

CONTENTS MENU

オードブル風のまえがき——2

【1】Tempo：お店をつくる

1. オーナーとしてのスタート——8
2. オーナーの心得——12
3. インテリアデザイナーが知りたいこと——17

【2】Tempo：空間をデザインする

1. デザインの流れ——24
2. レイアウトの考え方——30
3. 店づくりの拠りどころ——38
4. 〈事例〉イタリアの下町感と
目に留めてもらう仕掛け
～ ENTRATA（エントラータ）～——46
5. 〈事例〉機能性を重視した
地域密着型の中華レストラン
～喜神菜館（きしんさいかん）喜志店～——58

【3】Tempo：お店をスキルアップする

1. つくって終わりではなく……—70

2. 〈対談〉“注文の多い料理店”を

つくり続けているオーナー—76

【4】Tempo：事例集

1. ダイニングレストラン本来の

エンターテインメント力

～ FIFTH SEASON ～—102

2. プロ仕様なのに温かみのある自転車ショップ

～ TREK × BiCYCLE COLOR ～—106

デザートにかえて—108

CONTENTS MENU