



気軽さのあるガストロノミーがテーマ。
香りと旨味を凝縮させた料理。

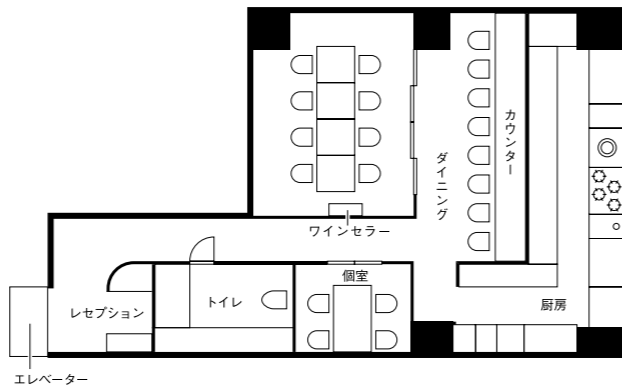
RESTAURANT L'AFFINAGE

レストラン ラフィナーージュ

高良 康之

1967年東京都生まれ。池袋「ホテルメトロポリタン」で修業し、'89年渡仏。パリやサヴォワなどのレストランで経験を積み、'91年に帰国。赤坂「ル・マエストロ ポール・ボキューズ トーキョー」を経て日比谷「南部亭」、上野「ブラッスリー・レカン」、「銀座レカン」でシェフを務める。2018年10月に独立開業。

東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 2F
☎ 03 (6274) 6541
<http://laffinage.jp>
昼 12:00 ~ 14:00 L.O.
7560円
夜 18:00 ~ 20:00 L.O.
1万9440円
月、第3火休
カウンター 8席、テーブル 8席、個室 4席
スタッフ 調理 3名、サービス 2名



開店までのタイムスケジュール

| | |
|----------|----------------|
| 2017年 9月 | 「銀座レカン」退職 |
| 12月 | 物件仮契約 |
| 2018年 1月 | 物件本契約 |
| 7月 | 入居するビルが竣工。施工開始 |
| 9月25日 | 完成・引き渡し |
| 10月 8日 | 開店 |

緊張感がほぐれ、居心地の良い空間を創る。

高良康之氏が、総料理長を10年間務めた「銀座レカン」を退職したのが2017年9月。その半年ほど前から、働き慣れた銀座を中心に物件を探しており、退職時にはすでに物件の仮契約をしていたが、排気や電気の容量が足りなかったことから本契約を諦め、別の物件を探すことに。トータルで100軒以上を見て12月に見つけたのが、銀座5丁目に翌年7月竣工予定のビルの2階だった。

エレベーターを降りると、目の前がレセプション (a)。ダイニングに続く廊下の途中には個室 (b) とワインセラー (c) がある。

「重厚な雰囲気のレストランではなく、もう少し気軽に食事が楽しめるガストロノミーレストランを目指していたので、オープンキッチンにしてカウンター席を主体にしました」

カウンター席 (d) の他、テーブル席 (e) もあり、両者の間隔は3mほどで、余裕がある。テーブル席は引き戸を閉めれば仕切ることができ、個室、カウンター、テーブル、それぞれで離着席の際に、お客同士の視線が合わずに済む配置になっている。

内装は、レストランを数多く手がけている株式会社ワールドスペースと厨房機器メーカーの株式会社マルゼン、東京ガス株式会

社に依頼。イメージを担当者と共有するため、さまざまなレストランと一緒に食べ歩きし、意見を交換した。

「当初は黒を基調にしたシックな内装をイメージしていましたが、緊張感がほぐれないという意見があり、黒を薄くしたグレーをベースに、オリーブグリーンと木目調を組み合わせることにしました」レセプションスペース全体と、個室やテーブル席、カウンター席側の壁はオリーブグリーン、カウンターは木目調とし、ダイニング全体の床はそれら3種の色調を組み合わせている。テーブルは、ガラスがたくさん並べられる十分な広さのものにし、クロスはワインの色が美しく反射する白に。椅子は革だと暑い時期に蒸れやすいため、布張りにした (f)。グレーやオリーブグリーンと相性が良い紺色で、布の織り目が詰まっていて上質感がある。背側の脚は垂直ではなく、斜め後ろに出ており、背もたれに強く寄りかかっても倒れる心配がない。サービススタッフの動線を考えると垂直のほうが邪魔にならないが、お客に快適に過ごしてもらうことを優先させたという。また、テーブルと個室には肘かけつき、カウンターはスムーズに着席できるよう、肘かけのないタイプにしている。