

July 2025, SUMMARY

es

(Page 40)

A one-building French restaurant has opened in a residential area of Tokyo, nestled like a hideaway. The owner of this restaurant is a sommelier who has worked in numerous restaurants. Based on his tastes and the characteristics of the land, he conceived of a “food design story” that unfolds throughout the entire building. One of his ideas was to use “absorption, soil, and water” as the theme for the basement floor, evoking the memory of a river that once flowed through the area and the earth from which wine is born. The wine cellar is surrounded by a custom-made wine cellar and glass floor, and the ceiling is decorated with a special symbolic sculpture of a mirror and cork that increases the volume of the wine cellar.

Designer : A.N.D. NOMURA

TACUBO Shirokanedai

(Page 67)

Inspired by the wood-fired grill restaurant TACUBO, this is a restaurant created to recreate a primitive food experience in the modern age. The space that unfolds at the end of the flow line leading from the narrow approach to the basement gives visitors a sense of immersion. The floor and counters are made using an ancient Japanese plastering technique called “Togidashi,” and the walls express the texture of carved earth, combining the rustic simplicity of earth with a modern sense of luxury. The wine cellar and wood-fired kitchen are located facing each other, providing an exciting experience in a cave-like space. The furniture, vases, music, and tableware were created in collaboration with professionals, creating a space that delights all five senses. With its unique world view, this restaurant presents a new way of thinking about fine dining.

Designer : MASTERD

Oyster bar & Bistro Wharf

(Page 71)

This is a slightly upscale casual oyster and French bistro located under the elevated railway tracks in Yurakucho, Tokyo. It was designed with natural tastes in gray tones and bronze, wood and brick, and indirect lighting to create an industrial yet high quality space. The large pillars characteristic of the elevated space are incorporated into the kitchen side section, and different types of seating are arranged around them. Since this elevated structure is a continuation of the different elevated structures of the conventional and Shinkansen lines, the atmosphere of the restaurant changes with a terrace bar around the entrance, a main hall in the center, and a one-step-down lounge in the back. The lounge in the back is designed like a cave using the shape of an arch bridge. As the restaurant mainly serves oysters, a curved structure was used to express the “sea element”.

Designer : ODEONS

HOBATOSSO/OSCAR WILD

(Page 88)

This establishment is a complex restaurant that opened on the first floor of Roppongi Hills North Tower in Tokyo. Open during the day, HOBATOSSO is a curry stand serving Japanese-style curry. In the same location, “TOSSO” will operate at night, which is a bistro based on the concept of vegetarian cuisine. In another corner, “OSCAR WILD” is a doughnut store specializing in takeout, with a kitchen in the back that can be used jointly by the three businesses. These three stores use common interior materials and lighting fixtures, such as tile, paint, and neon signs, but change the atmosphere by altering the colors and lighting tones, differentiating the three stores as if they were independent.

Designer : SNARK

Kyo no Yado Ishiara

(Page 117)

This is a renovation project for an inn established in 1958. Originally a ryokan with six guest rooms and shared bathrooms, it was transformed into a ryokan with only two rooms: “OMOYA” which was renovated on the second floor of the main building, and “KURA” which is an integrated warehouse and detached house. “OMOYA” is a space that preserves the atmosphere of the original building as much as possible, while “KURA” is a space that gives a very different impression. Both offer a lodging experience that takes you deep into Kyoto's city center, giving you the feeling that you are staying in Kyoto.

Designer : Shigenori Uoya Architects and Associates

Sui.

(Page 140)

A former rice shop and dry cleaner standing in the center of Kyoto City has been renovated into a wonderful restaurant serving natural wines and charcoal-grilled dishes. Since the building faces an intersection, an L-shaped space was hollowed out of the building to draw the existing exterior space into the interior, creating a space that resembles a Tori-niwa (passage garden). This created a space that looks as if it is hollowed out into a street garden and is tangential on all four sides. A few seats are set up in a space that seems to connect the inside and the outside, and places to enjoy drinks with the scenery of the city are scattered throughout the space.

Designer : OSTR

CINI GELATO

(Page 155)

An old private house in the “Naramachi” area of Nara City, where the old townscape remains, was renovated and turned into a gelato store. Here, gelato will be served using locally sourced seasonal ingredients. In addition to the regular items, seasonal gelato is also available, so no matter how many times you visit, you will always have the pleasure of discovering new flavors. Large glass windows are placed on both sides of the old house, and a rustic garden planted with mainly bushes and wildflowers is created at the entrance, allowing customers to feel the greenery inside the restaurant through the glass windows. The counter where gelato is served was finished with brick tiles, utilizing concrete left over from construction that was to be discarded.

Designer : HITOTOMORI ARCHITECTS

LE LABO KYOTO MACHIYA

(Page 163)

LE LABO KYOTO MACHIYA, the flagship store of LE LABO, a fragrance brand from New York, has opened. The store is housed in a renovated 145-year-old row house and was designed based on the architectural style and use of space of a traditional machiya townhouse. Equipped with antique furniture and vintage lighting, the store blends the traditional culture of the ancient capital of Kyoto with the new construction and products. It embodies the spirit of LE LABO, which treats aged objects, craftsmanship, handwork and textures with great care.

Designer : Schemata Architects

CONTENTS

July 2025

FEATURE ARTICLE

業種特集／レストラン&ダイナー 高揚感を生み出す飲食空間

40	エス 乃村工藝社 A.N.D.
45	サンルイ・バー・バイ・ケイ／ エスプリ・セー・ケイ・ギンザ 乃村工藝社 A.N.D. カジマ デザイン
52	ケイ・コレクション・パリ 乃村工藝社 A.N.D. OMA
58	東麻布 いと 橋本タ紀夫デザインスタジオ
62	リゾナーレハケ岳 メインダイニング オット セツテ クライン ダイサム アーキテクト
67	タクボ白金台 マスタード
71	オイスターバー & フレンチビストロ 有楽町 ワーフ オデオンズ
76	ザ トーキョー AIDE
81	ヨンヒャクド ピッツァ トーキョー オーエイチアーキテクチャー
85	ジージョ ロス スタジオ
88	ホバ／トッソ／オスカーワイルド スナーク
91	リアンファ 中日ビル スペース
94	アディ FOAS大橋史人建築設計
98	茶房三日月堂 長田慶太建築要素
102	エイブン ツボヤ スタジオコチアーキテクト
106	〔記事〕WACT シズル感を生む 「オープンキッチン」のつくりかた 取材・文◎坂井淳一

SPECIAL FEATURE

特集／リノベーション 現代に生き続ける古民家・町家・ビル

112	ソマ レジデンス 白馬 稲富堀内建築事務所 + 三井デザインテック
117	京の宿 石原 魚谷繁礼建築研究所
124	〔記事〕魚谷繁礼 軸組から生まれる空間性が、 建物と都市を接続する 文◎編集部
126	京都離宮 西山徹デザイン事務所
130	ひさのま ベンズ
134	シアノ マシュー建築設計事務所
140	スイ OSTR
147	ザ バブル ホイ 鳥井雅人デザイン事務所 + zuan
151	モッカド MUKU design studio
155	CINI ひとともしー級建築士事務所
158	〔記事〕長坂純明 藤岡俊平 建物と関係性を重ね合わせるまちづくり 「しりとりディベロップメント」 取材・文◎梶原博子
160	ブラーリー セカンド ブラーリー
163	ル ラボ 京都町家 スキーマ建築計画
168	アニエスパー カフェ 祇園 テルヒロヤナギハラスタジオ
172	耳鼻咽喉科 鈴木医院 多田正治アトリエ + ENDO SHOJIRO DESIGN
176	〔記事〕多田正治 遠藤正二郎 建物の特性を引き継ぎながら、 改修だからこそできる空間を実現する 文◎編集部

COLUMN & NEWS

27	FASHION◎野田達哉 “デザイナーシャッフル”時代を動かす 女性エグゼクティブの台頭
29	FOOD & BEVERAGE◎坂井淳一 ワインから見える新たなレストランのスタイル
31	LEISURE FACILITY◎近藤みちよ スポーツ市場に新風を巻き起こす 「ビックルボール」
33	EVENT 増刊『Commercial Space Lighting』ウェ ビナー④

SERIAL

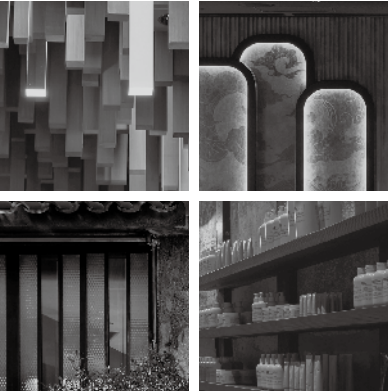
202	東京歳時記 55 写真◎佐藤振一 俳句◎大高翔
204	サウナ計画 A to Z 15 語り◎佐竹善仁 文◎梶原博子
207	BOOKS 40 文◎編集部
208	これから、どうする?!商空間 未来に投げかけるマイオビニオン 19 語り◎青木昭夫（ミルデザイン） 文◎高橋正明 拠点を築き越境することが 若きデザイナーの道を開く
210	CALENDAR & INFORMATION
212	FROM EDITORS

ADVERTISING

18	広告 Index
179	木質建材
223	PRODUCT INFORMATION

REPORT

183	〔レポート〕ミラノデザインウィーク 2025 取材・文◎浦田薫 大橋麻未 谷田宏江 土田貴宏
-----	---



本誌に使用されている図面表記の略号

AC	空調機	Air Conditioner
BC	ボトルクーラー	Bottle Cooler
BS	ビールサーバー	Beer Server
BY	バックヤード	Backyard
CH	天井高さ	Ceiling Hight
CL	天井基準面	Ceiling Line
CR	クロークルーム	Cloak Room
COT	コールドテーブル	Cold Table
CT	カウンター	Counter
DCT	ディッシュアップカウンター	Dish up Counter
DD	ドリンクディスペンサー	Drink Dispenser
DS	ダクトスペース	Duct Space
DSP	ディスプレイスペース／ ディスプレイステージ	Display Space／ Display Stage
DT	ディスプレイテーブル	Display Table
DW	ダムウエーター／リフト	Dumbwaiter／Lift
ES	エスカレーター	Escalator
EV	エレベーター	Elevator
F	冷凍庫	Freezer
FR	フィッティングルーム	Fitting Room
FL	フロアレベル	Floor Level
GAT	ガステーブル	Gas Table
GL	基準地盤面	Ground Level
GT	グリストラップ	Grease Trap
Hg	ハンガーラック	Hanger
IM	製氷器	Ice Maker
M	鏡	Mirror
M・WC	男子用便所	Men's Water Closet
PA	音響機器(室)	Public Address (Room)
PS	パイプシャフト	Pipe Shaft
PT	包装台	Package Table
R/RCT	レジスター／ レジカウンター	Register, Cashier／ Cashier Counter
RF	冷蔵庫	Refrigerator
RFR	冷凍冷蔵庫	Freezer & Refrigerator
S	シンク	Sink
SC	ショーケース	Show Case
Sh	棚	Shelf
SP	スピーカー	Speaker
SPC	サンプルケース	Sample Case
ST	ステージ	Stage
SS	サービスステーション	Service Station
SW	ショーウインドー	Show Window
T	テーブル	Table
VM	自動販売機	Vending Machine
WT	作業台・調理台	Work Table, Worktop
W・WC	女子用便所	Women's Water Closet

本誌に使用されている材料仕様の略号

AEP	アクリルエマルションペイント	Acrylic Emulsion Paint
CB	コンクリートブロック	Concrete Block
CL	クリアラッカー	Clear Lacquer
DL	ダウンライト	Down light
EP	合成樹脂エマルションペイント	Emulsion Paint
FB	フラットバー	Flat Bar
FIX	はめ殺し	Fixed Fitting
FL	蛍光灯	Fluorescent Lamp
FRP	ガラス繊維強化プラスチック	Fiberglass Reinforced Plastic
HQI	高効率ランプ	Hight Quality Intensity Lamp
HL	ヘアライン仕上げ	Hair-line Finish
IL	白熱灯	Incandescent Light(Lamp)
JB	ジェットバーナー仕上げ	Jet Burner Finish
LED	発光ダイオード	Light Emitting Diode
LGS	軽量鉄骨	Light Gauge Steel
MDF	中密度繊維板	Medium Density Fiber Board
OP	オイルペイント	Oil Paint
OS	オイルステイン	Oil Stain
OSB	構造用合板／木片圧縮合板	Oriented Strand Board
PB	石膏ボード	Plaster Board, Gypsum Board
PL	プレート／平板	Plate
RC	鉄筋コンクリート	Reinforced Concrete
SOP	合成樹脂調合ペイント	Synthetic Oil Paint
SRC	鉄骨鉄筋コンクリート	Steel Framed Reinforced Concrete
ST	鉄	Steel
SUS	ステンレス	Stainless Steel
t	厚さ	Thickness
UC	ウレタンクリア仕上げ	Urethane Clear Finish
UCL	ウレタンクリアラッカー	Urethane Clear Lacquer
UL	ウレタンラッカー	Urethane Lacquer
UV	紫外線強化塗装	Ultraviolet Coat
VP	ビニルペイント	Vinyl Paint
W	木造	Wood
@	ピッチ	Pitch
φ	直径	Diameter

商店建築 第70巻7号
2025年7月1日 毎月1回1日発行
編集発行人／村上 桂
発行所／株式会社商店建築社◎
本社／東京都新宿区西新宿7-5-3 斉藤ビル4階
〒160-0023
販売部・総務部 ☎03 (3363) 5770(代)
広告部 ☎03 (3363) 5760(代)
愛読者係 ☎03 (3363) 5910(代)
編集部 ☎03 (3363) 5740(代)
支社／大阪府大阪市中央区西心斎橋1-9-28
リーストラクチャー 西心斎橋 〒542-0086
☎06 (6251) 6523
E-mail salesdpt@shotenkenchiku.com (販売)
info@shotenkenchiku.com (編集)
URL http://www.shotenkenchiku.com
定価2,750円 本体2,500円
年間購読料／33,000円(税込み国内のみ)

STAFF
編集長／塩田健一
副編集長／車田 創
編集／平田 悠 村上桂英 林里菜子
中村雪乃 三谷咲樹
DTPデザイン／宇澤佑佳 (SOY)
広告／小杉匡弘 岡野充宏
雨宮 諒 三木亨寿
販売／工藤仁樹 関根裕子
経理／村上琴里
支社／武村知秋 (広告)

アート・ディレクション／BOOTLEG
レイアウトデザイン／BOOTLEG + 宇澤佑佳

印刷／株式会社広済堂ネクスト



2025.7
Vol.70 No.7

表紙写真／オイスターバー &
フレンチビストロ有楽町 ワーフ (P.71)
撮影／山本慶太

※ 図 本誌を無断で複写複製（電子化を含む）することは、著作権法上の例外を除き、禁じられています。本誌をコピーされる場合は、事前に日本複製権センター（JRRC）の許諾を受けてください。また本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家庭内での利用であっても一切認められておりません。JRRC〈http://www.jrrc.or.jp eメール:info@jrrc.or.jp ☎:03-3401-2382〉