

HILTON TOKYO TSUNOHAZU

东京新宿希尔顿酒店餐厅

本案是由日本NAO Taniyama&Associates建筑事务所为东京希尔顿酒店设计的一个日式餐厅，一个中式餐厅、一个烧烤餐厅以及一个酒吧，四个不同风格的餐饮空间将一并作为二楼改造项目的一部分。

东京希尔顿酒店所处的新宿区，自古以来就是一个繁荣小镇，一直是日本最活跃的城市之一。新宿从未打算成为一个秩序井然的城市，却自然演变成了东京东部的一个重要入口。最初，由毗连的小型住宅、餐馆、发廊、妓院和赌徒站组成的狭窄迷宫，表达着人性明亮与黑暗的一面，总有些生活其中的人想要将这个小镇变成一个有吸引力的地方。然而，随着二战之后日本经济的高速



60>61 | 现代装饰



Nao Taniyama
NAO Taniyama&Associates创办人兼主创设计师

设计 \ Nao Taniyama
参与设计 \ Osamu Ambo、Kei Hirose
摄影 \ Nacasa&Partners
编译 \ 姜敏华
美编 \ 彭旭华

项目地址 日本东京
项目面积 36,755m²
设计单位 NAO Taniyama&Associates

1
2
图1、2 日式餐厅



MODERN DECORATION



增长，所有的这些都从新宿铲除，转化成了一组组单调的摩天大楼。在本案中，设计师的目的是要重新审视和定义生活方式的“诱惑性”及“丰富性”，并将历史充分考虑进去。“如果说‘全球的’这个词受人追捧，我们更多希望表现的是‘地方性’特征。换句话说，有明显理由相信，全球化价值可以潜在地通过地方性元素进行表达。”设计师如是说。

由于项目要求四个不同风格的餐厅都要独立设计，故而使用了超过一百种材料。此外，业主要求空间尽可能得休闲且独特，不设置目标对象，但是要能让顾客对不同空间作出相应的反应。这种无意识的意图正是希尔顿选择NAO Taniyama&Associates工作室设计的原因所在。

没有灯光就不能感受到空间的美感。在灯光设计上，项目独特的设计理念要求室内不需要太强的光线表达，而是要在内部彼此之间建立特殊意义的联系，目的是为了让客人离开时能有

3
4 5
6

图3、4 日式餐厅
图5、6 中式餐厅





一种自然的舒服感。大吊灯的设计容易让人产生身处80年代的空间错觉感。在合适的地方提供适量光源，并通过空间不断重复，是项目在灯光设计上的主要诠释，“街灯”随之形成。灯光的颜色能够为客人带来某种程度上的心理安全感，简而言之，不过分表达是适合这个项目的灯光设计类型。M

● 客座主编观点

适当融入休闲感，成功塑造出具有设计质感的轻松精致餐饮氛围（Casual Fine Dining）。空间同时蕴有高于生活的仪式感，展现出日本对于饮食谨慎、尊重的态度。

