

# DOWNSTAIRS.

OUR NEW CREATIVE MIND

00

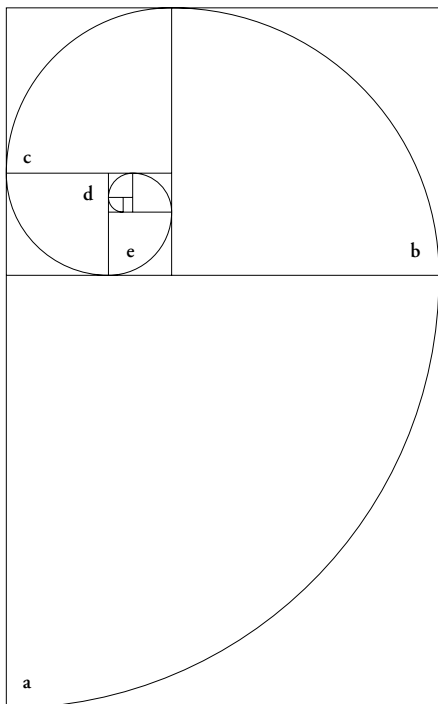
00

## OUR NEW CREATIVE MIND

私たちのクリエイティブマインド

01

a; Direction  
b; Design  
c; CI.VI  
d; Management  
e; Construction



デザイナー 大橋健司 と 建築家 村木 計による、空間デザインユニット。設計計画の初期段階から関わるため、飲食店舗・商業施設などの全体の厨房機器や設備設計をはじめ、CI・VI・ロゴ・メニュー・ウェブなどのデザインの細部まで一貫して手掛けることにより、設計計画とビジュアルデザインを同時に行うことで、パーソナルで新しいブランディングを行います。

02

A space design unit by designer KENSHI OHASHI and architect KEI MURAKI. We provide a personal and new branding as getting involved at the first stage of opening restaurants and commercial facilities including creating design of kitchens, equipments, logos, menus, websites along with customers.

DOWNSTAIRS.

## BUSINESS CONTENT

### 業務内容

03

ブランディング・プロデュース  
企画・デザイン・設計・監理

トータルビジュアルディレクション

インテリアデザイン・CI,VIデザイン・ロゴデザイン・メニューデザイン  
ウェブデザイン・家具・プロダクトのデザイン製作

建築の企画・設計・監理

インテリアの企画・設計・監理  
ランドスケープ環境の企画・設計・監理

上記に付帯する一切の業務

Branding and Producing  
Planning, Designing, Supervision

Designing

Interior, CI, VI, logo, menu, website, furniture, products

Planning, design and supervision of architectural

interior and landscape environment

Any obligations incidental to above

04

## SHOWROOM and OFFICE

107-0052

東京都 港区赤坂 9-1-7-822

03 6459 2837

080 4628 0071 KENSHI OHASHI

080 1074 5477 KEI MURAKI

us@downstairs-jv.com

9-1-7 #822 AKASAKA MINATO-KU TOKYO

107-0052

JP+81 3 6459 2837

JP+81 80 4628 0071 KENSHI OHASHI

JP+81 80 1074 5477 KEI MURAKI



DOWNSTAIRS\_JV

WWW.DOWNSTAIRS-JV.COM



## DOWNSTAIRS.

## CREATORS 01

クリエイター

大橋 健司

デザイナー / アートディレクター  
DOWNSTAIRS 代表

2008年 ニューヨークにて出版社とファッションPRデザイン部に勤務

2010年 東京に帰国後デザイン事務所に勤務

2019年 個人事務所 大橋健司 設立

2020年 空間デザインユニット DOWNSTAIRS 設立

企業のブランディング、ウェブデザイン、インテリアデザイン、雑誌、  
広告、パッケージ等のビジュアルコミュニケーションを手掛ける。

Kenshi Ohashi  
Designer / Art Director

2008 Joined the publisher and fashion PR design industry in New York, USA

2010 Back in Tokyo, started work at design office

2019 Established own design office "OHASHI KENSHI"

2020 Established a space design unit DOWNSTAIRS

Branding companies, design of websites, interiors, magazines, advertisements,  
packages and visual communications.



DOWNSTAIRS.

## CREATORS 02

クリエイター

### 村木 計

建築家 / 級建築士

日本建築家協会ジュニア会員

2006年 大学卒業後 中国北京の設計事務所に勤務

2009年 慶應義塾大学大学院 隈研吾研究室を卒業

2012年 村木計 建築計画事務所 / KMA 設立

2019年 MAAD株式会社へ改称  
(Muraki Architecture and Design)

幼少期をスペイン・メキシコで過ごし、現在は国内外にて住宅の新築・内装設計、飲食店・物販店の新築・内装設計、リゾート開発等を行う。

海外の図書館や市庁舎、競技場のコンペにも参加。

Kei Muraki

Architect / First-class architect

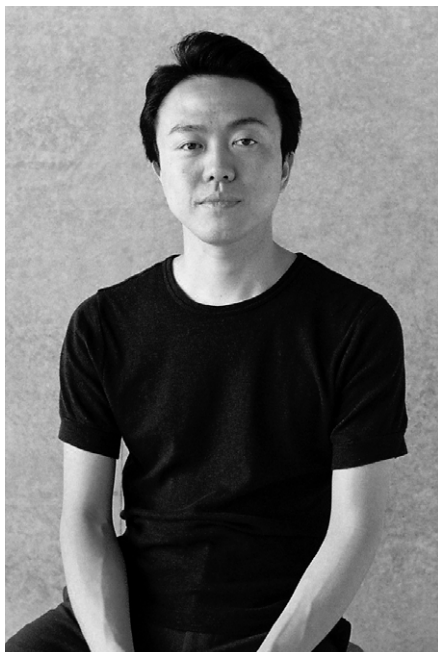
2006 After graduated university, worked a design office in Beijing, China

2009 Graduated Kengo Kuma Laboratory at Keio University

2012 Established KMA (Kei Muraki Architects)

2019 Renamed MAAD Inc. (Muraki Architecture and Design)

Spent childhood in Spain and Mexico, Designs new homes and interiors, designs new restaurants and retail stores and interiors, and develops resorts in Japan and overseas. Participated in competitions for libraries, city halls and stadiums overseas.



DOWNSTAIRS.

## PROJECT 01

プロジェクト

### BRUCIA BRUCIA

ブルッチャ ブルッチャ

**CATEGORY:** Italian Restaurant

**PLACE:** Shinjuku-ku, Tokyo

**FLOOR AREA:** 69.42m<sup>2</sup>

**PROJECT PERIOD:** 2015.1-2015.7

**DESIGNE:** DOWNSTAIRS

**PHOTO:** Haruyuki Shirai

09



DOWNSTAIRS.

107-0052  
東京都 港区赤坂 9-1-7-822  
03 6459 2837

080 4628 0071 KENSHI OHASHI  
080 1074 5477 KEI MURAKI  
us@downstairs-jv.com

9-1-7 #822 AKASAKA MINATO-KU TOKYO  
107-0052  
JP+81 3 6459 2837

JP+81 80 4628 0071 KENSHI OHASHI  
JP+81 80 1074 5477 KEI MURAKI

## 「コンテキスト」

神楽坂上の交差点を越えた辺りは能楽堂や仏閣があり、新旧の建物が混じり合う「奥神楽坂」と呼ばれるエリア。

ここには1991年建築家 隈研吾氏により設計されたポストモダン建築のビルがあり、その1階部分をイタリアンステーキ ビステッカ専門店にする内装計画の依頼を受けました。

歴史ある奥神楽坂エリアのコンテキストを読み解き、「人與人」「食と会話」「作り手とお客様」様々なモノゴト、そして人の想いを紡ぐ場が実現。挑戦し続けるオーナーとシェフの発信基地となる店舗を設計しました。

10

## "CONTEXT"

The area beyond the intersection on Kagurazaka is called "Oku Kagurazaka", where there are Noh theaters and Buddhist temples, and a mixture of old and new buildings.

There is a post-modern building designed by architect Kengo Kuma in 1991, and he received a request for an interior plan to make the first floor a specialty store for Italian steak bistecca. Reading the context of the historic of Oku Kagurazaka, a place where "people and people", "food and conversation", "creators and customers", various things, and people's thoughts are spun. We have designed a store that will be a base for owners and chefs who continue to challenge.

11



12

躯体の柱梁のダイナミズムと調和するようMot8氏の壁面アートワークを採用。  
間接照明によりダイナミックさを増した柱梁と現代アーティストの一体感を体験出来る開放的な空間に。

Mot8's wall artwork was selected to harmonize with the dynamism of the pillars and beams of the skeleton. An open space where you can experience a sense of unity between contemporary pillars and beams that have increased dynamics through indirect lighting.



## PROJECT 01

プロジェクト

13



調和と存在感を放つL字大カウンターテーブルは中央配置のキッチンと並んで計画し、古材バーンウッドと450角イタリア製木目タイルを併用しています。古材カウンターとコンクリートの大空間は調和を考えあえて木目タイルを使うことでアンティークモダンな雰囲気を演出。

長方形敷地の中央に焼場やドリンク等のキッチンスペースを配し、カウンターと厨房作業台の高さをフラットにする設計で臨場感ある厨房を表現しています。

敷地階高6mという高さを生かす為、照明は中間梁に50角アイアンを用いることで天井からの吊ものを極力減らしています。

14

A large L-shaped counter table, designed to be in harmony and presence, is planned alongside a centrally located kitchen, using both old-fashioned barnwood and 450-square Italian woodgrain tiles.

Considering harmony between the old material counter and the large space of concrete, dare to use wood grain tiles to create an antique modern atmosphere. The kitchen space for baking and drinks is arranged in the center of the rectangular site, and the height of the counter and the kitchen workbench are designed to be flat to create a realistic kitchen. In order to make use of the 6-meter site floor height, the lighting uses a 50-square iron for the intermediate beams, reducing the suspended objects from the ceiling as much as possible.





## PROJECT 02

プロジェクト

### Ysm (Gastronomy)

ワイエス エム (ガストロノミー)

CATEGORY: Restaurant

PLACE: Shibuya-ku, Tokyo

FLOOR AREA: 101.95m<sup>2</sup>

PROJECT PERIOD: 2016.11-2017.4

DESIGNE: DOWNSTAIRS

PHOTO: Haruyuki Shirai



## 「過去から未来のレイヤー」

外苑前にひっそりと佇むフレンチレストラン「Ysm」モノトーンでありながら赤土のあたたかみを感じる店内は、クライアントのトレザビリティ事業を体現。生産者から料理を楽しむ人までの繋がりや過去から未来のレイヤーといったコンセプトの下、食に対する体験の幅を広げ「生産者と消費者をつなぐレストラン」の内装計画を手掛けました。

## "Layers from the Past to the Future"

Ysm is a French restaurant quietly standing in Gaizenmae, Tokyo. In the store where you can feel the warmth of red clay if it is monotone, embody the client's treasability business. Under the concept of "layers from the past to the future", from the producers to the people who enjoy cooking, we expanded the range of food experiences and worked on the interior planning of "a restaurant that connects producers and consumers".

DOWNSTAIRS.

17



18

無機質になりがちなキッチンにはシェフにも温もりを感じてもらえるように  
自然な色むらのある陶器マヨリカを加えることでステンレスと調和できる空間としました。

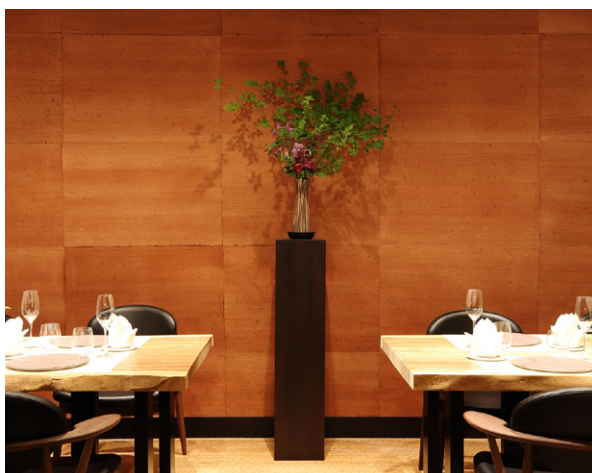
The kitchen, which tends to be inorganic, has a space that can be harmonized with stainless steel by adding natural colored pottery majolica so that the chef can feel warmth.



## PROJECT 02

プロジェクト

19



エントラス横のテーブル席から眺める庭は庭師「風玄」による自然風であり革新的なモダニズムデザインにしました。

石積み壁と地層壁は良質な土壌環境とサステイナブルな循環型社会から生まれた地層をイメージ。有機的で自然の荒々しさを残したボルドストーンに魅力を感じ外壁タイルに採用。良質とされる赤土を表現する色を中心に据え、白から黒へと変化する自然なグラデーションを傾斜した層で表現することによって躍動感を演出しています。

The garden you can view from the table seats of the entrance, is a naturalistic and innovative modernist design by the gardener “FUGEN”. The masonry walls and stratum walls are designed with the image of strata created from a good soil environment and a sustainable recycling-oriented society. Featuring the charm of Baldstone, which is organic and retains the ruggedness of nature, it is used for exterior wall tiles. With a focus on the color that expresses red clay, which is considered to be of high quality, a natural gradation that changes from white to black is expressed in an inclined layer, creating a lively feeling.

20



## PROJECT 03

プロジェクト

### 麻布 いがた

AZABU IGATA

CATEGORY: Japanese

PLACE: Minato-ku, Tokyo

FLOOR AREA: 60.20m<sup>2</sup>

PROJECT PERIOD: 2016.12-2017.4

DESIGNE: DOWNSTAIRS

PHOTO: Haruyuki Shirai



### 「あたたかい 余白」

麻布十番の裏道に佇む日本料理店。

まるで都会の喧騒から離れたような特別な空間、そして居心地の良さを作り上げる為、「あたたかさ」と「余白」をテーマに設計。きちんと整えながらも日本独特の「間」をつくることで、店舗全体に流れる時間や交わされる会話をより一層ゆたかになるよう演出しています。空間のなかにこだわりのあるディテールを取り入れることで、訪れた人の気持ちが高まるような場所となりました。

### "Warm Margins"

A Japanese restaurant standing quietly on the backstreet of Azabu Juban in Tokyo.

Designed with the theme of "warmth" and "margins" to create a special space that is as if away from the hustle and bustle of the city, and the comfort. By creating a unique "interval" while maintaining the neatness of the room, the time flowing through the entire store and the conversations that take place are further enhanced. Incorporating meticulous detail into the space, it has become a place where visitors can feel better.

DOWNSTAIRS.



23



24

栃木県宇都宮市から取り寄せた大谷石を敷き詰めた「木と石の融合」がコンセプトのヒノキの大カウンター。  
スプーンカットした深緑の壁面は大胆に全体を塗り壁とすることにより、一統の空間に密度の高いディテールをポイントで落とし込みました。

A large cypress counter with the concept of “fusion of wood and stone”, laid out with Oya stones from Utsunomiya City in Tochigi Prefecture. The spoon-cut dark green wall has been boldly painted as a whole, giving high-density detail to the continuous space at a point.

## PROJECT 03

プロジェクト

25



テーブルやカウンターの木の色や壁の深緑にあたたかい光が照らす店内には、一輪挿しの茶花が飾られ室内にいながらも自然の中にいるような感覚を与えています。所々に配置された引き戸の金物取手は茶室にも使用される京都の老舗卸から取り寄せました。

天井からの垂れ壁は雲水型にカット。ファサードに使用した伝統工芸「八女簾」をのぞかせる事で余白をつくり、さらに簾は縁部分を室内の色合いにあわせ染め上げています。

Warm light shines in the colors of the trees on the tables and counters and the deep greenery of the walls, and the vase is decorated with a single-flower, giving the feeling of being indoor but still in the nature. Sliding-door hardware handles were ordered from a long-established wholesaler in Kyoto, which is also used for tea rooms. The hanging wall from the ceiling is cut into a cloud water shape. A blank is created by peeping at the traditional craft called *Yame-Sudare* used for the facade, and the curtains are dyed by matching the edges to the color of the store.

26

