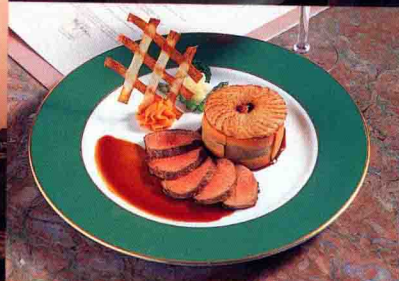


NEW YORK

hotels & restaurants

GEN TAKESHI SAITO





別冊商店建築 58

ニューヨーク ホテル&レストラン

NEW YORK hotels & restaurants

斎藤 武



はじめに

世界で最もエキサイティングな都市の一つがニューヨークである。人類のつとと云われ、様々な文化が交差し新しいものが続々と創りだされている。今回はこのニューヨークにフォーカスをしぼり、注目され、話題となっているレストランとホテル取材した。いずれも1990年前後にオープンした新しいものが中心である。しかしながら、この両業界にとっては非常に厳しい時期となり、リセッションやバブルの崩壊といった背景の中で今まで以上に苦戦を強いられている。特にこの一年間はその影響が顕著で、取材して半年もたたないうちに閉店の憂目に追い込まれたレストランも何軒かあった。いずれもすばらしいテコやシェフの作る料理であったが、敢えてここでの収録を見合わせた。ここに収録されたレストランやホテルは幸いにも、この最終原稿を入稿する段階のチェックでは健在であり、未永く健闘されるよう願っている。

特筆すべきは、アメリカ生まれのシェフたちの活躍が大変目立ち始めてきたこと。これまでは多くの調理人をヨーロッパから迎えてきたが、ここにきてその世代交代の動きが見えてきた。アメリカの地方料理に関心が持たれるようになったのもその現れの一つだし、ニューイングランドやサウスウエスタン料理の人氣がたかまり、調理法としては、グリルが盛んになってきた。

店舗デザインにかかるコストや面積はややスローダウンの傾向がうかがえ、大きな投資を避けた小規模のレストランが見立つ。有名な高級レストランは相変わらず繁盛しているが、一般的にはビストロやカフェ・パブといったカジュアルなレストランで、ライトでヘルシーな食事をとり、外食費をおさえる傾向といった業界の見方もあるようだ。

ホテルに関しては、ビジネス・トラベラーを第一のターゲットとし、他には観光客やウィークエンドの利用客のためのパッケージプランなどにも力を入れている。最先端のビジネス機器の客室への導入も一般化し会議室の空気を一時間に5回も入れ替える設備を持つホテルも現れた。スイート型ホテルが増えてきたのもホテルライフの大きな革命といえる。より機能的でゆったりと過ごせる空間が求められている今、アメニティ性を付加することで売上の安定と増加をめざしているといえよう。

最後に本書をまとめるにあたり、取材に応じていただいた各ホテル・レストラン・そして、アメリカの代表的な設計家Adam D. Tihany氏、レストランのセレクト及び取材のために情報を提供していただいたニューヨーク在住のレストランコンサルタント、Leslie Holland氏、月刊「飲食店経営」編集部ほか、関係各位の協力に感謝いたします。

1991年10月

フォトジャーナリスト 斎藤 武

FOREWORD

One of the most exciting cities in the world is New York. Called a melting pot of races, New York features various types of culture intermingling with each other, and creates one novel thing after another. Focusing on New York, I have collected data on restaurants and hotels which are drawing attention and frequently talked about. All of them have opened recently – primarily in 1990 and 1991. However, both types of businesses encountered a very hard time, and are experiencing more hardships than ever, reflecting the recession and the collapse of the “bubble” economy. These influences have been exerted noticeably during the past year, and there were a number of restaurants which had unfortunately to go out of business within less than half a year from the time when I collected the respective data. Although these restaurants featured wonderful decor and dishes cooked by the chef, I eschewed from introducing them in the book. Fortunately, when the final manuscript was delivered, the restaurants and hotels covered by the book remain in normal operation according to my check, and I hope that they continue to prosper for as long a time as possible.

It deserves special mention that the activities of chefs born in America are beginning to become conspicuous. So far, many cooks have been invited from Europe. At present, however, a change of generation is taking place. One such sign is an increasing interest in American local foods, and New England and Southwestern foods are gaining in popularity. As a cooking method, using a grill is becoming popular.

The cost and areas secured for shop designs are showing a small downturn, and small-sized restaurants opening without much investment are noticeable. Although well-known high class restaurants remain prosperous, in the eyes of trade people, there seems to be a customer tendency towards having a light and healthy meal at casual restaurants such as bistros, cafes and pubs, in order to cut down on dining out expenses.

Now, a look at hotels shows that they are endeavoring to capture business travellers as the primary target, and provide package plans for tourists and weekenders. It has also become a common practice to install state-of-the-art business equipment in guest rooms, and even a hotel which replaces conference room air 5 times an hour. Increases in suite type hotels may be said to be a major revolution in hotel life. Now that a more functional and comfortable space is demanded, hotels are pursuing more stable and increased sales by equipping themselves with amenities.

In closing, let me say my heart-felt thanks to the hotels and restaurants which kindly responded to my request for data, Mr. Adam D. Tihany, a representative restaurant designer in the USA, and Miss Leslie Holland, a restaurant consultant living in New York, for her assistance and insight in selecting the restaurants I photographed. My thanks also go to the editorial department of the monthly “Inshokuten Keiei” and all those concerned for their cooperation.

October 1991

Gen Takeshi Saito
Photo Journalist

Published by Shotenkenchiku-sha Co., Ltd.
7-22-36-2, Nishi-shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
160 Japan

(© 1991)

All rights reserved. No part of this publication be reproduced without the prior permission on the publisher.

Printed in Japan

別冊商店建築58 ニューヨーク ホテル&レストラン 1991年11月15日発行

著者 斎藤 武 編集・辻田 博 協カスタッフ

編集発行人 村上末吉 制作・菅谷良夫 表紙デザイン・ウィークエンド 英文・海広社

本文レイアウト・ばとおく社 印刷・小堀グラフィックス 製本・坂田製本
写植・福島写植 山田製本

発行所 株式会社商店建築社◎

本社 東京都新宿区西新宿7-22-36-2 〒160 TEL 03(3363)5770(代) 支社 大阪市中央区西心斎橋1-9-28 第3大京ビル 〒542 TEL 06(251)6523(代)
ISBN4-7858-0019-4

本書を無断で複写(コピー)することは、著作権法上認められている場合を除き、禁じられています。

ニューヨーク ホテル&レストラン

★★★★★★★★★★ 目次 ★★★★★★★★★★

はじめに.....	4
●レストラン	
レミ(Remi) ①.....	5
マルヴァシア(Malvasia) ②.....	12
ビーチェ(Bice) ③.....	17
トラットリア デルアルテ(Trattoria Dell'Arte) ④.....	23
ポジタノ(Positano) ⑤.....	29
フージ(Sfuzzi) ⑥.....	35
ココ パッツォ(Coco Pazzo) ⑦.....	41
ダ ウンベルト(Da Umberto) ⑧.....	47
モンドリアン(Mondrian) ⑨.....	53
オーリオレ(Aureole) ⑩.....	58

メサ グリル(Mesa Grill) ⑪.....	65
エルドラド プチ(Eldorado Petit) ⑫.....	73
アン アメリカン プレイス(An American Place) ⑬.....	79
ユニオン スクエア カフェ(Union Square Cafe) ⑭.....	85
サターニア(Saturnia) ⑮.....	92
ノズモ キング(Nosmo King) ⑯.....	97
ヴィンス & エディーズ(Vince & Eddie's) ⑰.....	102
エル テディーズ(El teddy's) ⑱.....	107
ブロードウェイ グリル(Broadway Grill) ⑲.....	113
イージェイズ(Ej's) ⑳.....	117
カーマインズ(Carmines) ㉑.....	121

●ホテル

マリオット フィナンシャル センター (Marriot Financial Center) ㉒.....	125
ホテル マックロウ(Hotel Macklowe) ㉓.....	135
ホリディ イン クラウン プラザ(Holiday Inn Crowne Plaza) ㉔.....	148
ロウズ サミット ホテル(Loews Summitt Hotel) ㉕.....	159
ノホテル ニューヨーク(Novotel New York) ㉖.....	169
リーガ ロイヤル ホテル(Rihga Royal Hotel) ㉗.....	177
エンバシー スイート ホテル(Embassy Suites Hotel) ㉘.....	189

●レストラン&ホテル名の後の番号はマップのものと同じです。

●名アータ・レストラン&ホテル名・所在地・電話番号・料金等は本書取材時のものです。
変更されている場合もありますので、ご了承ください。 1991年10月 商店建築社

NEW YORK hotels & restaurants

★★★★★★★★★★ Contents ★★★★★★★★★★

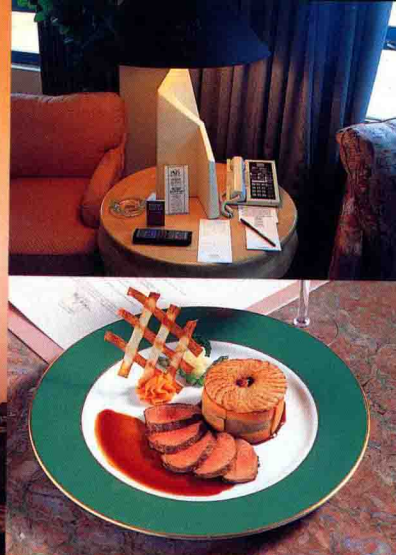
Foreword.....	4
●Restaurants	
REMI ①.....	5
145 West 53rd Street New York,N.Y.10019 ☎ 212-581-4242	
MALVASIA ②.....	12
185 East 60th Street New York,N.Y.10022 ☎ 212-223-4790	
BICE ③.....	17
7 East 54th Street New York N.Y. 10022 ☎ 212-688-1999	
TRATTORIA DELL'ARTE ④.....	23
900 7th Avenue at 57th Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-245-9800	
POSITANO ⑤.....	29
250 Park Avenue South New York,N.Y. ☎ 212-777-6211	
SFUZZI ⑥.....	35
53 West 65th Street New York,N.Y. 10023 ☎ 212-873-3700	
COCO PAZZO ⑦.....	41
23 East 74th Street New York,N.Y. 10021 ☎ 212-794-0205	
DA UMBERTO ⑧.....	47
107 West 17th Street New York,N.Y. 10011 ☎ 212-989-0303	
MONDRIAN ⑨.....	53
7 East 59th Street New York,N.Y. 10022 ☎ 212-935-3434	
AUREOLE ⑩.....	58
34 East 61st Street New York,N.Y. 10021 ☎ 212-319-1660	
MESA GRILL ⑪.....	65
102 Fifth Avenue New York,N.Y.10011 ☎ 212-807-7400	
ELDORADO PETIT ⑫.....	73
47-49 West 55 Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-586-3434	
AN AMERICAN PLACE ⑬.....	79
2 Park Avenue on 32nd New York,N.Y. 10016 ☎ 212-684-2122	

UNION SQUARE CAFE ⑭.....	85
21 East 16th Street New York,N.Y. 10003 ☎ 212-243-4020	
SATURNIA ⑮.....	92
70 Park Avenue at 38th Street New York,N.Y. 10016 ☎ 212-983-3333	
NOSMO KING ⑯.....	97
54 Varick Street New York,N.Y.10013 ☎ 212-966-1239	
VINCE & EDDIE'S ⑰.....	102
70 West 68th Street New York,N.Y. 10023 ☎ 212-721-0068	
EL TEDDY'S ⑱.....	107
219 West Broadway New York,N.Y.10013 ☎ 212-941-7070	
BROADWAY GRILL ⑲.....	113
49th Street & Broadway, Holiday Inn Crowne Plaza 2F, New York,N.Y. ☎ 212-315-6161	
EJ'S ⑳.....	117
433 Amsterdam Avenue New York,N.Y. 10024 ☎ 212-873-3444	
CARMINE'S ㉑.....	121
2450 Broadway New York,N.Y. 10024 ☎ 212-362-2200	
●Hotels	
MARRIOT FINANCIAL CENTER ㉒.....	125
85 West Street New York,N.Y. 10006 ☎ 212-385-4900	
HOTEL MACKLOWE ㉓.....	135
145 West 44th Street New York,N.Y. 10036 ☎ 212-768-4400	
HOLIDAY INN CROWNE PLAZA ㉔.....	148
1605 Broadway at 49th Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-977-4000	
LOEWS SUMMIT HOTEL ㉕.....	159
569 Lexington Avenue at 51st Street New York,N.Y. 10022 ☎ 212-752-7000	
NOVOTEL NEW YORK ㉖.....	169
226 West 52nd Street on Broadway New York,N.Y. 10019-5804 ☎ 212-315-0100	
RIHGA ROYAL HOTEL ㉗.....	177
151 West 54nd Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-307-5000	
EMBASSY SUITES HOTEL ㉘.....	189
1568 Broadway New York,N.Y. 10036 ☎ 212-719-1600	

●No.after each restaurant & hotel name is same as that on the map.

●Data, such name, telephone No. and price described on the book,
denote those as of the time when they were collected. They may have
changed thereafter. Kindly understand such change.

October 1991 Shotenkenchiku-sha



別冊商店建築 58

ニューヨーク ホテル&レストラン

NEW YORK hotels & restaurants

斎藤 武



ニューヨーク ホテル&レストラン

★★★★★★★★★★ 目次 ★★★★★★★★★★

はじめに.....	4
●レストラン	
レミ(Remi) ①.....	5
マルヴァシア(Malvasia) ②.....	12
ビーチェ(Bice) ③.....	17
トラットリア テルアルテ(Trattoria Dell'Arte) ④.....	23
ポジタノ(Positano) ⑤.....	29
フージ(Sfuzzi) ⑥.....	35
ココ パッツォ(Coco Pazzo) ⑦.....	41
ダ ウンベルト(Da Umberto) ⑧.....	47
モンドリアン(Mondrian) ⑨.....	53
オーリオレ(Aureole) ⑩.....	58

メサ グリル(Mesa Grill) ⑪.....	65
エルドラド プチ(Eldorado Petit) ⑫.....	73
アン アメリカン プレイス(An American Place) ⑬.....	79
ユニオン スクエア カフェ(Union Square Cafe) ⑭.....	85
サターニア(Saturnia) ⑮.....	92
ノズモ キング(Nosmo King) ⑯.....	97
ヴィンス & エディーズ(Vince & Eddie's) ⑰.....	102
エル テディーズ(El teddy's) ⑱.....	107
ブロードウェイ グリル(Broadway Grill) ⑲.....	113
イージェイズ(Ej's) ⑳.....	117
カーマインズ(Carmine's) ㉑.....	121

●ホテル

マリオット フィナンシャル センター (Marriot Financial Center) ㉒.....	125
ホテル マックロウ(Hotel Macklowe) ㉓.....	135
ホリディ イン クラウン プラザ(Holiday Inn Crowne Plaza) ㉔.....	148
ロウズ サミット ホテル(Loews Summitt Hotel) ㉕.....	159
ノボテル ニューヨーク(Novotel New York) ㉖.....	169
リーガ ロイヤル ホテル(Rihga Royal Hotel) ㉗.....	177
エンバシー スイート ホテル(Embassy Suites Hotel) ㉘.....	189

●レストラン&ホテル名の後の番号はマップのものと同じです。

●名データ・レストラン&ホテル名・所在地・電話番号・料金等は本書取材時のものです。
変更されている場合もありますので、ご了承ください。 1991年10月 商店建築社

NEW YORK hotels & restaurants

★★★★★★★★★★ Contents ★★★★★★★★★★

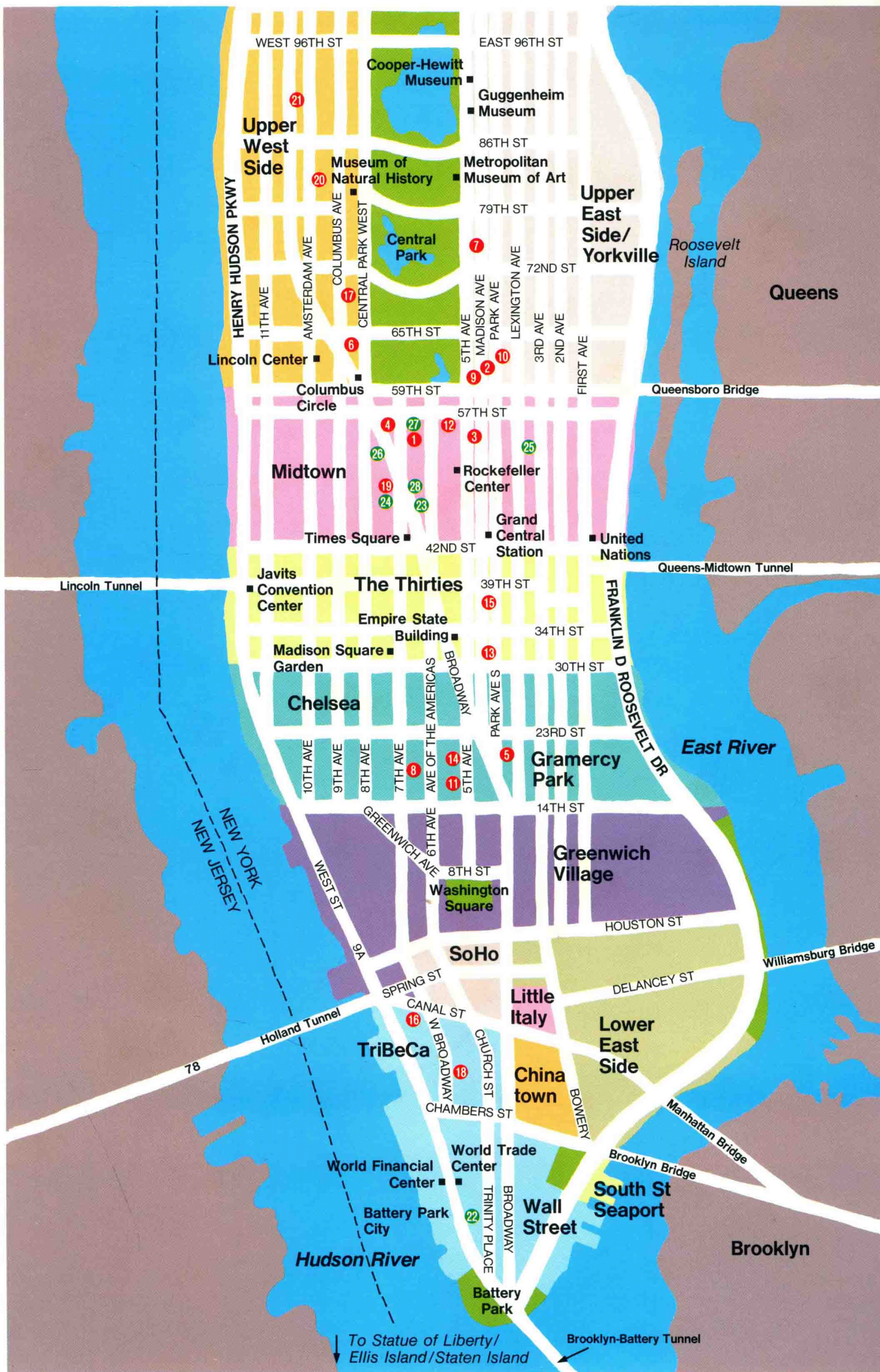
Foreword.....	4
●Restaurants	
REMI ①.....	5
145 West 53rd Street New York,N.Y.10019 ☎ 212-581-4242	
MALVASIA ②.....	12
185 East 60th Street New York,N.Y.10022 ☎ 212-223-4790	
BICE ③.....	17
7 East 54th Street New York N.Y. 10022 ☎ 212-688-1999	
TRATTORIA DELL'ARTE ④.....	23
900 7th Avenue at 57th Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-245-9800	
POSITANO ⑤.....	29
250 Park Avenue South New York,N.Y. ☎ 212-777-6211	
SFUZZI ⑥.....	35
53 West 65th Street New York,N.Y. 10023 ☎ 212-873-3700	
COCO PAZZO ⑦.....	41
23 East 74th Street New York,N.Y. 10021 ☎ 212-794-0205	
DA UMBERTO ⑧.....	47
107 West 17th Street New York,N.Y. 10011 ☎212-989-0303	
MONDRIAN ⑨.....	53
7 East 59th Street New York,N.Y. 10022 ☎212-935-3434	
AUREOLE ⑩.....	58
34 East 61st Street New York,N.Y. 10021 ☎212-319-1660	
MESA GRILL ⑪.....	65
102 Fifth Avenue New York,N.Y.10011 ☎212-807-7400	
ELDORADO PETIT ⑫.....	73
47-49 West 55 Street New York,N.Y. 10019 ☎212-586-3434	
AN AMERICAN PLACE ⑬.....	79
2 Park Avenue on 32nd New York,N.Y. 10016 ☎ 212-684-2122	

UNION SQUARE CAFE ⑭.....	85
21 East 16th Street New York,N.Y. 10003 ☎212-243-4020	
SATURNIA ⑮.....	92
70 Park Avenue at 38th Street New York,N.Y. 10016 ☎212-983-3333	
NOSMO KING ⑯.....	97
54 Varick Street New York,N.Y.10013 ☎212-966-1239	
VINCE & EDDIE'S ⑰.....	102
70 West 68th Street New York,N.Y. 10023 ☎ 212-721-0068	
EL TEDDY'S ⑱.....	107
219 West Broadway New York,N.Y.10013 ☎ 212-941-7070	
BROADWAY GRILL ⑲.....	113
49th Street & Broadway, Holiday Inn Crowne Plaza 2F, New York,N.Y. ☎ 212-315-6161	
EJ'S ⑳.....	117
433 Amsterdam Avenue New York,N.Y. 10024 ☎ 212-873-3444	
CARMINE'S ㉑.....	121
2450 Broadway New York,N.Y. 10024 ☎212-362-2200	
●Hotels	
MARRIOT FINANCIAL CENTER ㉒.....	125
85 West Street New York,N.Y. 10006 ☎ 212-385-4900	
HOTEL MACKLOWE ㉓.....	135
145 West 44th Street New York,N.Y. 10036 ☎212-768-4400	
HOLIDAY INN CROWNE PLAZA ㉔.....	148
1605 Broadway at 49th Street New York,N.Y. 10019 ☎ 212-977-4000	
LOEWS SUMMIT HOTEL ㉕.....	159
569 Lexington Avenue at 51st Street New York,N.Y. 10022 ☎ 212-752-7000	
NOVOTEL NEW YORK ㉖.....	169
226 West 52nd Street on Broadway New York,N.Y. 10019-5804 ☎ 212-315-0100	
RIHGA ROYAL HOTEL ㉗.....	177
151 West 54nd Street New York,N.Y. 10019 ☎212-307-5000	
EMBASSY SUITES HOTEL ㉘.....	189
1568 Broadway New York,N.Y. 10036 ☎ 212-719-1600	

●No.after each restaurant & hotel name is same as that on the map.

●Data, such name, telephone No. and price described on the book, denote those as of the time when they were collected. They may have changed thereafter. Kindly understand such change.

October 1991 Shotenkenchiku-sha



はじめに

世界で最もエキサイティングな都市の一つがニューヨークである。人類のつとと云われ、様々な文化が交差し新しいものが続々と創りだされている。今回はこのニューヨークにフォーカスをしぼり、注目され、話題となっているレストランとホテル取材した。いずれも1990年前後にオープンした新しいものが中心である。しかしながら、この両業界にとっては非常に厳しい時期となり、リセッションやバブルの崩壊といった背景の中で今まで以上に苦戦を強いられている。特にこの一年間はその影響が顕著で、取材して半年もたたないうちに閉店の憂目に追い込まれたレストランも何軒かあった。いずれもすばらしいテコやシェフの作る料理であったが、敢えてここでの収録を見合わせた。ここに収録されたレストランやホテルは幸いにも、この最終原稿を入稿する段階のチェックでは健在であり、未永く健闘されるよう願っている。

特筆すべきは、アメリカ生まれのシェフたちの活躍が大変目立ち始めてきたこと。これまでは多くの調理人をヨーロッパから迎えてきたが、ここにきてその世代交代の動きが見えてきた。アメリカの地方料理に関心が持たれるようになったのもその現れの一つだし、ニューイングランドやサウスウエスタン料理の人氣がたかまり、調理法としては、グリルが盛んになってきた。

店舗デザインにかかるコストや面積はややスローダウンの傾向がうかがえ、大きな投資を避けた小規模のレストランが見立つ。有名な高級レストランは相変わらず繁盛しているが、一般的にはビストロやカフェ・バブといったカジュアルなレストランで、ライトでヘルシな食事をとり、外食費をおさえる傾向といった業界の見方もあるようだ。

ホテルに関しては、ビジネス・トラベラーを第一のターゲットとし、他には観光客やウィークエンドの利用客のためのパッケージプランなどにも力を入れている。最先端のビジネス機器の客室への導入も一般化し会議室の空気を一時間に5回も入れ替える設備を持つホテルも現れた。スイート型ホテルが増えてきたのもホテルライフの大きな革命といえる。より機能的でゆったりと過ごせる空間が求められている今、アメニティ性を付加することで売上の安定と増加をめざしているといえよう。

最後に本書をまとめるにあたり、取材に応じていただいた各ホテル・レストラン・そして、アメリカの代表的な設計家Adam D. Tihany氏、レストランのセレクト及び取材のために情報を提供していただいたニューヨーク在住のレストランコンサルタント、Leslie Holland氏、月刊「飲食店経営」編集部ほか、関係各位の協力に感謝いたします。

1991年10月

フォトジャーナリスト 斎藤 武

FOREWORD

One of the most exciting cities in the world is New York. Called a melting pot of races, New York features various types of culture intermingling with each other, and creates one novel thing after another. Focusing on New York, I have collected data on restaurants and hotels which are drawing attention and frequently talked about. All of them have opened recently – primarily in 1990 and 1991. However, both types of businesses encountered a very hard time, and are experiencing more hardships than ever, reflecting the recession and the collapse of the “bubble” economy. These influences have been exerted noticeably during the past year, and there were a number of restaurants which had unfortunately to go out of business within less than half a year from the time when I collected the respective data. Although these restaurants featured wonderful decor and dishes cooked by the chef, I eschewed from introducing them in the book. Fortunately, when the final manuscript was delivered, the restaurants and hotels covered by the book remain in normal operation according to my check, and I hope that they continue to prosper for as long a time as possible.

It deserves special mention that the activities of chefs born in America are beginning to become conspicuous. So far, many cooks have been invited from Europe. At present, however, a change of generation is taking place. One such sign is an increasing interest in American local foods, and New England and Southwestern foods are gaining in popularity. As a cooking method, using a grill is becoming popular.

The cost and areas secured for shop designs are showing a small downturn, and small-sized restaurants opening without much investment are noticeable. Although well-known high class restaurants remain prosperous, in the eyes of trade people, there seems to be a customer tendency towards having a light and healthy meal at casual restaurants such as bistros, cafes and pubs, in order to cut down on dining out expenses.

Now, a look at hotels shows that they are endeavoring to capture business travellers as the primary target, and provide package plans for tourists and weekenders. It has also become a common practice to install state-of-the-art business equipment in guest rooms, and even a hotel which replaces conference room air 5 times an hour. Increases in suite type hotels may be said to be a major revolution in hotel life. Now that a more functional and comfortable space is demanded, hotels are pursuing more stable and increased sales by equipping themselves with amenities.

In closing, let me say my heart-felt thanks to the hotels and restaurants which kindly responded to my request for data, Mr. Adam D. Tihany, a representative restaurant designer in the USA, and Miss Leslie Holland, a restaurant consultant living in New York, for her assistance and insight in selecting the restaurants I photographed. My thanks also go to the editorial department of the monthly “Inshokuten Keiei” and all those concerned for their cooperation.

October 1991

Gen Takeshi Saito
Photo Journalist

Published by Shotenkenchiku-sha Co., Ltd.
7-22-36-2, Nishi-shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo
160 Japan

(© 1991)

All rights reserved. No part of this publication be reproduced without the prior permission on the publisher.

Printed in Japan

別冊商店建築58 ニューヨーク ホテル&レストラン 1991年11月15日発行

著者 斎藤 武 編集・辻田 博 協カスタッフ

編集発行人 村上末吉 制作・菅谷良夫 表紙デザイン・ウィークエンド 英文・海広社

本文レイアウト・ばとおく社 印刷・小堀グラフィックス 製本・坂田製本
写植・福島写植 山田製本

発行所 株式会社商店建築社◎

本社 東京都新宿区西新宿7-22-36-2 〒160 TEL 03(3363)5770(代) 支社 大阪市中央区西心斎橋1-9-28 第3大京ビル 〒542 TEL 06(251)6523(代)
ISBN4-7858-0019-4

本書を無断で複写(コピー)することは、著作権法上認められている場合を除き、禁じられています。



53rdストリートのウェストサイドに位置するファサード ギンドラのオールを漕ぐ人をロゴにしている
The facade which moved to the West Side of the 53rd Street; featuring a logo of a gondola oarsman.

REMI

145 West 53rd Street New York, N.Y. 10019
Phone/212-581-4242

右/広い空間をもったレセプション廻り
Right / The spacious reception area.





ベニスのシーンを演出した店内 幅約36m 120度に展開する壁画が店内いっぱいに描かれ レストランの新しい空間デザインの表現として話題となっている



The interior presenting a Venice scene; the fresco, painted for about 36 m long and in 120 degrees, is drawing attention as a new-type design using the restaurant space.

レミ

アメリカを代表する空間デザイナー アダム ティハニー (Adam D.Tihany) 自らが設計プロデュースし 経営するイタリアンレストラン。店名の「レミ」とは 水の都ヴェニスに浮かぶゴンドラのオールのこと。天井のデザインに生かされている。高い天井空間の店内には120フィートの大きな壁画を取り入れて ニュー Yorkerたちをアッとさせた。パリ生まれのアーティスト ポウリン パリ (Paulin Paris) のヴェニスのイメージ風景画で 客席にすわると まるでヴェニスの運河に浮かぶゴンドラから見る風景を想わせるというねらいだ。

料理は アップスケールのイタリア料理で アンティパスト 魚 パスタ 肉料理などで構成されるメニューは 37種類(ディナーメニュー)に限定し 客単価をグラスワインを含めてランチ約20ドル ディナー40ドルに設定している。

開店 : 1990年 6月11日

営業時間: 正午~午後2時30分(ランチ)

午後5時30分~11時30分(ディナー)

客席数 : 160席 テラス70席 バー10席

従業員 : 80名

客単価 : ランチ/20ドル ディナー/40ドル(グラスワイン含む)

REMI

This Italian restaurant was designed, constructed and managed by Adam D. Tihany, a leading American space designer in his own right. The shop name "Remi" means an oar of a gondola floating on the water in Venice, the city of water, and an image of an oar is used in the ceiling design. The interior which has a high ceiling, startled New Yorkers when a huge 120 feet fresco was installed. It is a landscape of Venice painted by Paulin Paris, an artist born in Paris. When seated inside, one can enjoy a scene as if viewed from a gondola floating on a canal in Venice.

The dinner menu is composed of only 37 types of upscale Italian food, such as antipasto, fish, pasta and meat dishes. The average price per customer is set at about \$20 for lunch and \$40 for dinner, including a glass of wine.

Opened : June 11, 1990

Hours : noon to 2:30 p.m. (lunch)

5:30 p.m. to 11:30 p.m. (dinner)

Capacity : 160 seats, terrace 70 seats, bar 10 seats

Number of employees: 80

Price per customer : lunch/\$20, dinner/\$40 (including a glass of wine)



共同経営者のデザイナー・Adam D. Tihany氏とシェフ・Francesco Antonucci氏

Adam D. Tihany, designer and joint manager, and Francesco Antonucci, chef.



34才のアーティスト・Paulin Paris氏による壁画はベニスのファンタジーをテーマに描き その下には幾何学形の燭台をイメージしたライトが連なってテーブル席にやわらかい光を放っている

The fresco painted by Paulin Paris, 34-year-old artist, took up a fantasy of Venice as a theme, and lights imaging geometrical candles are arranged in a row beneath the fresco, casting a soft light over the table seating area.



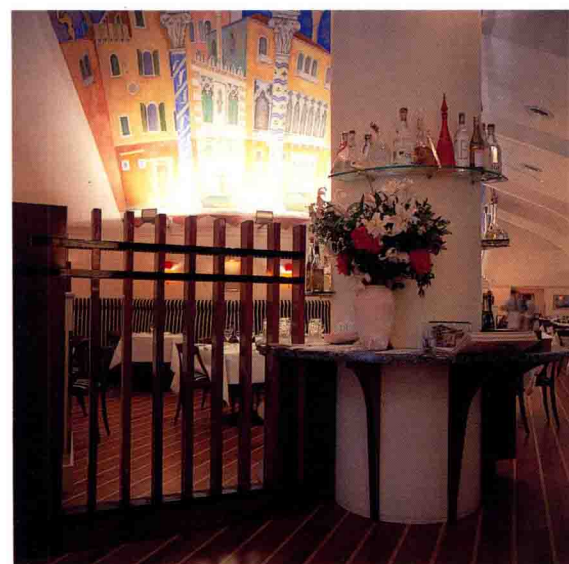
店内のテーブル席が小さく見えるほど迫力を感じさす壁面空間の演出

The wall space presentation; so impressive that the inside table seating area looks small.



テーブル席はちょうどゴンドラに乗っている位置で その上方に運河の橋脚とベニス風景が見えるといった見事な演出だ

The table seating is placed just at a level onboard the gondola so that, as if sitting on the gondola, guests can enjoy viewing the piers of a bridge across a canal and a scene of Venice – a wonderful presentation.



イタリア産のブランデー・Grappaのコレクションを飾った柱を利用したサービスステーション

The service station utilizing pillars on which a collection of Italian brandy “Grappa” is displayed.

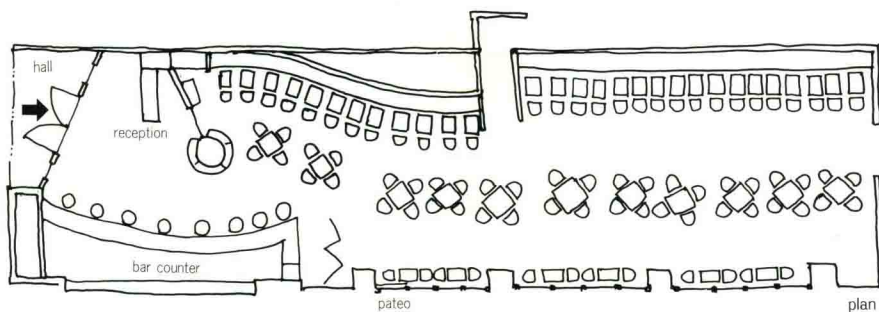


店内中央部に設けられたサービスステーション

The service station provided in the center of the interior.



ベネチアン シャンデリアや18世紀のムラノ グラス(Murano glassware)を配したバーエリア
The bar area accented with Venetian chandeliers and Murano glassware in the 18th century.



右/入口近くに曲線カウンターを設けたマホガニーのバー
Right / The mahogany bar equipped with a curved bar near the entrance.





シェフ・F. Antonucciを中心に オードブルからデザートまで全てが地下のキッチンで作られる
All items from hors d'œuvre to dessert are cooked at an underground kitchen mainly by the chef F. Antonucci.



①



③



②



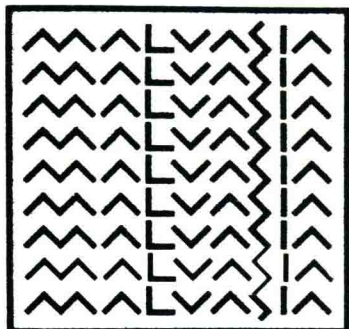
④

- 1/ ANITRA ALL'AGRODOLCE
Breast of Duck with Sweet and Sour
Balsamic Vinegar Sauce and Carrot Mustard
- 2/ GOLOSEZI ALLA VENEZIANA
Assortment of Homemade Cookies and Sweets

- 3/ INVOLTINO DI POLLO CON SCAMORZA E ZUCCHINI
Rolled Chicken Breast Filled with Smoked
Mozzarella and Zucchini, Served with a Leaf Salad
- 4/ TONNO AI SAPORI DEL MEDITERRNEO
Sauteed Rare Tuna with Garlic, Rosemary and Tomatoes



地中海の夜 光 波などを表現する店内の演出 バーカウンターの上方20フィートの高さの天井空間にティハニー氏がデザインした鉄と銅製のシャンデリアがある
 The interior presentation expressing the nocturnal light, waves, etc. on the Mediterranean Sea; on the ceiling space 20 feet high above the bar counter one finds iron & copper chandeliers designed by Tihany.



185 East 60th Street New York, N.Y. 10022
 Phone/212-223-4790



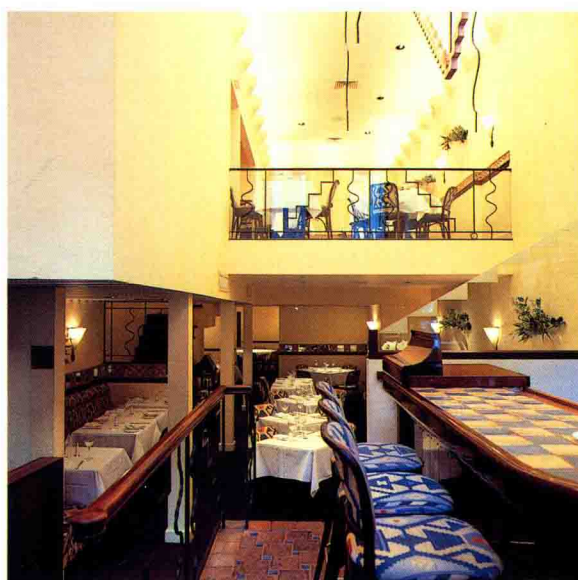
波のイメージを採り入れたファサード
 The facade employing an image of waves.



入口近くに設けたバーコーナー マホガニーとタイルを配したキュートな演出
The bar corner installed near the entrance; cutely presented with mahogany and tiles.



波のイメージの間接照明がある2階の客席
The 2nd floor guest seating area with indirect lighting which gives an image of waves.



バーコーナーからテーブル席をみる
The table seating area viewed from the bar corner.