



## 「ロブリュー」の内装・施工こだわりポイント

入り口すぐ左手にバーカウンターがあり、客席は右手の8席とスタッフをふりた先の12席の2カ所に分かれる。



### ガラスの仕切りとシート下収納

自室のある2フロアの仕切りで迷わず、木の間にガラスをはめ込み、他の店とちがうようにしている。ベンチシート下は収納だ。



### テラコッタ風の磁器タイルでコストダウン

梁や柱は自社工場で古木風に加色

床はテラコッタを希望したが磁器が採れないため、ワールド・スペースの提案により内装になじむイタリア製磁器タイルに、梁丹色の実装であった古木を内装すべてに使うと予算オーバーになるため、目立つ大梁や柱には本物の木材を使い、その他はワールド・スペースの自社工場で作られた古木風加工し出す。

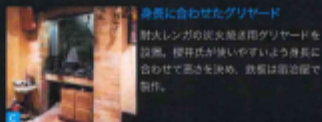


## 開業以来の人気メニュー

### カッスーレ

#### ●作り方

- ①豚足と豚スネ肉を水で5時間煮る。骨はずし、手でのみ込んで肉をくずし、パットに敷いて冷やす。煮汁は煮立て別に冷やす。
- ②ニンニクと玉子粉をアッシュ、豚脂コース内の角切りをオリーブオイルでよく炒め、油に移す。煮汁の①の煮汁とトマトペーストを加えて10分煮る。
- ③煮崩れに、カットした①の肉、一晩水でもどした白インゲン豆(タルパ産)を入れ、煮汁の①の煮汁で20分煮る。②を加えて約2時間、煮汁がなくなるまで煮る。
- ④鴨もも肉とソーセージのコンフィを③と共に土鍋に入れ、230℃のオーブンで約15分加熱する。



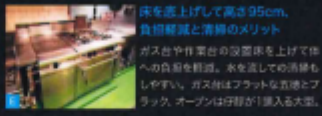
### 身長に合わせてタグリレード

射入レングスの注文地盤用タグリレードを設架。標準氏が使いやすいサイズより身長に合わせて高さを決め、我輩は閉店まで製作。



### 通路幅を広くし動線を確保

スタッフが作業しやすいよう通路幅にゆとりを持たせ、動線を確保。収納のためのステンレス製棚も多く設けている。右手前と奥に二つの入り口を設置。次々どけりは勝手口。



### 床を床上げて高さ95cm、負担軽減と落時のメリット

ガス台や作業卓台の設置床を上げて体への負担を軽減。水を流しての清掃もしやすい。ガス台はフラットな面とフラタック、オープン収納が1人導入が楽だ。



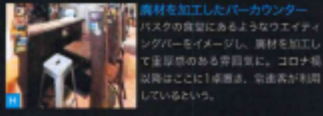
### ディスプレイ台的に高さを見直し小箱

ディスプレイ台は奥行75cm。高さが見えるよう窓を設け、木の板の内面には磁器的なマグネット式のナイフラックを取りつけている。



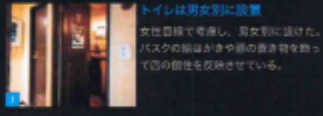
### 閉店出入口の幅が広がるよう工夫

大型磁器の置架等、いざという時に入り口の幅を広げられるよう、閉店時の扉の扉部分を開閉できるようにした。



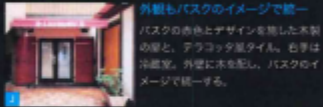
### 素材を加工したバーカウンター

バスクの食卓にあるようなウエイティングバーをイメージし、素材を加工して表面磨きのある専用素材に、コロナ病対策はここに1人座席。常連客が利用しているという。



### トイレは男女別々に設置

女性目標で考慮し、男女別に設けた。バスクの風土はかきや節の煮込みを飲んでいる個性を反映させている。



### 外観もバスクのイメージで統一

バスクの赤土とデザインを施した木製の扉と、アラコックスタイル。色味は洋風。外装に水を配し、バスクのイメージで統一。



### スープ トマトソッソ

#### ●作り方

- ①魚(カサゴ、ホウゴウ、イトヨリ等)を下処理し、ブチ切りにして水に半日さらす。
- ②ニンニク、鷹の爪をオリーブオイルで炒め、香りが出たら玉子粉、アッシュ、ポテトのスライスを加えて炒め、①の魚を加える。水分を飛ばし、醤油の煮汁をこきり落とす。煮汁のみを約1時間煮る。
- ③水、トマトペースト、トマトを加えて煮立たせ、アタラシ、タイム、ローリエ、アッシュの葉、サフランを加え、1時間ほど煮込む。一晩置く。
- ④ムーンランで濃縮し、スキャターで攪拌する。熱い煮汁を味をととの丸皿に盛る。ダリュエール、ルイユ、ニンニクをすりつぶしたバゲットのトーストを添える。