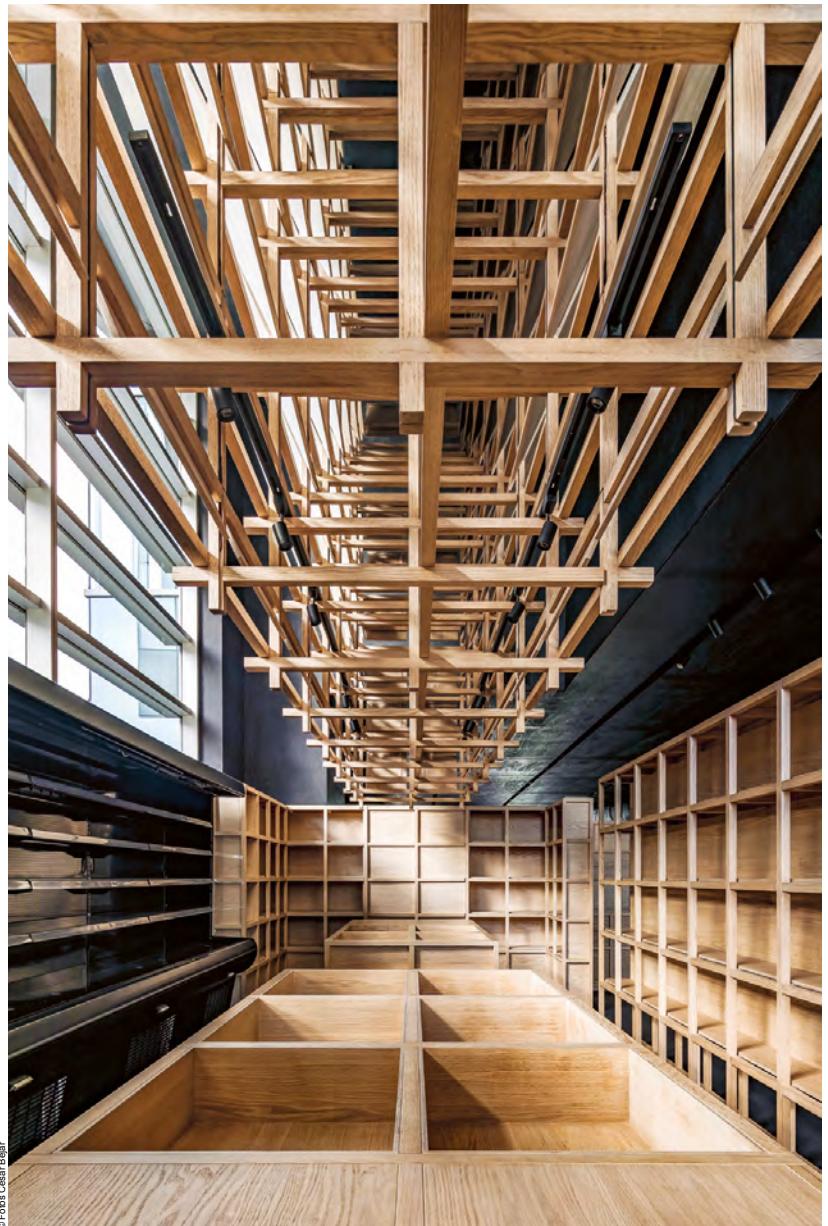


Interior del mes

Esrawe Studio, Tori Tori Santa Fe, Ciudad de México



©Foto: César Bear

TORI TORI Santa Fe es la quinta sede de la conocida cadena de restaurantes japoneses en Ciudad de México. Se ubica en la planta baja de un edificio corporativo en el barrio que le da nombre, Santa Fe, y, atendiendo a su programa, se inspira en la sutileza y la sobriedad de la tradición artesanal de Japón. Así, la escala del espacio se enfatiza mediante dos elementos suspendidos realizados con madera de encina, que, por su textura, robustez y carácter monumental, evocan las armaduras de los antiguos samuráis, en especial la coraza denominada *dō*. Uno de estos elementos descolgados enmarca un espacio destinado al servicio de comida para llevar, en tanto que el otro se erige verticalmente como si fuera una chimenea radial dispuesta sobre la mesa principal del *teppanyaki*, la plancha de acero tradicional para cocinar los alimentos. Ambos elementos, en cualquier caso, se transforman en piezas luminosas que definen la escala del restaurante. Por su parte, el muro principal que acoge la barra de sushi queda definido por la presencia de bajorrelieves que se inspiran en la abstracción y estilización de la escritura *kanji*.

*This is the fifth branch, in Mexico City, of the famous Tori Tori chain of Japanese restaurants. It is located on the ground floor of a corporate building in the modern business district that gives it its name, Santa Fe, and in addressing the culinary program the design of the space draws from the subtlety and sobriety of Japan's craft traditions. Hence, the scale of the spaces is emphasized by means of two suspended elements made of holm oak that, because of their texture, robustness, and monumental character, bring to mind the suits of armor of bygone samurai warriors, especially the breastplates called *dō*. One of those hanging objects frames a space that is used for the restaurant's food takeout service, and the other one rises vertically as a radial chimney flue hovering over the main teppan, the iron griddle on which teppanyaki delicacies are grilled, broiled, or pan-fried. Both are luminous pieces marking the scale of the restaurant. The wall where the sushi bar is presents bas-reliefs that take inspiration from the abstraction and stylized strokes of kanji script.*

