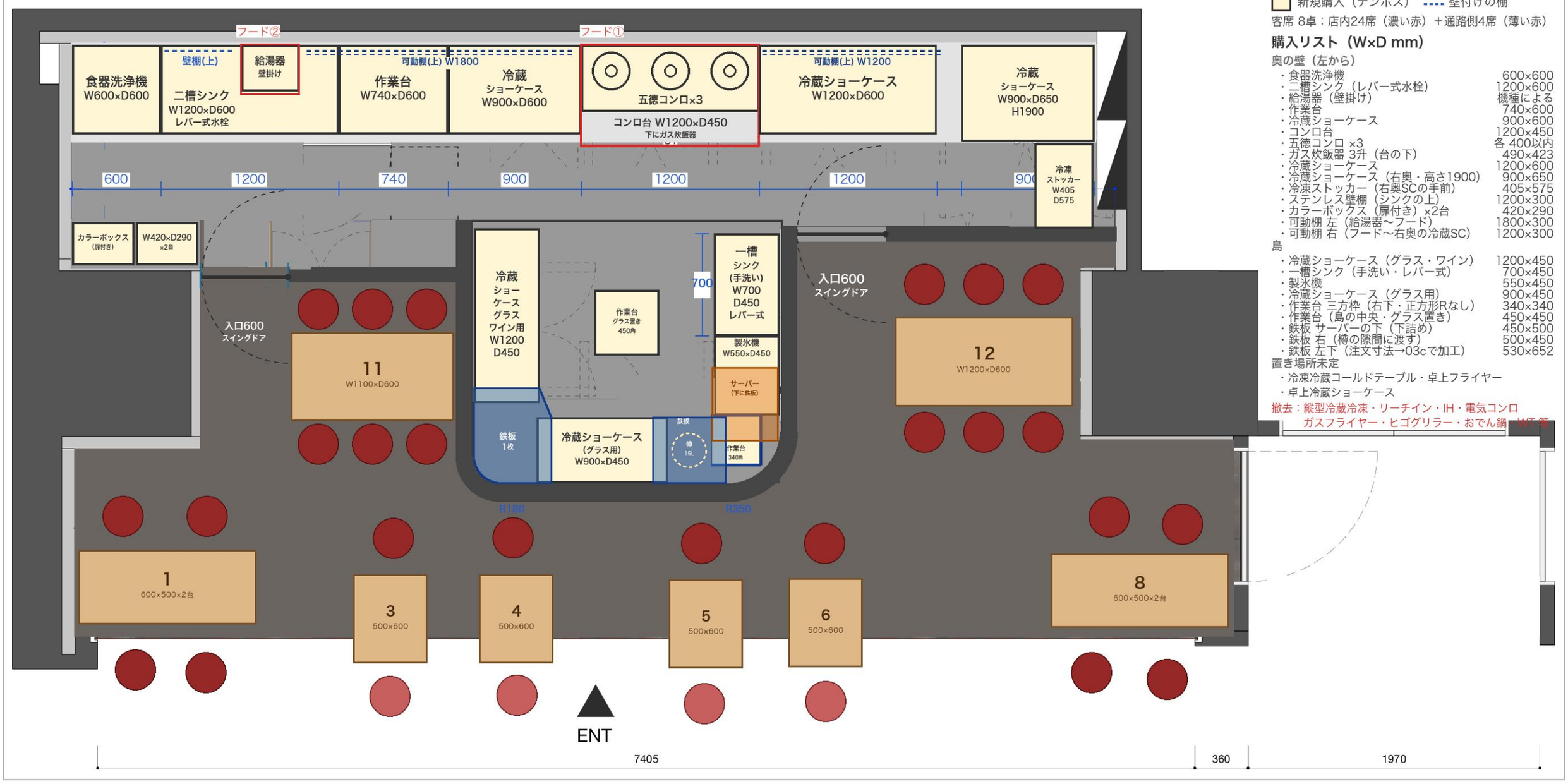
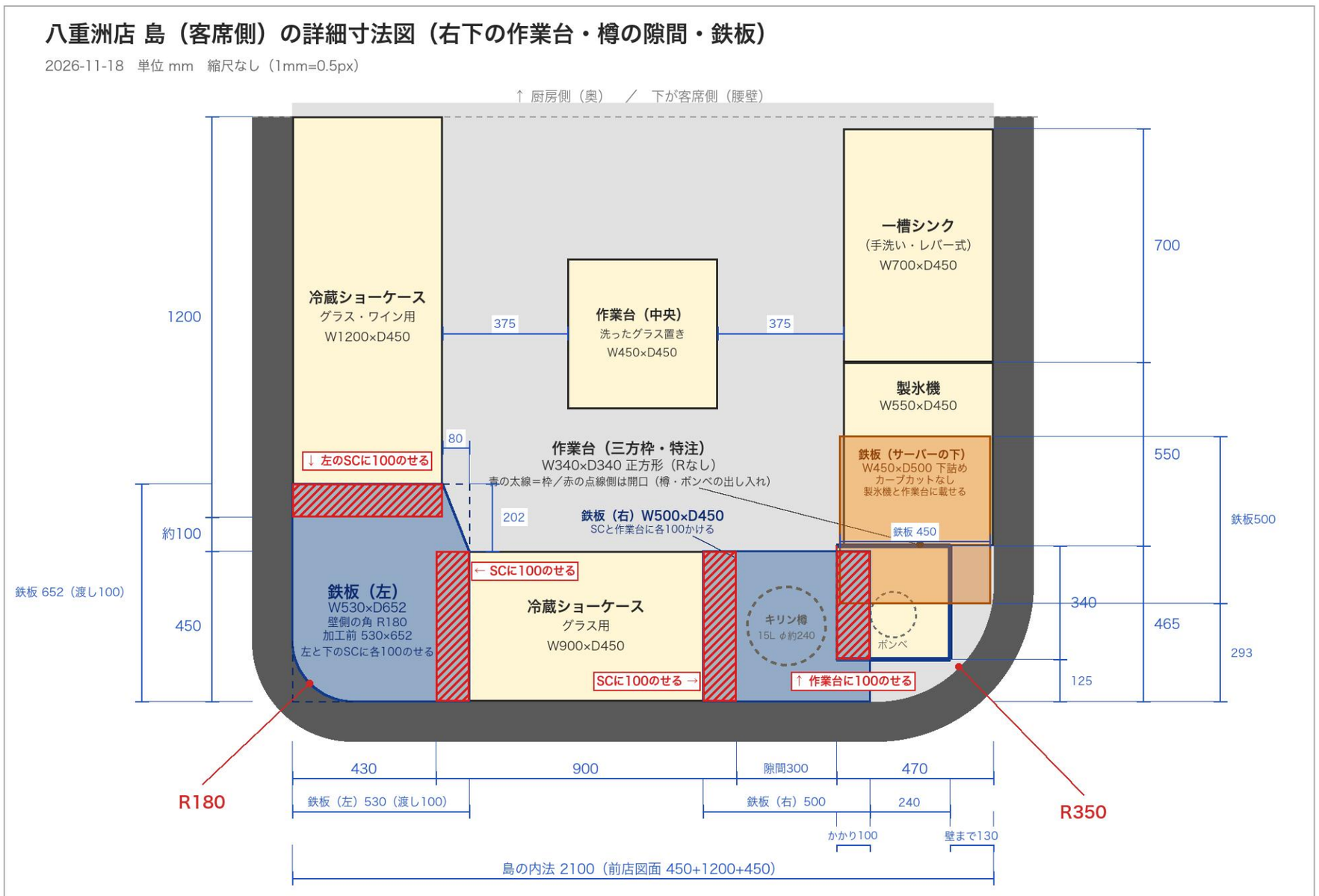
八重洲店 施工用図面 1/2　平面図・島の詳細

天ぷらとワイン大塩　東京建物八重洲ビル B1　2026-11-18　単位 mm　寸法は前店図面から計測（製作前に現地で実測）

① 平面図（厨房の機器配置・客席テーブル）



② 島（客席側）の詳細寸法図（作業台・樽の隙間・鉄板）



- 赤の斜線＝鉄板がショーケース・作業台の天板にのる部分（幅100）。鉄板は脚なしで、この部分で支える
- 内法2100・奥行1750・R180・R350・壁の厚み180は前店図面（2023-02-22・1/30）の寸法と照合済み。製作の前に現場で実測して確定する
- 下のショーケースを100左へ寄せ、作業台との間にキリン樽15L（φ約240）が入る隙間300をとる。ボンベは作業台の下
- 右下の作業台は正方形 W340×D340（Rなし）の三方枠。腰壁のR350に当たらない。隙間側だけ枠なし、右の壁まで130
- サーバーは製氷機と作業台の上。下に鉄板 W450×D500 を下詰め（壁から10・腰壁R350に当たらない293まで）。カーブカットなし
- 右の鉄板 W500×D450 は樽の隙間の上に渡す。ショーケースと作業台に各100かける（サーバー下の鉄板の下に90もぐる）
- 島の中央に洗ったグラス置きの作業台 W450×D450（左右の通路は各375）
- 左の鉄板は1枚。手前の角を斜めに落とし（横80×縦202）、左と下のショーケースに各100かけて渡す。壁側R180、受け金物なし、壁との逃げ5mm
- 左の鉄板は W530×D652 の長方形1枚で注文し、手前の角を斜めに切り落とす（横80×縦202）＋壁側の角をR180で削る（点線＝削る部分）