランジュ(株) 設計・施工/H+i-Design(株) ロースター/東産業(株)



元々造作にあった中庭は、瓦屋根を塗り直す程度でそのまま活用。省スペースではあるが、中庭があることで開放感が生まれる他、癒やしを与えてくれる。



背面で隣り合う設計のボックス席は、背もたれを高くしプライベート感を創出。また、仕切りの上部に和紙入りのガラスを採用し、圧迫感を軽減した。



個室は全4室を用意。天井に竹細工を施しつつ、スタイリッシュなライトを使うなど、和とモダンを組み合わせた空間に仕上げた。

店舗は地下1階だが、路面に大きな看板が設置できる造作。シンプルな看板で高級感を与えつつ、店の特徴が分かるタペストリーも掲示する。



プライベート感を重視。  
明るく広く見せることで  
天井の低さをカバー

仙台牛と宮崎牛を中心に、野菜で肉を巻いて食べる「健康野菜セット」などで「心も体もうれしくなる焼肉」を提案。客層のメインは地元住民で、週末には9割の家族連れ客が来店する。小さな子ども連れでも安心して利用できること、リピーターを生んでいる。

コロナ禍での創業であったことから、ひと家族が他のお客を気にせず安心して食べられる店づくりを徹底。個室4室の他、ボックス席は背面で隣り合う設計にした。さらに隣客が気にならないよう席背面を高くした特注のベンチシートを備え付けた。また、他席のお客の顔が見えないようにする仕切り板には、和紙を施したガラスを採用。抜け感がありながら、しっかりとプライベートも守られる。

内装コンセプトは和モダン。元々天井が低い造作だったことから基礎柱を白く塗り、天井には竹細工を施すことで明るくし、圧迫感を軽減。さらに店内奥に鏡を設置するなど、空間を広く見せることで低い天井というデメリットを解決した。



ボックス席をメインに、小さな子ども連れ客でも安心して利用できる座敷席も用意。天井が低いことから、天井の柱を白く塗り明るくすることで圧迫感を軽減した。

### SHOP DATA

住所	東京都大田区上池台 1-15-13-B1F 第7ゆたかビル
開店日	2022年7月5日
規模	49坪74席
営業時間	火～金17:00～23:00 (L.O.22:00)、金土日祝日 12:00～14:30 (L.O.14:00)、 16:30～22:30 (L.O.21:30)
休日	月曜(祝日の場合は火曜休)
客単価	ランチ2250円、ディナー7000円
従業員数	社員6人、PA15人 〔PETIT 御嶽山店〕と合算
主なメニュー	慶楽苑盛2人用7480円、サービ ス盛2人用6380円、特選黒 毛和牛二種盛り合わせ2178 円、仙台牛コース2178円、 上黒タン塩2640円、慶楽苑 ハラミ3520円、健康野菜セッ ト825円、慶楽苑特製冷麺 1430円