

ジャンルが異なる4つのレストランが仕切りのないシームレスな空間で緩やかに融合している。昨年10月、高級ホテルのヒルトン東京（東京・新宿）に誕生した新しいダイニングフロア「TSUNOHAZU（つのはず）」。

2000平方㍍を超える空間はバーから始まり、中国料理、グリル、日本料理レストランと続く。このようなフロア構成はヒルトンチェーンとして初めての試みだという。

店の名前は同ホテルが建つ西新宿にかつてあった地名「角筈」にちなんだ。当時の街の表情に光をあて、新旧さまざまな要素を取り入れながら、新宿の街が醸し出す混沌とした世界観を表現した。谷山直義さんは「混沌としたところに人々のコミュニケーションが生まれる」と話す。最初はあえて空間全体の構成やバランスを考慮せずに設計し、最後に調整したという。

鮮烈な深紅の壁の「バー＆ラウンジZATTA」を通り抜けると、中国料理の「王朝」の伝統的な中国の

# 4レストラン、継ぎ目なく

## ヒルトン東京に新宿の混沌



たにやま・なおよし  
古屋市生まれ。1973年武藏野美術大学年  
間演出生れ。1996年デザイン学科卒業後デ  
ザインオフィス「スープテト」に所属。独  
立後、2011年「NAO Tani Architects」を設立。  
「虎ノ門ヒルズ」のアトリウムなどを手掛ける。  
y a & A s s o c i a t e s n i

木彫の間仕切りが出迎えてくれる。天井に施されている「ティンシーリング」という錫製の成型パネル、白磁に青で描かれた中国の山河が際立つタイルの柱、ステンドグラスを生かした間仕切り。世界の文化がそこかしこに散らばっている。

「メトロポリタングリル」はガラス張りのグリルセンターが中央に位置する。革や鉄、レンガなどがちりばめられた空間やヒマラヤ岩塩でできた壁が印象的だ。日本料理の「十二颶（じゅうにそう）」には掘りごたつ式の個室や藍染の古布をパッチワークのように組み合わせた壁面があり、モダンながら懐かしさが感じられる。谷山さんは「色々なエッセンスを引っ張ってくことで、お客様が触発される空間になる」という。

空間デザインへの姿勢は一貫している。人々に新しい生活のありさまや気づきを与えて心を豊かにすることのできる空間づくりを目指している。

（ホームファッショントイネーター 堀和子）

