

素敵な
店舗
空間
シリーズ 139

焼肉・韓国料理酒家
さらん餐
SARANSAN
愛知県
一宮市



バーカウンターから全席に目が届く。「ゆったり過ごしてほしい」と席数を欲張らず、ゆとりのあるレイアウトに



卓上コンロと上引き排煙フードを採用することでテーブル選びが自由になった。宴会時にはつなげて長テーブル仕様にもできる



ランチタイムは陽光が射し込み、明るい雰囲気。夜は巧みな照明で大人のムードに



ひとりでも気がねなく座れるバーカウンター。天板は建物と同じ、打放しコンクリート製でスタイリッシュ。高級な無垢材よりもローコストというメリットもある



実家がこの町で 30 年間、経営してきた『焼肉 精晃園』が前身。昔ながらのホルモン店から、伝統焼肉と本場韓国料理の店へ、華麗に新装

素敵な
店舗
空間
シリーズ 139

焼肉・韓国料理酒家
さらん餐
SARANSAN
愛知県
一宮市

少しだけ日常を離れ、
美味しい料理とお酒で
リフレッシュできる
身近なリゾート空間。

愛知県一宮市は名古屋市への通勤至便なベッドタウン。2005年の合併で38万人都市になったが、郊外には農地も多い。そんな田園風景の中に、リゾート風の装いで昨年4月オープン。時計メーカーのデザイン室で活躍していた金田重年さん(49)が帰郷し、開業した。

会社員時代は海外出張が多く、旅行も好き。各国のレストランでインプットした印象を投影したという。

「海外では都心を離れた町にも居心地のいい美味しい店があって、お客さんがゆったり楽しんでいます。

この店も、気取らずに入れる、身近なリゾートのようになりたいですね」

卓上コンロと上引き排煙フードの組み合わせにしたのは、好みのテーブルを使えるから。ほかの調度品も、美意識とコンセプトにかなうものを探して集めた。

無機質な打放しコンクリート仕上げと、ヴィンテージ感のある木のインテリアは、思いがけない相性の良さ。クールモダンとくつろぎ感を両立させている。

愛知県一宮市千秋町芝原中道4 ☎0586-85-5755
営業時間 ランチ:11時半~14時(平日のみ) / デイナー:17時~23時 月曜休(祝日は営業し、翌火曜休)
席数 全46席=カウンター10席、6人×6卓 **平均客単価** 昼1300円 夜3500円 **月商目標** 250万円 **店舗面積** 38坪
駐車場 15台 **設計事務所** アトリエ・コ・ラボ **施工会社** 安井建設株式会社 **坪あたり工費** 85万
主なメニュー 【コースランチ】A:プレミアム特選(上カルビ、牛タン、牛ハラミ)1,850円、B:バラエティー(牛タン、カルビ、牛ホルモン)1,650円、C:赤肉三昧(ロース、カルビ、牛ハラミ)1,650円、D:ヘルシー特選(豚トロ、豚カルビ、かしわ)1,250円、E:サンギョプサルコース1,450円 【単品】特上カルビ1,600円、上カルビ1,200円、牛タン900円、キムチボッサム900円、ケランチム500円、プゴク(ほしたらのスープ)500円