

# 商店建築

SHOTENKENCHIKU MONTHLY MAGAZINE OF STORE DESIGN/INTERIOR ARCHITECTURE 2016 Vol.61 No.01

新年特別号!!

別冊付録

SHOP & SHOWROOM  
GUIDE BOOK

for Professional  
2016

New Year Special

## CONSTRUCTION & STORE DESIGN

デザインを実現に導く施工術

New Shop & Environment

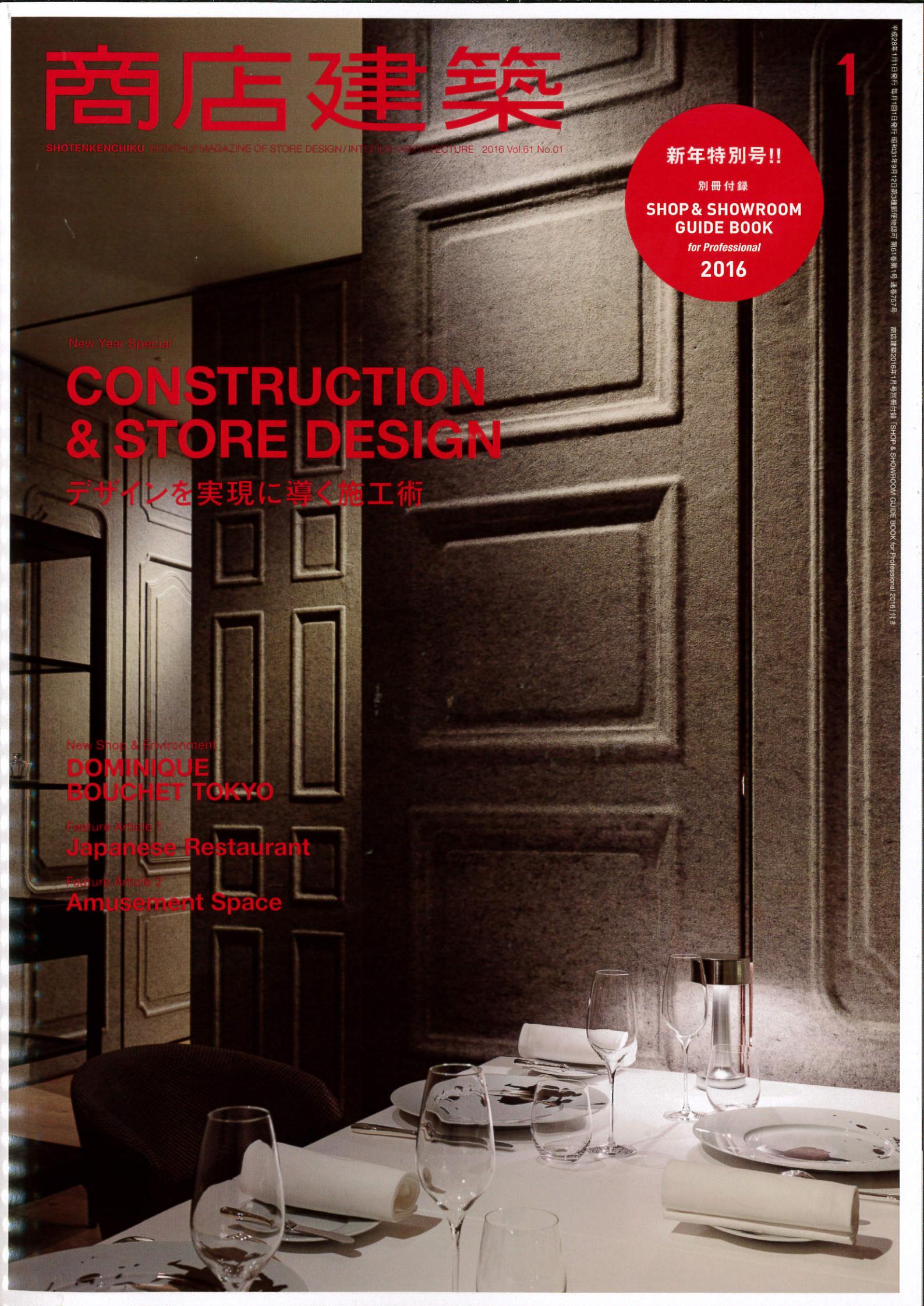
**DOMINIQUE  
BOUCHET TOKYO**

Feature Article 1

**Japanese Restaurant**

Feature Article 2

**Amusement Space**



状況に応じて柔軟に変化する可動壁

## Dominique Bouchet Tokyo

French Restaurant DOMINIQUE BOUCHET TOKYO  
Designer Nao Taniyama / NAO Taniyama & Associates

設計 内装 NAO Taniyama & Associates 谷山直義 Anais Van Bellegem 長谷川 崇  
建築 アルファーケス  
協力 照明計画 ICE 都市環境照明研究所 武石正宣 加藤由子  
施工 東海製作  
撮影 佐藤振一



メインダイニングをワインカーブ方向に見る。  
客席配置に応じて、可動壁で空間を組み立てていく。天井のLEDマイクロスポットライトの設置箇所は、可動壁の場所に応じてジャッケで脱着させ、自由に変更することができる



プライベートルームのような落ち着いた空間に仕上げられたシェフズテーブル



凹凸のあるパネルにフェルトを貼った可動壁の存在が、パリのアパートメントに見られる小さな部屋を表現

#### 「ドミニク・ブシェトキヨー」data

所在地: 東京都中央区銀座1丁目5-6 レンガ通り福神ビル2階  
工事種別: 内装のみ 全面改裝  
床面積: 223 m<sup>2</sup> (うち厨房49 m<sup>2</sup>)

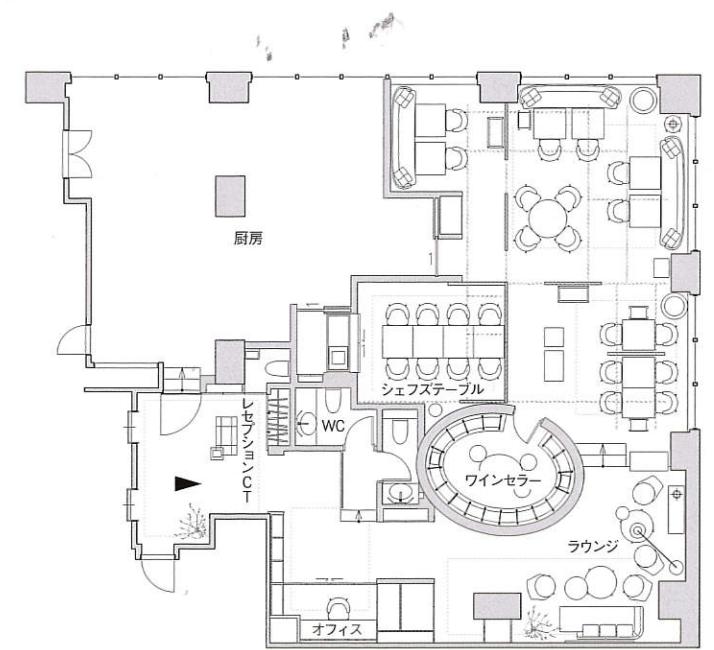
工期: 2015年5月21日~7月26日  
総工費: 1億6300万円 / 内装造作費8670万円 空調設備費2100万円 電気設備費820万円 給排水衛生設備費550万円 厨房設備費1570万円 照明器具費430万円 家具什器費3200万円

施工協力: 厨房設備/タニコ一 家具/TOMINAGA什器/ボンプリッジ  
営業内容

開店: 2015年7月27日  
営業時間: 正午~午後1時30分 午後6時~午後8時30分  
定休日: 日曜日  
電話: (03) 6264-4477  
経営者: 株式会社大勝物産  
従業員: サービス8人 厨房10人 合計18人 (うちパート・アルバイト2人)  
客席数: 30席

客単価: ランチ1万円 ディナー3万円 客回転数: 1回

主なメニューと単価(サービス料別): ランチ/Coquelicot 6200 Marguerite8500 ディナー/Ballet1万8000 フォアグラのポワレと葡萄 バイナップルのクリスタリーヌ 柚子の香り6000 牛テールの赤ワイン煮込みトリュフ風味のじゃがいものビュレ 野菜のグラッセ8800 シャンパン(グラス)1900 ワイン(ボトル)6500円~



PLAN 1:200

#### 主な仕上げ材料

床: ホワイトオーク材フローリング貼り(ヘリンボーン、フォンティエニューブロー、グランドパレス/望造) 大理石(ヴィセンテラ・ラウンド、ヴォラカスホワイト) 水磨き仕上げ  
幅木: ホワイトオーク材突き板貼り  
壁: レザー貼り クロス貼り ファブリックパネル貼り

突き板貼り ワインカーブ/アンティークレンガ貼り  
可動壁/フェルト貼り  
天井: AEP  
家具: レザー ファブリック 大理石  
什器: ホワイトオーク材突き板 SUSレザー  
照明器具:マイクロスポットライト