

JOHANNES TORRE.

SPA-DE

スピード

Vol.10

Space & Design ~ International Review of Interior Design

世界の最新商空間デザイン

特集：発光体照明の空間



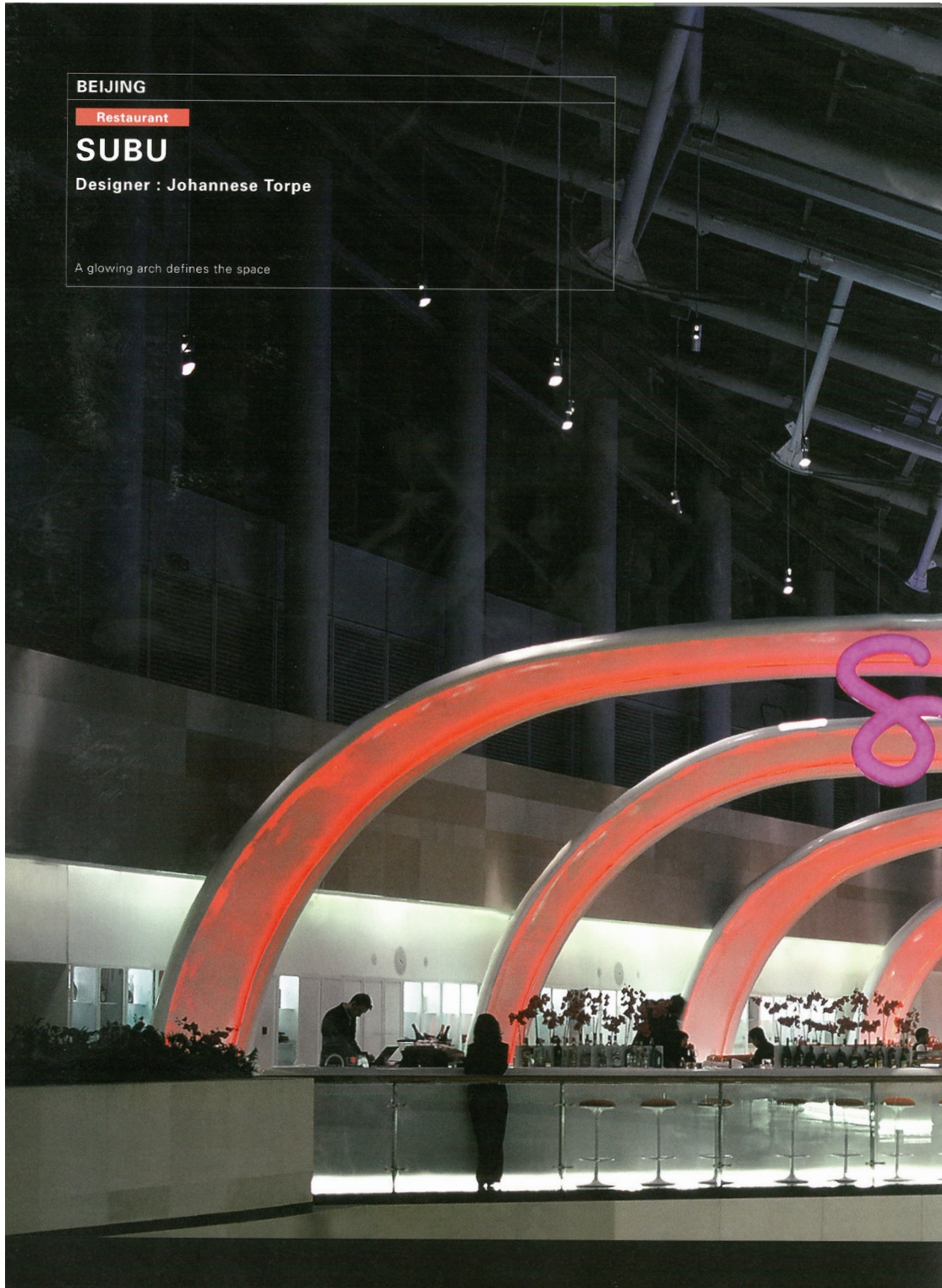
BEIJING

Restaurant

SUBU

Designer : Johannes Torpe

A glowing arch defines the space





B

照明アーチが作る非日常空間

コンセプトレストラン・スブが北京の金融街にオープンした。未来的雰囲気の空間はデンマークのデザイナー、ヨハン・トーブによってデザインされた。店はフィリップ・スタルクのデザインによる「ラン・クラブ」を仕掛けたサウス・ビューティー・グループの最新レストランで、最近オープンした高級モール「シーズンズ・プレイス・ショッピングセンター」の4階にある。スタンレー・キューブリックの名作「2001年宇宙の旅」からインスピレーションを得、「ラン」よりもさらにシンプルで最先端のデザインをコンセプトとした。トーブはまた全体のコンセプトだけでなく、家具、音楽、照明、

什器、ユニフォーム、ウェイターのサービス・スタイルまでデザインした。例えば彼は中国のレストランはあまりにもスタッフが多いことに問題があると考え、ここでは顧客に呼ばれるまでウェイターは一定の距離を保つ方式にした。ネオンカラーの照明を備えた白い流れになるような形のアーチはレストランの高い天井に親密感を作り、アーチは明かりが点くとオレンジ色に変わる。白を基調としたレストランでオレンジは人を引きつける色となり、この照明効果によって非日常空間をつくりだしている。

店内には14の神秘的なキューブがある。中国人の顧客は食事の時にプライバシーを望むことが多いので個室

としてデザインされた。トーブが「コクーン(まゆ)」と呼ぶこの個室の中は、光ファイバーのシャンデリアと蘭の花のディスプレイを取り囲むネオンカラーのフェルトまたは黒い毛皮の壁になっている。純白の、角のない形はフューチャーリスティックな印象を与えるが、やわらかいラインや照明が冷たくなりがちな色調を居心地良いものになっている。(田口泰彦)

A: 吹き抜けを通して見たレストランチープル全景
B, C: 個室高エリア

A: Full view of the main dining area viewed across the void
B, C: Private dining area



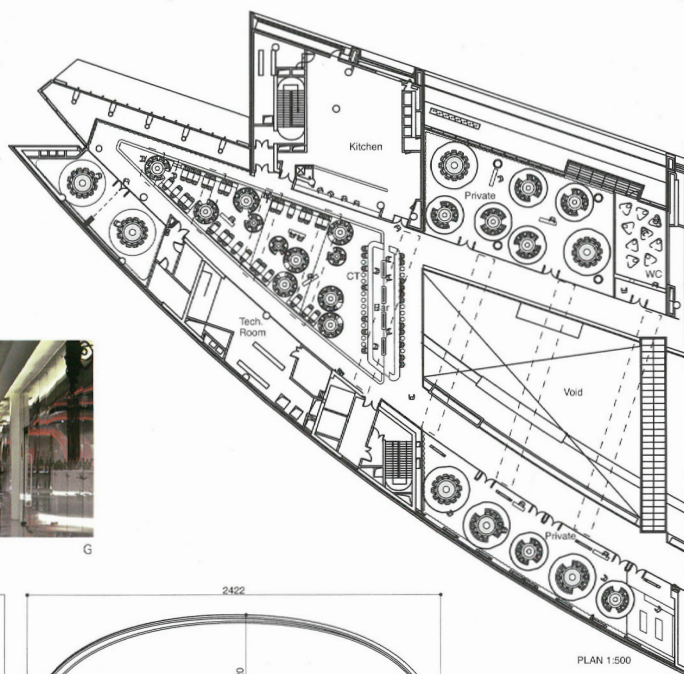
C

An extraordinary effect created by the lighting effect

On Financial Street in Beijing, the concept restaurant SUBU opened its doors. Danish designer Johannes Torpe was responsible for the futuristic interior space design. The latest venue rolled out by the South Beauty Group, the people behind the Lan Club designed by Philippe Starck, SUBU finds its home on the fourth floor of the upscale Season's Place Shopping Center. Finding inspiration in Stanley Kubrick's 2001: A Space Odyssey, the restaurant concept espoused a simpler and edgier design

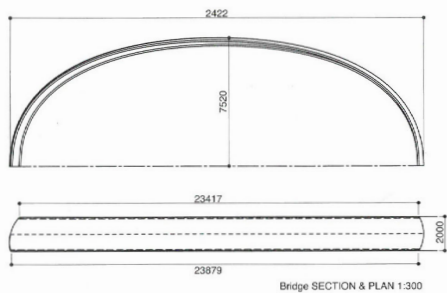
compared to Lan. Torpe not only designed the overall concept, but also the furniture, music, lighting, utensils, uniforms, and even the service style for the waiting staff. For example, he viewed the overly staffed condition of typical Chinese restaurants as a problem, and had waiters at SUBU stay a certain distance away from diners until called upon. The white, flowing arches with neon-colored lights create a feeling of intimacy for the high-ceilinged restaurant and change to orange when the lighting is turned on. The orange is a seductive color in the restaurant whose main palette is white, and the lighting

effect creates an extraordinary effect. Within the restaurant space are 14 mystical cubes. Torpe designed these as private rooms, as Chinese patrons often seek privacy in dining. These booths, named "cocoon" by Torpe, feature fiber optic-like chandeliers and orchid displays surrounded by neon-colored felt or black fur walls. The pure white color and irregular shapes invoke a futuristic flair, however the soft lines and lighting serve to provide warmth to the otherwise cold tones. (Yasuhiko Taguchi)



Article by Yasuhiko Taguchi, Photo by Shannon Frady

DATA
 SUBU (サブ)
 Designer : Johannes Torpe
 Design firm : Johannes Torpe Studios
 Location (所在地) : 2 Jinchengfang Street, Xidam / Financial Street, 4F / Seasons Place, West Side, Beijing
 Total area (床面積) : 1,550 m²
 Completion (竣工) : Dec. 2007
 Client (クライアント) : South Beauty Group
 Main materials (主な材料)
 Fiberglass, Aluminum space frame, Tubular steel, Epoxy, Carpet and a lot of fabric
 ファイバーグラス、アルミ・スペースフレーム、スチールパイプ、エポキシ、自動車塗装、各種ファブリック



D: 個室、内部
 E: レストランテーブル席より見たカウンター席
 F: トイレの手洗い
 G: 個室エリア前の通路より見る
 D: Interior view of one of the private dinings
 E: Counter seats viewed from the main dining
 F: Wash basin of the bathroom
 G: View from the private dining area corridor



BEIJING

Japanese restaurant

NISHIMURA

Designer : William Lim

A fusion of sculpture and space design

彫刻とスペースデザインの融合

自然の庭をテーマとした103席の日本料理店「ニシムラ」が、北京のシャングリラ・ホテルの2階にオープンした。テーマの表現に地元で見つけた木、石板、岩石、小石、砂、竹、枯枝等を使って自然材の繊細さを生かしてインテリアが構成された。アートは壁に掛けたり床に置くものという固定観念を排し、インテリアの中に三つの大きなアートワークが組み込まれた。フォーカルポイントになっている一つは、主要ダイニングエリアとスシバーの間の壁面にえぐったように作られた二つの楕円形のアートワークで、1000枚のプライウッド・シートで構成された壁面は、手動の工具で楕円にくりぬかれた。個室ダイニングエリアのガラス面には、やはりプライウッドで形作られた大きな半球状のオブジェが取り付けられ、スシカウンターは曲げたプライウッドの波状フォルムでデザインされた。(田口泰彦)

Article by Yasuhiko Taguchi, Photo by Eddie Siu



An elegant plywood feel

Opening on the second floor of the Shangri-La Hotel in Beijing, the 103-seat Japanese restaurant Nishimura features a natural garden theme. The theme is expressed in the interior design by making use of the subtlety of natural materials, such as the locally-sourced wood, stone slabs, rocks, pebbles, sand, bamboo, and twigs. Departing from the traditional view of art hanging on walls or sitting on floors, three large artworks integrate themselves into the interior. One of them, consisting of two oblong shapes scooped out of the wall surface between the main dining area and sushi bar, is comprised of some 1000 plywood sheets with the elliptical shape carved out using hand tools. The private dining area boasts a hemispherical objet d'art affixed to a glass surface. Meanwhile, curved plywood forms an undulating design for the sushi counter. (Yasuhiko Taguchi)