



店内をエントランスから見通す。ペンダントライトは、シェフのマーク岡田さんの調理風景を魅せることを意図して制作された

雰囲気を生み出す 照明器具づくり

シェフと客が同じテーブルに対峙し、調理を見ながら食事を楽しむレストラン。ガラス張りのファサード越しに、無垢で厚みのあるオーク材のテーブルがよく見え、その真上にはバイレックスガラス製チューブに密閉された銅色の照明器具がつけられている。

設計を手掛けたサボーズデザインオフィスの吉田愛さんは、「高揚感を生む装置として、照明器具をデザインしました」と語る。店名の「MARK'S TABLE」が示すとおり、主役はシェフのマーク岡田さんとテーブルです。そこに光が当たり、皆が集まる場になりたいと考え、あの異空間は何？と思わせる存在として、ペンダント照明を制作したのです。(吉田さん)

ガラスチューブの中には、銅メッキを施したボックスと、R状で銅メッキを施したパネルが組み込まれている。ボックスの底面には上向きのLEDライン照明を取り付け、ふた部分にはス

リット状の切り込みを入れたルーバーを載せた。スリットから漏れた光が、銅メッキパネルに反射し、線の集積によってオレンジのラインに見える。今まで見たことのない不思議な光だ。この構造は、永井健太さんが実物の素材を使った模型で検証を重ね、つくり上げた。事務所にはLED光源のサンプルがいくつもあり、実際の光を見ながら発想していくそうだ。

谷尻誠さんは「照明計画は本来、空間を照らす機能を優先して進められます。しかし、人が目を留めて注目される場をつくりたい、おいしい、楽しいという雰囲気を生み出すのも、照明の機能と考えます。今回の器具デザインは、照明の可能性を広げる「新しい機能をつくらせたい」とも言えるでしょう」と語った。(文/塩野哲也)

DATA

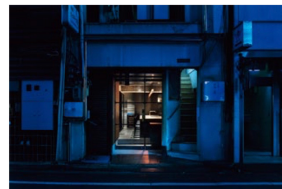
所在地：東京都中央区銀座8丁目4-3 山田ビル1階
 工事種別：内装のみ 全面改装
 床面積：42.9㎡ (うち厨房11㎡)
 工期：2017年7月24日～8月25日
 施工：セットアップ 豊岡博志 三浦泰史

営業内容

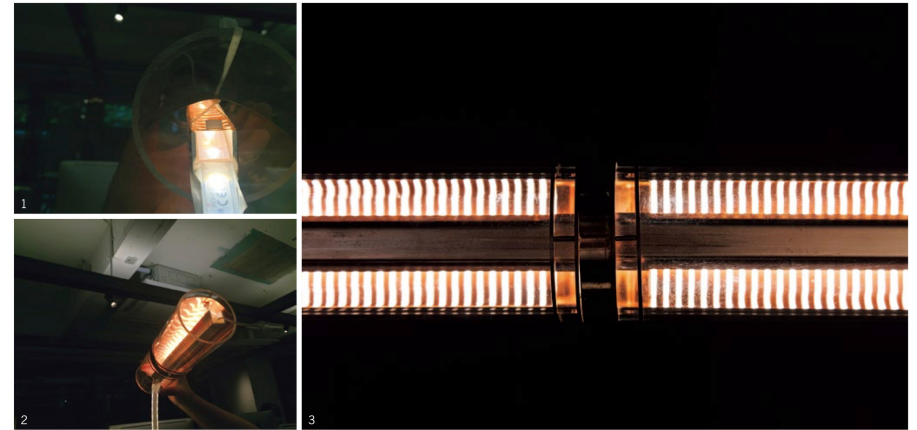
開店：2017年9月1日
 電話：(03) 3571-1900
 経営者：梶比呂・アンド・イー・ディレクションズ
 エグゼクティブシェフ：マーク岡田

主な仕上げ材料

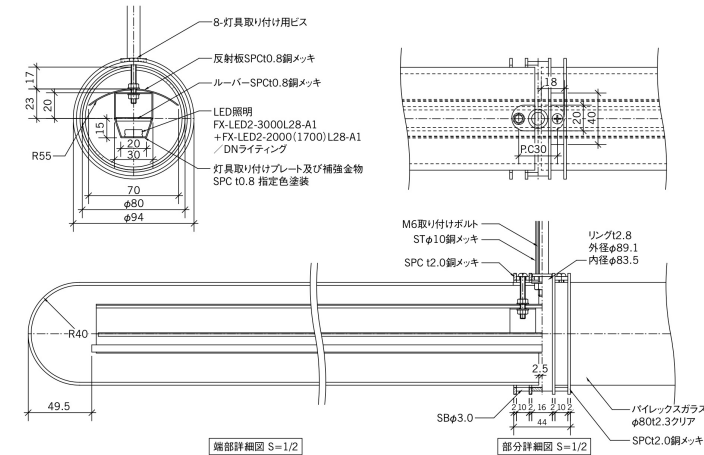
床：モルタル金ゴテ押さえの上防塵塗装
 壁：既存躯体コンクリートの上防塵塗装 ST黒皮革地
 ST.PL 錆加工の上UC
 天井：既存コンクリート現し
 什器：カウンター/天板・オーク無垢材 脚・黒皮ST素地
 花器/STパイプ錆加工の上UC
 照明器具：造作照明/ガラスパイプ STフレーム銅メッキ 銅板曲げ加工



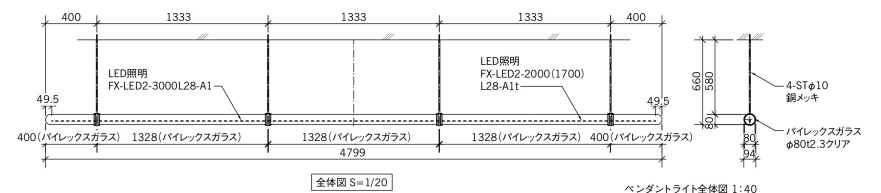
外観夜景。ペンダントライトが、開口部越しに見えるテーブルのにぎわいを印象づける



1. ペンダントライトの実験風景。サボーズデザインオフィスの事務所内でさまざまな光源が検討され、サンプルが制作された
2. LEDのライン照明の光は、銅メッキが施されたルーバーおよび乳半アクリルを越え、銅メッキのパネルで反射する。ライン照明の点光源を感じさせないことを意図した(写真1.2提供/サボーズデザインオフィス)
3. ペンダントライトを真下から見上げる。銅メッキのパネルには、オレンジのラインが連続する



ペンダントライト詳細図 1:4



ペンダントライト全体図 1:40