

最近のレストランの盛り付けは、余白を残し料理をより素敵に見せることがやっとな一般的になった。これは日本の美学の引き算にも通ずる。この店舗は6席だけの小さなレストランである。

小堀遠州のつくった金地院八窓席には六つの窓がちりばめられているように、広がり心地よさを追求した。「melimelo」でもこの「ちりばめる」が体现でき、そのぎりぎりのちりばめ方がこの店の生命である。

しつこくなく、さりげなく、でも何か暖かく「床の間」と対座する。それがこのお店のコンセプトである。

壁に埋め込んだLED照明が少し青く、そして汚されているように見えるが、青い色は養生のマスキングテープの残り、汚れは壁の左官材料が上に載った状態を現場でみてその状態で作業をストップさせ、職人の手の跡をそのまま残した。

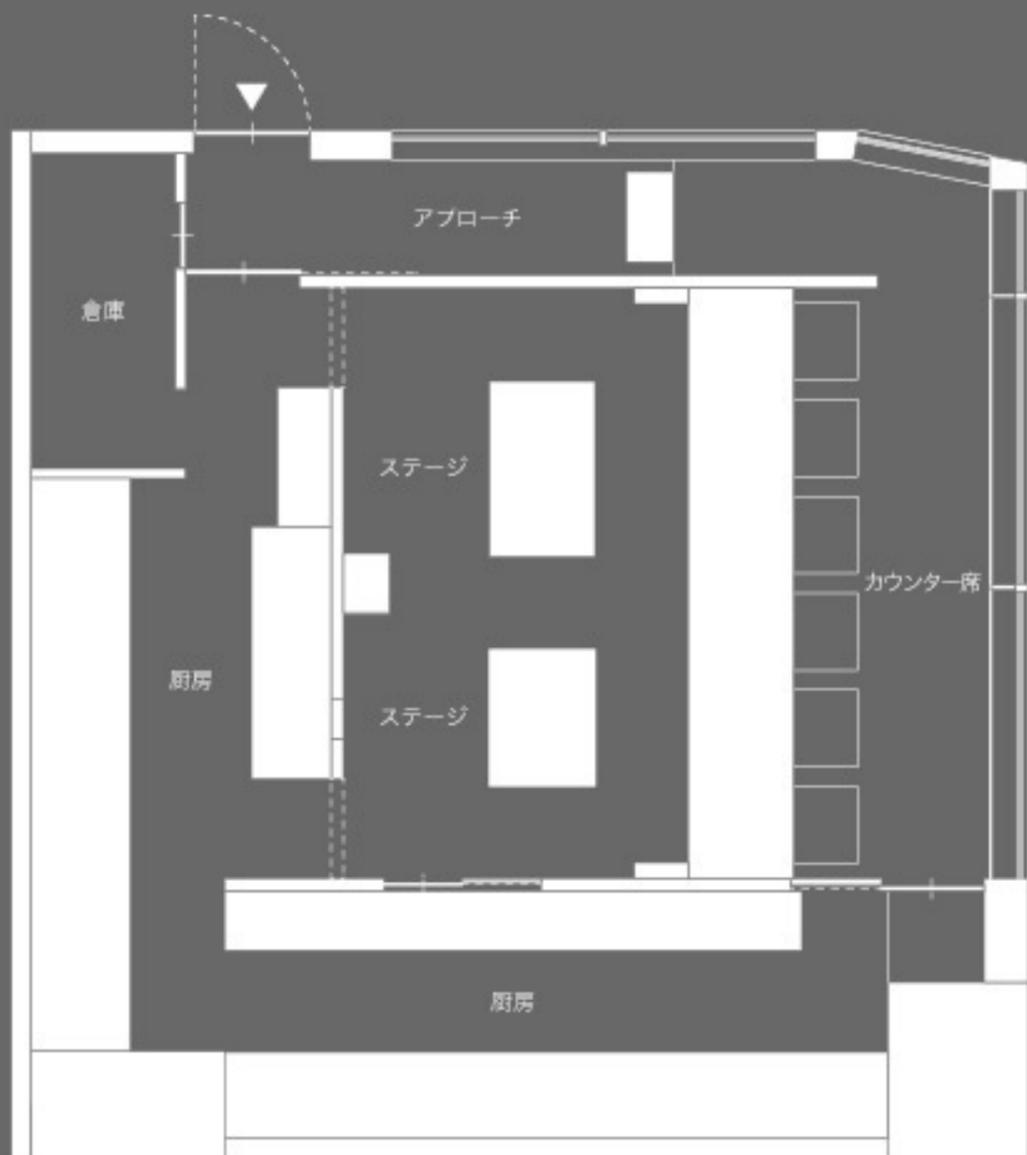
床には窯業系パネルを使い、パンチングメタルは廃材を使い障子を思わせる明かりの採り方を表現した。

LEDの光の強さを左官材料を塗ることで調光し温かみと素朴感を表現し、LED、スチールフラットバーを入れることで、シェフの空間を床の間のステージに見立て、動と静の両方を味わえる「しつらえ」にした。

客人には日本を感じるためフレンチながら和食に錯覚させる予期しない効果も出ているようである。「ちりばめる」は動と静の融点であることに気づいた。

壁に埋め込んだライン照明は、当初はそのまま見せるつもりであったが、周囲の左官を仕上げている最中の養生テープと左官が載っている状態で点灯したところ、丁度よくグレアを抑えられたムラができ、手の跡や暖かさも供なってこのお店の特徴の一つになった。

テープの青さも何か艶を感じさせる。床材には壁材で大判の窯業系内装材を採用した。採用前には椅子の引き摺り傷やヒールの衝撃による割れ、ワインの染みなどに対して問題ないか実験した。今回の採用で材料の特性を生かした可能性を広げられたと感じている。



平面図





お店自体のコンセプトは、洗練されていて簡素であること。  
僕たちが創り出すフランス料理で世界の1人でも多くの人に歡喜を与えたい。  
心を満たし、味覚を刺激する。  
ただ僕たちは全てを満たすことはしない。  
なぜなら、満たされないことが満たすことに繋がるから。  
そこに僕たちの未来がある。  
もう一度出逢いたくなる風景を。

