



ロースター手前の幅を広くとり、料理や取り皿を置きやすくした。カウンター席は無煙ロースターで、厨房から店内が見渡せるようにしている。

2人用のテーブル席は、通路側をロールカーテンで仕切ることができる。テーブル間には、ワインセラースペースを設計。サービスのしやすさに加え、客席を隣接させない工夫にも。



木目調の天板で落ち着いた雰囲気。ベンチシートは皮素材で、高級感を打ち出す。テーブル間は、壁と同色のロールカーテンで仕切ることが可能。

人をつなぐ輪をイメージした店名「ao」。シンボルである円をデザインし、店名部分だけ赤く灯らせたネオンサインが、道行く人の足を止める。



東京・恵比寿

yakiniku ao

経営/株式会社デーメール ロースター/東、産業株

SHOP DATA

住 所 東京都渋谷区東2-23-6
池田ビル1F
開 店 日 2024年1月9日
規 模 約30坪30席
営 業 時 間 11:30~14:30 (L.O. 14:00)、
17:30~23:00 (L.O. 22:00)
定 休 日 日曜・祝日
客 単 価 昼1300円、夜1万円
目 標 月 商 500万円
従 業 員 数 社員4人、PA3人
主 な メ ニ ュー コース爽8800円、和牛バラ
(塩) 1540円、A5和牛ヒレ
5940円、和牛ホルモンテッチャ
ン880円、和豚盛り(肩ロース・
バラ) 1430円、玉子雑炊(塩)
1320円

カウンター席をメインに、テーブル席5卓で構成。元焼肉店のダクトを活用し、テーブル席は上引きダクトで設計した。

aoの文字をシンボルに
青色とネオンサインの
アクセントで印象的に

「yakiniku ao」は、フレッチ出身のシェフが提案する、洋風焼肉店。肉は福島県の牧場から一頭買いうする黒毛和牛を使い、40種もの希少部位をその日のお薦めで提供する。肉本来の味を楽しんでほしいと、たれは使わず塩のみで調味するのも特徴だ。店名のaoは、覚えやすい母音であることや、小文字の円形から人をつなぐ輪をイメージし命名。この円をシンボルとし、壁にステンレスの円をデザインする。またシンボルカラーの青をアクセントとして壁などに利用。印象に残る店を目指した。

元焼肉店であったことから、ダクトはそのまま活用。カウンター席のみ無煙ロースターにし、厨房から客席が見渡せるようにしている。

天井からテーブルを照らすライトは、肉がきれいに見える色合い、照度、角度に設計する。テーブル席はロールカーテンで仕切ること、隣客との心理的距離をとった半個室に。化粧室の壁面は青色に。ネオンサインが印象的で、遊び心のある化粧室となっている。



壁は青色に下部にタイルを貼った化粧室。赤いネオンサインが青色に映える。