

# Town Design vol.8

**Town Design** では、「街とお店とつながり、  
地域の輪をひろげよう」をコンセプトに、  
いろんなお店にクローズアップしています

インタビュー

株式会社 Asian Link Up

飲食事業部統括マネージャー

土林巧 様

# 『Light up Dining Infinity』インタビュー：土林さん

## 1. 店舗名の由来を教えてください。

店舗名が「ライトアップ・ダイニング・インフィニティ」でテーマが「光とリゾート」です。店内の照明機器を整え、店内、店外からも光あふれるレストランを提供したいと考えております。また、店内には80席をご用意しておりますので、結婚式などの催し物や各種イベントなどにもご利用いただける当店の特徴がインフィニティと名付けた由来となっております。

## 2. お店のイメージやコンセプトはありますか？

2019年6月OPENさせていただいた当店ですが、具体的なイメージとしては、プロジェクター8台を設置し、壁や床に風景や金魚などを投影することで、リゾート感溢れるような店づくりを行っております。

## 3. なぜプロジェクションマッピングを設置しようと思ったのですか？

プロジェクション会社の方々とタッグを組んで、面白いことややっていこうということで、南国リゾートをイメージしたりリゾート感溢れるコンテンツを提供し、私たちの自己満足にはせず、お客様のニーズをしっかりと叶えるために努力しています。貸し切りが多い店でもありますので、お客様がどういったイベントを行えるかを提案しやすいような設備にしています。

今後の目標としては、eスポーツを展開し話題性をつくり、メディア戦略も視野に入れていきます。

## 4. 具体的にイベントでどのようなeスポーツが行われているのですか？

元々私（土林さん）がeスポーツであるドローンを行っており、昨年はおち〇いぶいさんから取材を受けたこともあります。そうした経験も活かし、お客様におもしろいことを提供していこうと考えました。

eスポーツは皆さんゲームを連想されますが、ドローンなど電気を使ったスポーツ全般がeスポーツだったりするんです。ちなみに、VRのようなゴーグルを着け、小型のドローンを並んでいるグラスの隙間に通せたりもします。

その映像はとても臨場感ありますよ。“ここの店何かおもしろいことやってるぞ”とお客様に思ってもらうために、ドローンを含め色々取り組んでいます。



## 5. 料理へのこだわりを教えてください。

皆様が好きな食べ物をメニューに並べるよう心掛け、ランチは13種類用意し、インバウンドの方々にも喜んでもらえるような洋食を提供しています。

また、コーヒーはかなりこだわっており、強気なのでどのメニューにもセルフサービスでアイスコーヒーと紅茶を飲み放題（11:00～17:00）にしています。別料金はかかりません。

ちなみにこのコーヒーは日本でトップバリスタさんが考案した粉を使用しております。バリスタさんと一緒に私もテイस्टینگしました。その際1時間～2時間くらいで16杯くらい飲みました。私は生粋のコーヒー好きなのですが、さすがにその時ばかりは気分が悪くなりましたね。

そんな苦勞を経て、こだわりぬいたコーヒーを提供しているのですが、実はテイクアウトもできるんです。もちろん別料金はいただかないので、お得かなと思います。

もう一つこだわっているのはサラダバーです。商品（メニュー）のプラスアルファを充実させることでお客様に喜んでいただいております。



## 6. ランチやディナーの人気メニューやおすすめメニューを教えてください。

当店のメニューは大きく分けてオムライスとパスタとカレーがございます。

圧倒的に人気なのが「肉汁ハンバーグのふわとろオムライス」です。プレーンのオムライスも人気なのですが、ボリュームがしっかりしている点が人気の理由です。このメニューはいつオーダーされても提供できるように構えています。

パスタでの人気メニューは定番のナポリタンです。ボリュームのあるソーセージが乗っていて好評です。高めの年齢層の方々に選ばれております。

価格面も含め人気なのが「さっぱり青じそ明太子と焼き海苔パスタ」です。良心的な価格じゃないかなと私的には思います。

また、当店のおすすめメニューは、「インフィニティーオリジナルココナッツカレー」です。店舗の名前をつける以上しっかりこだわっています。ターメリックライスにちょっとスパイスの効いたミルクィなココナッツカレーをあわせています。近辺にカレー屋さんが多いこともあり、強気に提供しています。

また、見栄えにも意識を向けていることもあり、写真を撮られる方や、インスタグラムなどのSNSに投稿される方にもご好評いただいております。

夜は基本的に宴会仕様となっております。10名～20名、40名～50名と団体のお客様が多いので、食べ飲み放題を提供しております。ちなみにこちらはコースではなくオーダー制の食べ飲み放題なので、お客様が満腹になるまでオーダーできます。皆様にご満足いただいております。料金によって食べられる品数が変わる仕組みとなっております。

7. お客様の客層（年齢など）を教えてください。

9割ほどが女性のお客様なので、圧倒的に女性の方が多いです。ご年齢は主に35歳以上で、なかには60~70代の方にも多数ご来店いただいております。

オフィス街なので、逆に20代の方は近辺にあまりいらっしゃらないかなと私は感じております。

8. 忙しい時間帯お教えてください。

11時から14時までどっとお客様が来られて、今の時間帯（15:00）はどっと休んでいます。夜は17時から20時までですね。オフィス街なので閉店時間は21:00と若干早めですが、お客様のご要望によっては、22時に閉店することもあります。どれだけ忙しくても1時間、1時間に真心込めてますね。明日は夜に合計80名ものお客様に来ていただけます。そのために今から仕込んだりしています。

そういった中でキャンセルをされてしまうこともあります。キャンセル料はいただいておりますが、心を込めて作ったものが廃棄になってしまうのは本当に残念です。

9. イベントの参加人数は最大何名くらいでしたか？

150名だとも思います。ビュッフェ形式で机も取り払っていましたが、あまりの人数にキッチンから事務所まで行けませんでした。賑わってるデパ地下みたいな感じですね。大変でしたが、お客様に満足していただけて嬉しかったです。

10. 店舗運営で苦勞したことはありますか？

やはり「人」ですね。人員の確保が一番苦勞します。今の時期の面接ラッシュで採用していきたい所です。

後は店づくりです。「どんな料理を提供すれば良いか」という状態からのスタートだったので、本当に苦勞が絶えませんでした。試行錯誤の末、行きついたのがオムライスとパスタとカレーです。

整骨院に通いながらも、何とか日々の戦いに挑んでいるといった感じですね。

## インタビュー感想

色々なプロジェクションマッピングを利用したお店で、お手洗いや喫煙所の場所への表記を表示したり壁に夕暮れ時の海岸や色んな魚が泳ぐ海中などを映したりと楽しそうな印象のあるお店でした。

インタビューを始めて、お店での色々な苦勞や工夫を知ることができました。お客様のニーズに応えるように様々な試行錯誤や工夫を凝らして今のお店があるのだと思いました。

## Light Up Dining Infinity 店舗情報



### 住所

大阪府大阪市中央区谷町3丁目6-4 大拓ビル20 1F

### 交通アクセス

大阪メトロ谷町四丁目駅 4番出口より徒歩1分/京阪本線天満橋駅 16番出口より徒歩13分

### 営業時間

月～土、祝前日: 11:00～22:00 (料理 L.O. 21:30 ドリンク L.O. 21:30)

日、祝日: 11:00～17:00 (料理 L.O. 16:30 ドリンク L.O. 16:30)

### 定休日

日・祝のディナー営業は貸切予約のみ承ります。

### アクセス MAP

