

「舞台付きレストラン（仮称）」の考え方

この資料は、現時点で振興会が想定している「舞台付きレストラン（仮称）」の考え方について参考に示したものであり、今後変更する可能性がある。事業者は、【資料－２】「業務要求水準書」に示した内容に基づき提案すること。

基本的な考え方

- (1) 「舞台付きレストラン（仮称）」は、大劇場・小劇場・演芸場（以下、「各劇場」という。）に訪れる観客への飲食提供を行うとともに、観劇チケットを持たない一般の来場者等でも飲食とともに伝統芸能を含む様々なジャンルの日本文化に触れて楽しむことができる施設とする。
- (2) 当該施設は、江戸時代後期の芝居小屋を模した空間で、かつ厨房を備えたレストラン機能を有する空間とする。
- (3) 当該施設では、伝統芸能を基調としながら、伝統芸能以外の音楽、演劇、舞踊、映像など様々なジャンルの日本文化を柔軟に取り扱う予定である。当該施設の騒音・振動・臭い等が各劇場で行う公演やその他の事業に支障がないものとするとともに、近隣の迷惑にならないように十分配慮する。
- (4) レストラン入口前にスペース（エントランスホール）を設け、カフェ、ショップ、移動型店舗等を配置するが、状況に応じてレイアウトを自由に変更できるようにする。
- (5) エントランスホールはグランドロビーに接して配置し、各劇場の観客及び一般の来場者等が自然に当該施設を目にして、その存在が明らかになるように配置や動線を計画する。
- (6) 各劇場に訪れる観客への休憩時の飲料（ソフトドリンク・アルコール類）及び軽食の提供は、各劇場のホワイエ及びグランドロビーに移動型店舗を配置するほか、カフェカウンター等を設置して行うことも想定している。
- (7) 当該施設の営業時間は午前から深夜を想定している。
- (8) 「舞台付きレストラン（仮称）」の諸室の面積

| | |
|-----|--------------------------------------------------|
| 客室 | 680 m ² |
| 厨房 | 200 m ² （冷蔵・冷凍室、パントリーを含む。） |
| 楽屋 | 60 m ² |
| 倉庫 | 80 m ² |
| 事務室 | 200 m ² |
| その他 | （エントランスホール、トイレ（客室用、ホール用、スタッフ用、楽屋用など）、通路、専用設備室ほか） |