

## ホテルのカフェ

質の高いレストランづくりを「天職」と思っている私に、もう一人大きな影響を与えてくれた人がいる。高級ホテルのロビーやスイートルーム、アラブ王

# 私の履歴書

江 頭 匡 一  
え がしら きょう いち

(26)

族の邸宅などを手がけてきた米国のハワード・ハーシュ氏だ。彼の名前は、一九八六年にオープンした東京・赤坂の東京全日空ホテルのロビーやスイートルーム、レストランのデザインで日本でも知られるようになったが、それ以前にロイヤルの店をデザインしてくれている。

八三年、折しも東京・西新宿の新宿ワシントンホテルで、「デイス・イス・ザ・アメリカンレストラン」をテーマにした店づくりに取り組んでいたときだった。エイブラムス氏の紹介でサインタモニカにハーシュ氏を訪ね、「是非に」と頼むと、「私のデザインしたホテルとレストランが全米各地に三十八カ所ある。どのデザインがあなたのイメージに最も合うか、実際に見た。苦心の調査の末、私のイメ

## 米有名設計者に頼む

### 13都市の38軒、駆け足視察

て決めてください」と言われた。このとき彼は「いくつか」と言ったらしいのだが、私の英語力の不足からなのか、「全部」と早とちり。レストラン三十八軒を回る羽目になった。

メンバーは私たち夫婦とレストラン事業部長、稲田直太君(現社長)、支配人候補の今井教文君(現常務)だった。十一日間でニューヨーク、シカゴ、カンザスシティなど十三都市を巡

るといふ駆け足視察。ただひたすらレストランの店舗や内装を見るだけだ。毎度のことながら、名所、旧跡などの観光は論外。さすがにこのときはばかりは家内もろんざりした表情だった。とにかく関係するレストランのすべてを探るのが目的だ。人気がない深夜のホテルのレストランに入り込み、電気をつけて写真を撮りまくったこともあった。苦心の調査の末、私のイメ

建物全体のオーナー、野村ますさんにお願いと、「明日まで、返事を待ってほしい」と言う。どうやら知り合いの女性占師に相談したようで、翌日オーケーが出た。占師が「江頭さんという人は俵の上に乗る、打ち出の小づちを持っている。強運



苦心の末、開業にこぎ着けた「カフェロイヤルパーク」(東京・西新宿)

車で乗っていても、きれいな建物を見ると、気になるし、客室でテレビを見ていても食事風景になると、つい画面を止めたくなくなってしまふ。そして、感心したり参考にしようというものは、ひたすら写真を撮ってファイルしていく。

福岡の本社には、私が撮影した世界中のレストラン関係の建物や店内、厨房(ちゅうぼう)などの写真が一万枚以上ある。その一枚一枚について、何年ごろに、どこの都市の何というレストランで撮ったものか、

がついているので、必ず成功すると言ってくれたら良かった。苦勞の甲斐あって、同ホテルの「カフェロイヤルパーク」は、八三年十二月に思い通りの設計でオープンにこぎつけた。このときの米国視察をはじめ、どこのホテルに泊まっても

と店舗設計になると、味のことと同様に妙に記憶力が良くなるのが自分でも不思議になる。

(ロイヤル創業者取締役)