## キッチンスタジアムの舞台としての 円形オープンキッチン・カウンター

設計:森井良幸+カフェ 森井良幸 徳永美香施工:C&Cプロ 椿原一也

美食 米門 品川店





カウンター 上部のアイスベッドに はLEDが内蔵され 氷を浮かび上がらせる



## 「和み」と「寛ぎ」

日本各地から取り寄せられた厳選食材が魅力の 和食レストラン。食材の姿と調理する場を見な がら食事が楽しめるように空間を構成した。 円形のオープンキッチンカウンターを中心に すり鉢状に客席を配し、料理人と食材に客の 視線を集めることで、店全体がスタジアムの ような活気を作りだす。

魚介類を炙るためのチャコールグリルを中心に設け、その頭上のフードには、この店に食材や器を提供してくれる職人の働く姿の写真をコラージュして、料理のルーツを表現した。席の目前には採れたての新鮮な食材を並べるアイスベッドを設け、食材の良さが引き立つように下からのLED照明で氷を光り輝かせている。また、このダイナミックな空間の中心でも落ち着いて食事が楽しめるように、カウンター下に脚置台を設け、座ってしまえば通常のテーブル〜椅子高さを保ち、ハイカウンターの違和感なく和むことができるように配慮した。

〈森井良幸/カフェ〉



