

Berlin Report

June 2025

CONTENTS

- * Project 1: KERB Berlin
- * Project 2: lo fūfu

1. KERB Berlin

Project Overview

東西ベルリン再統一後に注目の開発地区となったポツダム広場。その中心は2000年に完成したSony Centerで、ソニーの欧州拠点のほかCineStarやIMAXなどの映画館が集まり、国際映画祭の中心地としても脚光を浴びた。それから25年。ポツダム広場は、食文化の発信地というコンセプトで改装されることになった。まずは映画館IMAXが、人気のストリートフードが一堂に会する「KERB BERLIN」に生まれ変わり、話題を呼んでいる。

仕掛け人は、ロンドン発のストリートフード・オペレーター「KERB」。これまでもコヴェント・ガーデン近くにあるセブン・ダイヤルズ・マーケットなどで、ストリートフード屋台の実店舗化を成功させている。ベルリンではIMAXのアイコン的な建物を生かして、2階建てのフードホールを提案した。インテリアのそこそこに映画館を思わせるディティールを散りばめ、歴史を忍ばせる。半円を描くエントランスに足を踏み入れると、お客はまず映画館を思わせる看板付きの丸いバーカウンターに迎えらる。各店の看板には映画館風のレターボードを採用した。

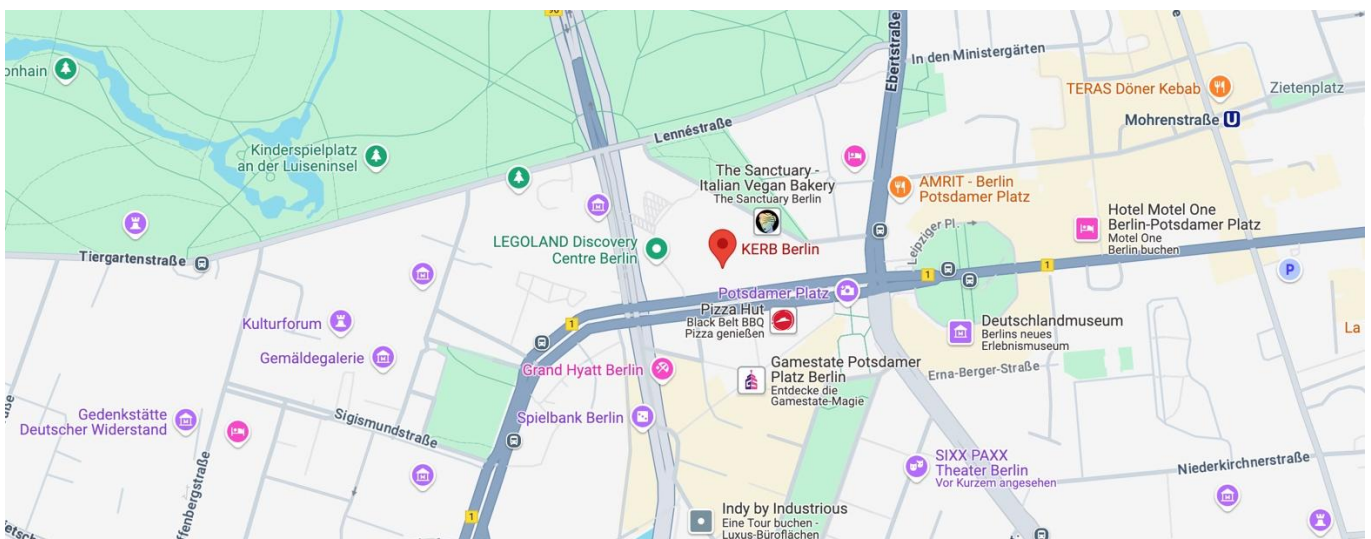
建築の外観と呼応するように、店舗ユニットも金属パネルで覆われたオープンキッチンスタイルに。広いアトリウムの空間は共通のイートインコーナーになっていて、印象的な階段の手すりが視線を自然と上階へと誘う。

12の人気店が一堂に会するKERBだが、中でも人目を引いていたのがベルトコンベアーを組み込んだ大きなテラゾーのカウンターがある「PICK AND CHEESE」だ。地元産のチーズが乗った皿が回って来るところを取って、それをつまみにワインを注文する。その外のテラスは、Helmut Jahnが富士山から発想を得て設計したとも言われるテント構造の屋根が目に入る特等席。KERBを中心としたポツダム広場の今後の展開が気になるところだ。

Project Details

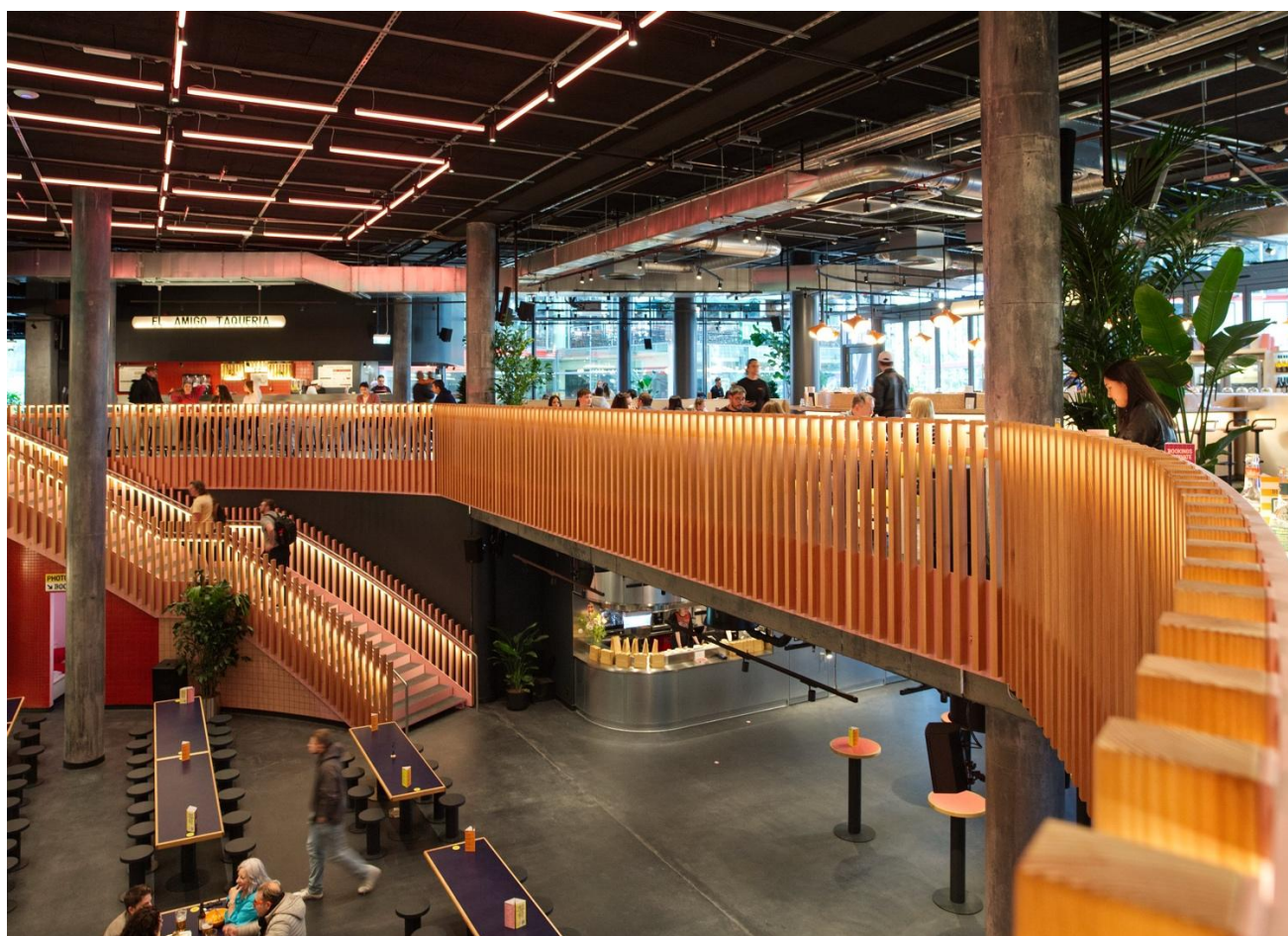
1. Client: KERB
2. Type of Business: Food Hall
3. Open Date: 09.05.2025
4. Location: Potsdamer Strass 2, 10785 Berlin
5. Size: 2200 qm
6. Architect: Stiff+Trevillion
7. Website: <https://kerbberlin.de/>

Location





上：映画館時代の照明を生かしたエントランスのバー。下：アトリウムをダイナミックに横切る手すりと柵が、効果的にお客を2階へ誘導。



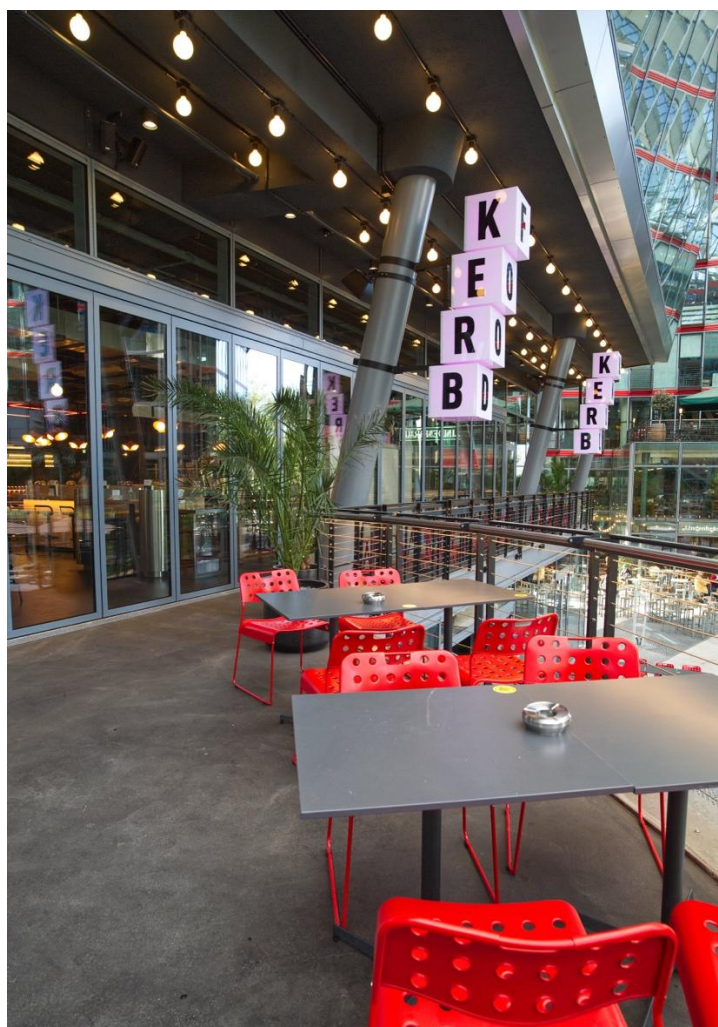


上：個々の店舗ユニットはメタリックで宇宙的。下：2階の共通イートインコーナー。小さい照明を数多く配置することで楽しい印象に。





上：回転寿司？と思ったらドイツチーズが回る「PICK&CHEESE」。下右：広場の全景。テント構造が印象的だ。下左：2階には張り出したテラス席が。



2. Lo Fūfu

Project Overview

今年初めにオープンを迎えた「Lo Fūfu」は、『日本の Omakase スタイルの Itameshi を提供する』という新しいコンセプトのレストランだ。日本語の「夫婦」にイタリア語の定冠詞をつけた店名の通り、目指すのは、イタリア料理の素材を活かしたシンプルさと和食の完璧さを夫婦のように融合させた、2つの伝統のハーモニー。オープンから数ヶ月経ったいまも、連日満席が続く人気だ。

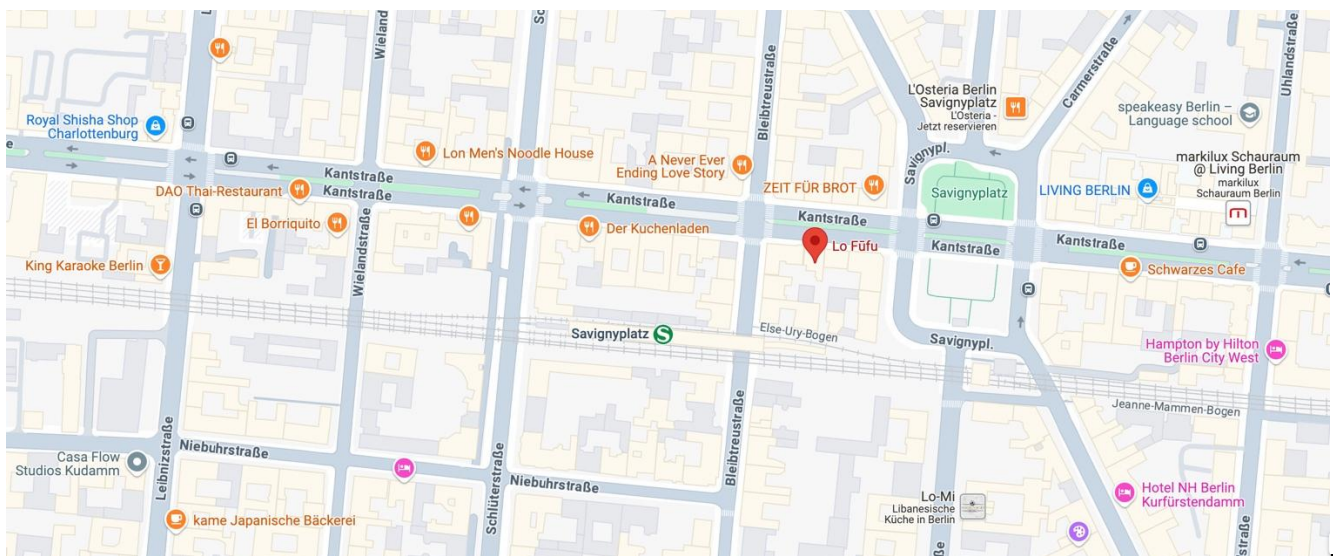
ギャラリーや映画館の間に中華やベトナム、台湾、韓国やイタリアン、オーストリア料理など老舗店から最新の話題店まで飲食店がひしめき合うカント通りにオープンした「Lo Fūfu」。ブティックホテル「Sir Savigny」の1階に併設されている。同店のインテリアの中心に据えられているのは、シェフの動きや素材の新鮮さ、料理の工程を間近に見ることができるオープンキッチンのカウンターとオーク材のスツールだ。バースタッフがお客と会話を交わし、料理に合うワインや日本酒を提案していく。イメージは日本の寿司店だがカウンターの素材が厨房と同じステンレス製ということもあって、お客もまるでキッチンの中にいるような、より近い気分になる。ゲストを迎える入口のカウンターには緑色の大理石を惜しみなく使った。

カウンターの後ろには、やはりステンレス製のテーブルとベンチが連なっている。アメリカンダイナーのような造りは、以前ここに入っていたバーガーショップのインテリアの名残りなのだそう。まるで金庫室のような印象を受ける、巨大な冷蔵庫の前には円卓を据えて、プライベートなコーナーに。アペロから週末のブランチ、特別な日のディナーまで、様々な場面に合う、最新のアドレスだ。

Project Details

1. Client: lo fūfu
2. Type of Business: Restaurant
3. Open Date: 15.01.2025
4. Location: Kantstrasse 144, 10623 Berlin
5. Size: 26 seats
6. Designer In-house, Ina Freienstein
7. Website: <https://www.lofufu.com/>

Location





上：緑の大理石の1枚板をカウンターに。素材はステンレスを中心にオーク材のスツールやなど、自然素材をアクセントに配した。

下：店奥からはダイナー風に見えるのが面白い。足置きに金属パイプ、照明も金属管、白いタイルが天井まで貼られ、ラボのような印象も受ける。





上：冷蔵庫前のテーブル席。下：「Sir Savigny」併設で同ホテルの朝食も提供。ホテル側からオープンキッチンを通して店が垣間見える。

