

PARK SOLS
Green of wonder
2019 PARK SOLS

Special Feature

自然の気持ち良さを満喫する 商空間インテリア

Feature Article

ホテル併設レストラン&バー
ヘアサロン

和食店&蕎麦店

AIRPLANTS
NO DIRTY CARRY WATER
EASY CARE



case
04

吹き抜けを通して連続する
四つのホテル料飲施設

THE KNOT TOKYO Shinjuku MORETHAN

東京都新宿区西新宿 4 丁目 31-1

企画・ディレクション／流石創造集団

設計／建築・共用部 山路哲生建築設計事務所 山路哲生 1階レストラン・ベーカリー Y.K.D. 山田健一郎 2階レストラン DESIGN STUDIO GLAM 斉藤 力
協力／照明計画 モデュレックス 栄進物産 リンインクープ サイン 大西真平
アートキュレーション black lab. 植栽計画 プレスグリーン&スプリング

音響計画 サウンドアース

施工／丹青社 (内装)

撮影／高木康広

情報発信の場となるホテル

ホテルの役割が変わってきている。宿泊と同時に、仕事や打ち合わせをする。泊まっていない人も待ち合わせをして、会話を楽しむ。そして、会議やパーティーが毎日行われ、地域のコミュニティの場所にもなる。すなわち、楽しくて魅力的な人が集まる場所になっている。「THE KNOT TOKYO Shinjuku(ザノット東京新宿)」は、アートやパブリックスペース、情報を発信していく場所になればと思い、プロデュースした。 (流石創造集団)

境界なく人が行き来する 公園のようなホテル

敷地は東京・西新宿の新宿中央公園に面した築40年程のホテル。計画以前から稼働率は高く、海外からの観光客も多く訪れるものの、宿泊目的のみが多かった。そのため、都市とのつながりが築かれておらず、敷地の持つ本来の魅力を引き出せていないと感じた。そこで流石創造集団ディレクションのもと、我々デザイナーがアサインされ、改修計画がスタートした。

東京・新宿に位置するホテル「ザノット東京新宿」のエントランスロビー。正面はホテルのチェックインカウンター、左手はベーカリーとティースタンド、右手はレストランへとつながる

まずは使用されていない屋上部分や外部空間を積極的に緑化。屋外テラスとして利用することで内外の連続性をつくった。更に、ロビーやエントランスエリアを誰でも利用できるコモンスペースとして開放することで、ホテルとレストランが街や公園に少しずつ混ざり合うことを考えた。また、排煙計画や防火区画を見直すことで、エントランスの吹き抜け部分に面した壁を全て取り払い、1、2階のレストランやバー、ベーカリー、ティースタンド、アートギャラリー、ホテルレセプションが連続した空間となるように計画。その結果、コモンスペースにはパンや紅茶の香りが漂い、音楽や人々の会話が広がっていく。宿泊者との境界なく人が行き来する公園のようになぎわいと自由を獲得した場所が生まれた。

ホテルのにぎわいが街に溢れ出し、都市全体を活性化するためのファーストステップとなることを期待している。

(山路哲生)

エントランスロビーから1
階バーカウンターを見る。
迫り出した梁造作がバー空
間に重厚な雰囲気を与える





上／1階レストラン「MORETHAN TAPAS LOUNGE -Spanish-」。一体化した大型ソファが空間を緩やかにつなぐ 下／1階の「MORETHAN BAKERY」と「MORETHAN TEA STAND」



「ザノット東京新宿 モアザン」 data

工事種別：内外装 全面改装
 床面積：1494.67㎡/1階851.67㎡(うち厨房154.51㎡)
 2階643㎡(うち厨房53㎡)
 工期：2018年5月20日～7月20日
 施工協力：特注家具/WRIGHT、SELF-TITLED

営業内容

開店：2018年8月8日
 営業時間：ベーカリー／午前7時～午後7時 1階レスト
 ラン／午前7時～午後11時 2階レストラン／午前11
 時～午後3時 午後5時～午後11時
 電話：ベーカリー／(03) 6276-7635 1階レスト
 ラン／(03) 6300-0174 2階レストラン／(03)
 6276-7654
 経営、運営者：株MOTHERS

所有者：いちご様

従業員：80人
 客席数：1階/141席 2階/70席
 客単価：ベーカリー/900円 1階/2500円(カフェ
 利用含む) 2階/ランチ1100～2800円 ディナー
 6000円

主なメニューと価格帯：1階/モーニング1980 ランチ
 ビュッフェ1860(土・日曜日、祝日は2500) 2階/
 平日バスタランチ1100～ ランチコース1860(土・
 日曜日、祝日は2500) ディナーコース3500～

主な仕上げ材料

外壁：既存タイル スチールサッシ アルミサッシ (PRO-
 SE/LIXIL)
 軒裏：不燃ボード(ダイライト/大建工業) 下地チーク材
 突き板貼り(ウッディワールド)

サイン：金物切り文字 塗料書き文字

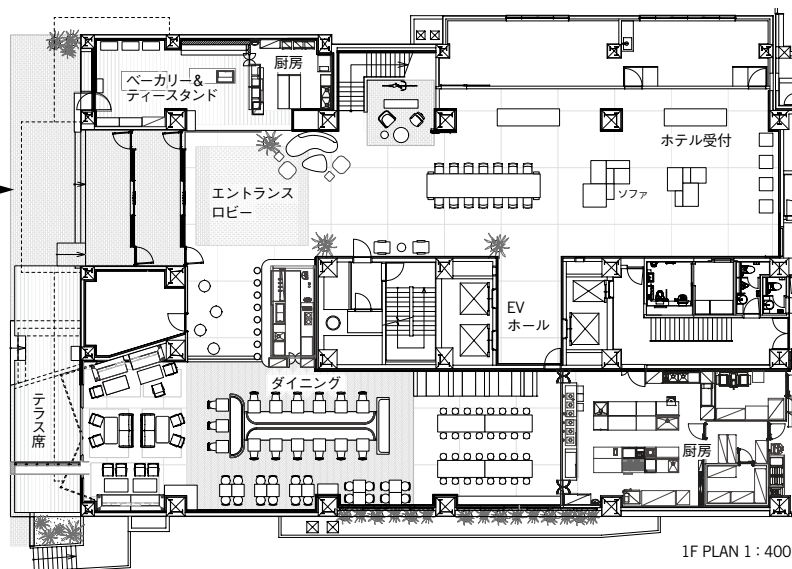
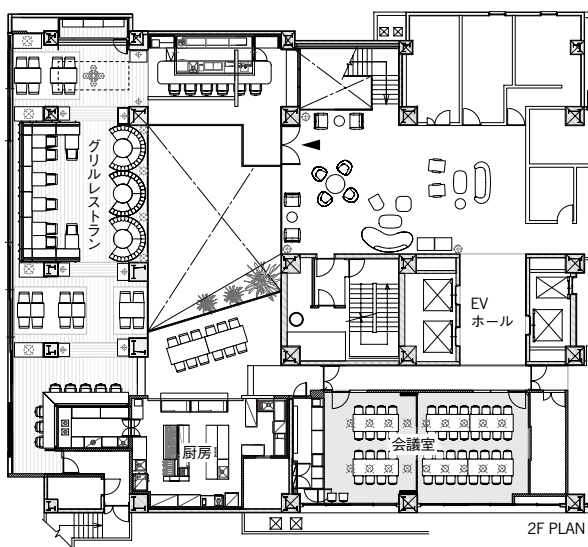
床：合板下地オーク材フローリング貼り(ニッシンイクス)
 2階レストラン/オーク材フローリング貼り(ラスティ
 ックブラックオーク/ニッシンイクス) オーク材フロ
 リングヘリンボーン特色貼り(アンドオンリー) エント
 ランス/既存コンクリート下地モルタル仕上げ
 壁：エントランス/PB下地左官調塗装 (INTERNO LIME
 WASH/ポーターズペイント) 1階レストラン/既存
 コンクリートの上AEP 2階レストラン/左官塗装(ジ
 ョリパット/アイカ工業) 不燃オーク材突き板貼り(リ
 アルパネル/ニッシンイクス)
 天井：PB下地AEP 1階レストラン/既存コンクリートの
 上AEP
 照明器具：吹き抜け/ペンダントライト(既存再利用)



左／2階「MORETHAN GRILL」から吹き抜けを見下ろす。1、2階の料飲施設が吹き抜けを通してつながり、エントランスロビーへとぎわいを与える 右上／2階レストランの客席は可動式でイベント利用などのレイアウト変更にも対応する 右下／2階オープンキッチン側の客席



ホテルエントランス。軒裏にはチーク材突き板を貼った



HOTEL DATA

<p>経営、運営者：池田創業株 所有者：いちご株 客室数：408室</p>

(撮影/山田 薫)