

旅

旅という名の女性誌

january 01

NEW YORK MODERN

最近のマンネリを吹き飛ばすために

いま

私の欲望は、

ニューヨーク・
モダン

リニユーアル第3弾



小さな町へ、小さな旅 第3回
岐阜・美濃を訪ねる。

旅モード 03
グッチ GUCCI

5・52丁目のバー・アメリカンは、壁一面のワインセラーが話題に。6・ワリチャードさんが手がけたワインバー、サインテージNY (P.62) は、ワインリを思わず広さに直線美と遊び心が光る。



雅

1〜3・タイム・ワーナー・センター4階にオープンしたNYいちの高級寿司店 Masa。明確なビジョンを持ったオーナーと、リチャードさんのコンビネーションで、シンプルデザインを実現。



DOMINANT
レストランに行けば、
コンテンツポラリィが見える。

4・セレブに人気の No bu57。奇抜なインテリアで、ジャパニーズというコンセプトを押し出している。



8〜10・Masaよりもシンプルな Bar Masa。長時間の食事でもくつろげる心地よさと、寿司屋らしさを追求。細部までこだわった作りには NY の職人がねばりを発揮した。



「デザインは、メニューを見ることから始まるんだ」

現しながら、オーナーのビジョンをカタチにしてゆく。
いま、モダンには2つの潮流がある。ひとつはテーマレストラン。モチーフをとことん強調してコンセプトを押し出すタイプだ。アツといわ

NYはレストランのオープンラッシュ。そこで、インテリアデザインを手がける建築家のリチャードさんに、モダンとは何か教えてもらった。レストランの姿を決めるのは、まずメニュー、次にコストとサービスのコンセプト。デザイナーは、日本 SOHO、ヴィクトリアアメリカンといった多彩なモチーフに個性を表

「心地よい寿司バーには、
温かみがないとね」

せる驚きのある空間演出が、スノッ
プに受けている (写真4)。

もうひとつは規模が小さめで、一見ポピュラーなミニレストラン。リチャードさんが「アメリカ人はもともとコンサバティブで、洗練されていなかった」というように、モダンアートの快適さを見出すようになってから評価され始めた潮流だ。たしかにミッドセンチュリーが見直されてきたのも、この5年くらいのこと。

「日本の伝統的な木組みのT字形は、シンプルデザインの極み」という彼は、日本の風景を参考に「Bar Masa」(写真8〜10)をデザインし、すっきりと温かみのある空間を生んだ。「でも、いちばん大切なのはデザイナーのエゴではなく、お客さんや働く人が心地よいと感ずることです。」アートの圧倒されるだけでなく、快適に過ごせるかどうか。グッドデザインのキーワードは、「ビューティフル・イス・コンフォタブル」なのだ。



リチャード・ブロック

1942年マンハッタン生まれ。プラット・インスティテュートを卒業後、国内外で様々なプロジェクトに携わる。1986年建築事務所を開設。日本では東京・青山や広島島の「アンデルセン」などでインテリアを手がける。