

## 割烹店舗設計主旨

現東灘区の店舗よりの移転計画。

今までの佇まいと食に対する姿勢を受け継ぐ形とするために  
これまでの歴史を感じさせることの出来るように努め、空間構成を検討しました。

既存石鉢を入りに配置し、外壁面を御影発祥である御影石を腰廻りに据え、  
重心を低くして構える形へと表現しました。

基本姿勢は茶室の精神性を再現し、一座建立の場として

亭主であるご主人様の料理の作意を、客である来店者が亭主の心意気を  
汲み取れるように 空間構成もそれに付随してくるものとし、間の取り方  
が重要であると考えました。

入り口の関守石にて営業時間が感じてとれるようと、さりげない心使いを  
露地空間は石組として結界としての役割を果たし、奥へ向けて微妙に  
寸法を絞ることにより、より奥へ深い空間が意識出来るようにと調整しており  
ます。

桂離宮の御輿寄の建築手法を踏襲しております。

露地右手には霰零しの石畳として、カウンタ空間が静かに存在しております。

同じく手法を用いると共に借景として、丸窓からの景色が広がります。

左手には酒棚として一本毎に一升瓶が天井まで連なっております。

瓦小端立を跨ぐと木の空間構成へと移っていきます。

木本来の色目木目を活かして伝統的な縦格子をアレンジして直線的な  
表現としています。天井には梁の木組があり鴨居梁として利用しています。

お客様同士の目線も合わずに落ち着いて食事することが出来るように  
可動式建具（採光対応）を準備して、また人数によっても対応できるようにと  
配置しております。

客席を囲いとして、個々対応の空間構成にしております。

厨房内への動線を入り口から見えにくいように変更しておりますので、  
厨房レイアウトを変更しておりますのでご参考にしていただければ幸いです。