

뉴욕 소재 일식당의 레스토랑 토탈 코디네이션과 전통성 표현 방법에 관한 연구

A study on the Restaurant Total Coordination and Traditionality Expression Method of Japanese Restaurant in New York

Author 이지현 Lee, Ji-Hyun / 정희원, 경희대학교 주거환경학과 강사
오혜경 Oh, Hye kyung / 정희원, 경희대학교 주거환경학과 교수

Abstract The objectives of this study are, first, to define the concept of restaurant total coordination and establish its components as a design strategy for planning and managing all elements comprising a restaurant, and second, to survey the total coordination of Japanese restaurants in foreign countries and examine how traditionality, which is an element for globalizing Japanese restaurants, is expressed. This study was conducted through literature review for defining the concept of restaurant total coordination and extracting its components and a field survey for analyzing the current state of restaurant total coordination and traditionality expression methods. The results of this study are as follows. First, Japanese restaurants categorized into Type A with relatively high traditionality expression(3.3 or higher) were 25% of the surveyed restaurants. These restaurants showed the traditional characteristics of Japanese style as they are without contemporary adaptation for all components of restaurant. Second, 41.7% of the restaurants were categorized into Type B with traditionality expression between 1.7 and 3.3. They were mostly popular casual restaurants at which people can enjoy Japanese food comfortably. In visual and spatial design elements, traditional and contemporary styles appeared in the equal percentage, and decoration, table setting and food design were styled according to Japanese traditions. Third, 4 cases(33.3%) were categorized into Type C with traditionality expression below 1.7. Because they were fine dining restaurants that sold high priced dishes, formality and consistency were also high. Through all design elements including visual, spatial, table setting and food design elements, elegant and simple contemporary images were dominant. The results of this study will be used as basic materials to establish the concept of total coordination that views the visual, spatial, table setting and food design elements comprising a restaurant, which were approached separately in previous studies on restaurants, together from the viewpoint of integrative designs, and to make design strategies for globalizing Korean restaurants based on Japanese restaurant cases.

Keywords 일식당, 레스토랑 토탈 코디네이션, 전통성, 뉴욕
Japanese Restaurant, Restaurant total coordination, Traditionality, New York

1. 서론

1.1. 연구의 배경 및 목적

최근 우리나라는 한식 세계화에 대한 관심의 고조와 함께 한식당 인테리어에 대한 방안모색과 해외 한식당에 대한 정부지원이 증가하고 있는 추세이다. 특히 한 국가의 전통성과 독창성을 보여주는 문화요인이면서 오늘날 국제사회에서 문화브랜드로서의 위상과 가치를 높이고 있는 민족음식을 매개로 하는 공간인 레스토랑은 단순히

물리적 공간을 사용하는 것이 아니라, 색다른 문화와 차별화된 이미지를 즐기면서 체험하고 소비하는 공간이기에 시대적인 트렌드와 소비자들의 감성적 요구를 반영할 뿐만 아니라 취급메뉴는 물론 이를 담는 식기, 테이블 등의 음식관련 요소와 공간의 분위기가 전체적으로 조화를 이룰 때 제대로 된 가격으로 인정받을 수 있고 경쟁력이 생길 수 있다. 이를 위해 시각적으로 아름다운 구성요소의 사용과 조화는 기본이고, 레스토랑의 컨셉을 일관되게 연출할 수 있는 전략이 필요하지만 여전히 대부분의 해외 한식당이 그렇지 못한 것이 현실이다. 전통

을 기반으로 한 민족음식은 문화를 전파하는 역할과 함께 경제적으로도 무한한 가치를 가지며, 해외에서는 국가브랜드로서의 영향력을 가지기에 자국과의 연계성을 가지면서도 현지인에게 특별한 경험을 제공할 수 있는 디자인 전략을 통해 다른 나라 레스토랑과의 차별성을 모색해야 한다.

이에 본 연구의 목적은 첫째, 레스토랑을 구성하는 모든 요소를 기획, 관리하는 디자인 전략으로서 레스토랑 토탈 코디네이션의 정의 및 구성요소를 정립하고 둘째, 해외소재 일식 레스토랑의 토탈 코디네이션 실태를 조사함으로써 자국의 레스토랑이 세계화하는데 필요요소인 전통성이 어떻게 표현되고 있는지 알아보고자 한다. 이는 한식당을 세계화하기 위한 디자인전략 수립의 기초자료로 활용될 것이다.

2. 레스토랑 토탈 코디네이션 고찰

2.1. 레스토랑 토탈 코디네이션의 개념

코디네이션(Coordination)의 사전적 정의는 “두 종류 이상의 것을 통합, 조정, 조화시키는 것”을 의미하며 일반적으로 각각의 요소를 상호연관성과 공통점에 따라 분류하고 이것을 다시 어울리는 것끼리 재배치하여 새로운 통일감을 창출하는 것을 의미¹⁾한다.

코디네이션 관련 선행연구를 조사해 본 결과, 초기에는 패션업계에서 1960년대에 캐주얼 스타일이 유행하면서 등장한 개념으로 1970년대 이후 의복간의 색상, 재질, 문양의 조화 뿐 아니라 헤어, 메이크업, 가방, 액세서리, 신발 등 각각의 요소를 공통성이나 연관성에 따라 분류하고 어울리는 것끼리 배치하여 전체적으로 통일감 있는미를 완성시키는 것을 의미²⁾하는 패션 토탈 코디네이션의 개념으로 일반화되었고, 이후 소비자들의 라이프스타일이 다양해지고 제품 및 주거공간의 마케팅 차별화 측면에서 중요하게 부각되기 시작하면서 주거공간 뿐만 아니라 상업공간에서도 코디네이션의 범위와 중요성이 확대되고 있다. 실내 디자인분야에서는 아름답고 쾌적한 환경과 능률적인 공간을 창조하기 위해 공간을 이루는 다양한 요소를 의식적으로 조정함으로써 조화를 도모하는 작업³⁾으로 인식되어 그 역할이 커지고 있다.

이에 본 연구에서는 선행연구를 토대로 단순히 물리적 환경을 기획, 장식, 연출하는 것이 아닌 레스토랑 디자인 전략으로서 컨셉에 의한 토탈 디자인 기획이라는 시각으로 접근하여 다음과 같이 정의하고자 한다. 즉, 레스토랑

디자인 전략으로서 토탈 코디네이션(Total Coordination as Restaurant Design Strategy, TOCOREDS)이란 음식을 매개로 하는 상업공간을 오픈하거나 리뉴얼하는 것을 목적으로 정해지는 기본 컨셉, 테마에 따라 개성있고 차별적인 레스토랑 정체성을 확립하기 위한 이미지를 정하고, 이에 맞도록 레스토랑을 구성하는 전체 요소를 창의적인 방법을 통해 일관성 있게 조화를 이루도록 통합, 조정하는 일련의 작업이라고 할 수 있다.

2.2. 레스토랑 토탈 코디네이션의 구성요소

(1) 컨셉

레스토랑에서의 컨셉이란 유형, 서비스 스타일, 취급메뉴, 주 고객층 등 레스토랑의 전체적인 방향을 말하며 이는 상호, 사인, 공간, 상차림, 음식 디자인 요소 전반에 걸쳐 영향을 미치므로 처음 기획단계에서 중요시 되는 개념이다. 한식의 세계화 방안에 관한 나정기(2007)의 연구⁴⁾에서도 누구(주 고객)를 대상으로, 어디서(입지), 무엇을(메뉴), 어떻게 제공할 것인가를 결정하는 컨셉의 설정단계가 가장 우선적으로 고려되어야 할 내용이라고 그 중요성을 언급하고 있다. 그러므로 본 연구에서는 레스토랑의 오픈 시 방향을 제시하는 기본적인 사항이라 할 수 있는 컨셉을 구성요소로 꼽았다.

(2) 시각 디자인 요소

김인화(2007)의 연구⁵⁾에서는 CI개념에서 파생된 RI(Restaurant Identity) 개념을 레스토랑의 시각적 이미지를 통일화하기 위한 디자인 정책이라고 정의하면서 심벌, 마크, 광고물, 서식류, 패키지에서부터 유니폼, 운송차량에 이르기까지 일관성 있게 적용되어야 한다고 언급하고 있다. 이러한 시각적 이미지 형성 작업을 통해 기업이나 브랜드의 인지도가 높아지고 고객의 구매, 방문으로 이어지는 결과를 가져오기에 최근 레스토랑 업계도 레스토랑의 차별적인 정체성을 나타내는 개념인 CI작업에 대한 중요성이 커지고 있다. 이렇듯 레스토랑을 구성하는 시각디자인 요소는 로고 및 심벌, 서체, 캐릭터, 유니폼 등이며 이는 레스토랑 탄생배경, 취급음식의 기원 등의 이색적인 스토리를 담아 외부 및 내부 공간, 테이블, 집기류에 반복적으로 사용될 때 레스토랑의 차별적인 정체성과 이미지를 나타낼 수 있다.

(3) 공간 디자인 요소

레스토랑에 방문하는 고객은 레스토랑의 입구에 도착하면서부터 만나게 되는 외부의 모습과 식사가 나오기 전까지 일차적으로 보게되는 내부 공간의 이미지와 분위기

1) 조진아, 토탈 코디네이션-패션에서의 코디네이션, 훈민사, 2002, p.41
 2) 손미경, 현대 패션의 토탈 코디네이션에 관한 연구, 한국인체예술학회지 제3권 제3호, 2002, p.221
 3) 김소희, 실내디자인 스타일 유형화에 따른 주거 코디네이트 연출방법에 관한 연구, 상명대학교 예술디자인대학원 석사논문, 2008, p.1

4) 나정기, 한식의 세계화 방안에 관한 연구, 외식경영학회지 Vol. 10 No.2, 2007, p.169
 5) 김인화, 레스토랑 디자인 커뮤니케이션 구성요소가 레스토랑 아이덴티티 형성에 미치는 영향 분석, 경기대학교 관광전문대학원 박사논문, 2007, pp.36-37

를 통해 만족감을 느끼며 그 레스토랑에 대한 평가를 할 수 있다. 레스토랑의 외부를 구성하는 공간디자인 요소로는 파사드와 간판으로서, 레스토랑의 첫 인상을 결정할 뿐만 아니라 취급음식, 수준, 환경까지도 예상할 수 있기에 레스토랑의 특성을 살려 개성있고 아름답게 계획되어야 하며 내부 공간 디자인 요소인 바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 장식품과도 연관성 있게 계획되어야 한다.

(4) 상차림 디자인 요소

식사를 위한 테이블을 구성하는 상차림 디자인 요소는 린넨, 식기, 글래스, 커트러리, 센터피스이다. 류무희(2008)의 연구에서는 이들 요소를 “Table TOP 5 SCAPE”로 정의하며 이는 식당의 개성있는 독특한 이미지를 부각시키며, 가정뿐만 아니라 레스토랑에서도 가장 중요시 되는 음식 외적 요소라고 밝히고 있다. 최근 들어 다양한 매체의 정보와 경험을 통해 높아진 소비자의 안목으로 인해 레스토랑의 공간 뿐만 아니라 상차림 디자인 요소의 중요성은 더욱 커지고 있다.

(5) 음식 디자인 요소

레스토랑을 방문한 고객에게는 입안에서 느껴지는 물리적인 음식 맛의 즐거움도 중요하지만 심리적 영향을 미치는 요리의 인상인 시각적 즐거움과 만족 또한 필요하다. 이렇듯 음식을 맛있어 보이게 하기 위한 음식 디자인 요소는 식재료의 특성과 조리법에 따라 알맞은 커팅에서 시작되는 재료의 형태와 담는 구도, 선택한 그릇과 재료간 색채의 조화, 식재료를 이용하여 장식하는 방법 등 담음새 즉, 푸드 스타일링에 대한 전반적인 것을 포함한다.

2.3. 레스토랑 토탈 코디네이션의 표현방법

레스토랑 토탈 코디네이션은 그 정의에서 나타나듯이 컨셉에 따른 테마와 이미지 연출을 위해 여러 표현방법을 선택하여 각 구성요소의 표현특성을 조정할 수 있다.

첫째, 민족음식을 취급하는 레스토랑의 독창성 및 차별성을 나타낼 수 있는 방법인 전통성은 각각의 구성요소가 전통 그대로의 형태로 적용되는지 현대적인 시각이나 서양의 문화와 절충, 변형되었는지에 따라 전통 원형과의 연관정도를 판단할 수 있다. 둘째, 레스토랑의 취급 메뉴와 유형에 따라 레스토랑의 각 구성요소 및 서비스가 고급스럽고 격식을 갖추어야 하는지 대중적이고 일상적인 편안한 분위기로 연출해야 하는지에 관한 격식성, 셋째, 특별한 스토리와 체험거리가 담겨있는지에 관한 테마성 넷째, 구성요소들이 하나의 연계성을 가지고 일관되게 표현되는가에 대한 일관성 등이 레스토랑 토탈 코디네이션을 표현하는 방법이라 볼 수 있다.

6) 류무희, 한식당 식공간 연출 측정을 위한 DINE TOP 5 SCAPE 도구의 개발과 타당성 평가, 경기대 대학원 박사학위논문, 2008, p.25
7) 황지희 외, 푸드코디네이터를 위한 가이드 북, 파워북, 2009, p.111

3. 연구의 방법 및 내용

연구의 방법으로는 레스토랑 토탈 코디네이션에 대한 개념정의 및 구성요소의 추출을 위한 문헌고찰 연구와 실제 레스토랑 토탈 코디네이션의 실태와 전통성 표현방법을 분석하기 위한 사례 조사연구가 병행되었으며 그에 따른 구체적인 연구 내용은 다음과 같다.

3.1. 조사대상 선정

조사대상의 범위는 아시아권에서 자국 음식을 세계화시키는 데 성공한 일본의 레스토랑 중 세계적 미식도시로 평가받는 뉴욕 소재 일식당으로 하였다. 선정의 기준은 먼저, 세계적으로 권위있는 레스토랑 평가잡지인 ZAGAT SURVAY(2008)의 평가점수 25점 이상의 레스토랑 중 미술랭 가이드(2008)에 중복 추천된 일식 레스토랑을 선정하였다. 이 후 조사과정에서 사진촬영 불가 입장을 밝힌 레스토랑 3곳을 제외한 12곳을 최종 조사대상으로 선정하였다.<표 1>

<표 1> 뉴욕소재 일식 레스토랑 조사대상 선정

상호	ZAGAT SURVAY New York 2008	미술랭 가이드 New york city 2008	선정
1 Sushi Yasuda	* (28)	*	v
2 Sushi Seki	* (27)	*	v
3 Nobu	* (27)	*	v
4 Sugiyama	* (27)	*	v
5 kanoyama	* (27)	*	v
6 Masa	* (27)	*	조사불가
7 Gari	* (26)	*	조사불가
8 Nobu57	* (26)	*	v
9 Poke	* (26)	*	조사불가
10 Tomoe Sushi	* (26)	*	v
11 Blue Ribbon Sushi	* (25)	*	v
12 MEGU	*	*	v
13 gari of Sushi	*	*	v
14 Bar Masa	*	*	
15 sakagura	*	*	v

3.2. 조사방법

본 연구의 목적을 위한 조사의 방법으로 현직 푸드 코디네이터인 실내디자인 박사과정 연구자 1인과 재미 실내디자인 박사과정 1인이 한 조가 되어 2008년 6월말부터 7월초까지 7일에 걸쳐 뉴욕에 있는 레스토랑을 현지 조사하였다. 모든 조사는 조사대상으로 선정된 레스토랑을 직접 방문하여 대표적 음식을 주문하고 시식하면서 진행하였고, 조사의 내용은 레스토랑의 일반적 특성인 컨셉과 시각 디자인 요소(심벌 및 로고, 메뉴판, 종업원 유니폼), 공간 디자인 요소(외부: 파사드, 간판, 내부: 바닥, 벽, 천장, 창, 문, 가구, 장식품), 상차림 디자인 요소(린넨, 식기류, 커트러리, 글래스, 센터피스), 음식 디자인 요소(형태 및 구도, 색채, 장식)의 표현특성 및 전통성 표현방법을 자세히 관찰한 후 그 내용을 각각 분석표에

<표 2> 조사내용 및 분석의 기준

조사내용		분석 기준		
구성요소	컨셉	유형	▶고급, 중급 대중, 단품 전문 등 ▶Fine dining, casual dining, family restaurant, home style, fast food 등	
		취급 메뉴	▶전통음식 종류 및 구성과의 연관 정도로 평가 ▶전통음식 먹는 순서와의 연관정도로 평가	
		서비스 스타일	▶전통적 서비스 스타일과의 연관성 정도로 평가 ▶table service, take out, delivery 등	
		상차림 수준	▶최상급정식 - 서양 정식 상차림요소를 모두 갖춘 경우 (린넨, 식기, 커트러리류, 글래스, 센터피스), 동양 각국의 정식 상차림 요소 모두 갖춘 경우(플라스틱, 나무 젓가락 제외), 서양과 동양식 혼합이어도 테이블 아이템 모두 갖춘 경우 ▶상급 정식- 최상급 정식으로 와인잔, 센터피스가 없거나, 좌식상일 경우 클로스 없고 나머지 모두 갖춘 경우 ▶캐주얼 정식- 상급 정식으로 린넨류 대신 종이메트 또는 종이냅킨이 세팅된 경우 ▶비정식- 종이메트와 종이냅킨이 있어도 플라스틱 물컵, 플라스틱 숟가락이나 1회용 나무젓가락 세팅된 경우 ▶하급식: 종이메트나 종이냅킨도 준비되어 있지 않을 경우	
		음식 담음새 수준	▶최상급 프레젠테이션 - 접시 위에 음식이 조금 담기는 프랑스식 구성에, 담은 형태가 창조적이면서 비례와 색채가 조화되어 아름답다고 판단될 경우 ▶상급 프레젠테이션 - 최상급에 조금 못 미칠 경우 ▶중급 프레젠테이션 - 일상식에서처럼 평범한 담음새 ▶하급 프레젠테이션 - 접시 위에 음식이 많이 또는 가득 담기거나 가나쉬의 형태나 비례가 식기나 음식과 비조화 ▶최하급 프레젠테이션 - 성의없이 급하고 모양새 없는 담음새	
	시각 디자인 요소	로고 심벌	▶전통 서체, 문양과의 연관 정도로 평가 ▶표현의 우수성 및 독창성의 정도를 평가	
		메뉴판	▶컨셉 및 공간 디자인과의 연관성 ▶음식해설 및 가독의 용이성	
		종업원 유니폼	▶전통 의복과의 연관성 정도로 평가 ▶표현의 우수성 및 독창성의 정도를 평가	
	공간 디자인 요소	외부	파사드	▶인문적 요소 및 전통적 미의식과의 연관 정도로 평가 ▶전통 공간, 문양과의 연관 정도로 평가
			간판	
내부		바닥 벽 천장	▶각 요소의 구성, 형태, 재질, 색채(표현의 우수성 및 독창성의 정도)	
		창문 가구 장식	▶전통적 미의식, 전통 공간, 가구, 예술품, 문양과의 연관 정도	
		린넨 식기	▶전통 식생활에 따른 상차림, 전통 식사도구와의 연관 정도로 평가	
상차림 디자인 요소	커트 러리	▶레스토랑 전체 컨셉과 유형에 적합한 선택과 사용인지 평가		
	글래스	▶각 요소의 구성 및 형태, 재질, 색채 표현의 우수성		
	센터 피스	▶컨셉 및 공간요소와의 밀접된 표현정도를 평가 ▶상차림에 사용되는 요소가 특별한 테마와 스토리를 가지는가에 대해 평가		
음식 디자인 요소	형태	▶전통음식, 전통적 미의식과의 연관 정도로 평가		
	담음새 색채 장식	▶우수성 및 독창성의 정도를 평가		
표현 방법 (5점 척도)	전통성 (Traditionality)	5: 전통주조(90-100%) 4: 전통주조(70-90%)+현대보조(10-30%) 3: 전통(40-60%)+현대(40-60%)동일 2: 현대주조(70-90%)+전통 보조(10-30%) 1: 현대주조(90-100%)		
		격식성 (Formality)	5: 매우 격식적/ 4: 격식적 / 3: 보통 / 2: 비 격식적 / 1: 매우 비 격식적 (디자인이나 재료의 수준으로 판단)	
	일관성 (Consistency)	5: 매우 높음/ 4: 높음/ 3: 보통/ 2: 낮음/ 1: 매우 낮음(없음)		

기록하는 동시에 사진 촬영을 하였다. 이후 취합한 자료를 최종적으로 실내디자인 전공 교수와 함께 검토하고 논의하여 분석표에 정리하였다. 조사과정에서 필수적인

로 체크한 사항은 각 조사내용이 자국의 전통 문화 또는 전통 디자인의 원형⁸⁾과 어떻게 연결되어 있는지를 파악하는 것이었다. 이를 위해 현지조사 전 분석기준에 대한 이해와 관련연구⁹⁾를 참고하여 충분히 숙지한 후 조사를 진행하였다.

3.3. 분석의 기준

레스토랑 토탈 코디네이션의 개념정의 및 구성요소 추출을 위해 연관 분야인 패션 및 실내디자인 분야에서의 토탈 코디네이션 관련 연구의 고찰 및 선행연구를 바탕으로 구성요소의 표현특성을 살펴보는 조사내용에 따른 분석기준을 <표 2>와 같이 정리하였다. 이 중 레스토랑 토탈 코디네이션의 표현방법은 전통성, 격식성, 일관성을 분석의 기준에 따라 수치화하여 각 사례별로 평균을 내었으며, 연구목적에 필요한 전통성을 분석에 이용하고자 나머지는 참고사항으로 활용하였다.

4. 뉴욕 일식당 레스토랑 토탈 코디네이션과 전통성 표현방법에 대한 사례분석

4.1. 유형 A (전통성 3.3이상)의 대표사례

(1) 레스토랑 토탈 코디네이션 특성

일본어 상호를 영어식 발음 그대로 표기한 대형 간판과 일본 주택에서 흔히 볼 수 있는 세로나무 창살이 그대로 보이는 외관으로 인해 한눈에 일식당임을 알 수 있었다. 내부 공간디자인 요소인 바닥의 붉은 카펫, 흰색 페인트마감의 벽, 천장, 현대적 가구, 상차림 디자인 요소 중 흰색테이블 클로스, 냅킨 사용 등으로 전체적으로는 현대적이고 격식적인 분위기이지만 나무 창살, 대나무 파티션을 이용한 약식정원, 노련, 대나무 발 등이 곳곳에 장식요소로 적절하게 사용되고 다양한 유색의 전통 식기로 인해 일본 고유의 색채를 나타내고 있었다. 음식디자인 요소는 전통 담음기법을 재현하여 섬세하고 정돈된 구도와 식재료를 활용한 색채 및 장식을 보여주고 있었다.

(2) 전통성 표현방법

시각, 공간디자인 요소를 통해 나타나는 전체적 분위기는 심플하고 현대적이며, 장식요소들이 적은 부분이지만 전통적인 형태 그대로 재현됨으로써 전통이 구조적으로 보여지고 있었다. 특히 메뉴와 음식디자인 요소에 있어 전통적 담기 방법을 재현하여 전체적인 전통성이 높게 나타나고 있었다.

8) 본 논문에서 사례분석의 기준이 되는 일본의 전통성은 에도시대 이후 일본문화 전반에 걸쳐 정립되어온 일본의 특성으로 한정한다.

9) 이지현·오혜경, 한식당 세계화를 위한 성공모델로서의 일식당 실내 공간과 음식관련요소의 특성 연구, 한국실내디자인학회논문집 제18권 1호 통권72호, 2009년 2월

<표 3> 뉴욕 일식 레스토랑 - Sushi Seki

조사내용	구성요소 표현특성	표현방법			이미지	
		T	F	C		
컨셉	유형	fine dining (정통 일식 스시)				
	취급 메뉴	스시, 초밥 위주의 전통 일식				
	서비스 스타일	테이블 서비스 (스시바)				
	상차림 수준	상급 정식 상차림				
	담음새 수준	상급 프리젠테이션				
시각 디자인 요소	로고 심벌	캐주얼한 서체의 영문상호				
	메뉴판	하드커버를 베이지 색 천으로 커버링하고 한자와 히라가나 발음용 영문상호의 붓글씨체로 적은 격식있는 메뉴판				
	종업원 유니폼	심플하지만 격식 갖춘 전통 의상				
공간 디자인 요소	외부	파사드	전통주택 담장에서 발견되는 창살 나무프레임의 유리창			
		간판	영문 상호가 적힌 대형 간판			
	내부	바닥	와인색 카펫			
		벽	흰색 페인트 마감, 데도레일 아래 나무 핀넬 마감			
		천장	흰색 페인트 마감 평천장			
		창문	전통 창호 변형 나무 창살 + 유리창			
	가구	가구	현대적인 의자(블루 페브릭), 테이블			
		장식품	중간부분에 대나무와 도자기 이용한 약식정원 조성, 모던한 액자, 현대식 꽃꽂이, 노렌 대나무 발			
	상차림 디자인 요소	린넨	서양식 흰색 면 테이블 보, 냅킨			
		식기	색채, 문양 다양한 일본 전통 도자기			
커트러리		전통젓가락형태의 1회용 나무 젓가락				
글래스		도기 물잔				
센터피스		없음				
음식 디자인 요소	담음새	구도 형태	창조적이지는 않지만 스시 위주의 전통적인 담음새			
		색채	식재료를 활용한 자연스러운 색채 조화			
	장식	상급 프리젠테이션				
		3.50	3.61	2.72		

<표 4> 뉴욕 일식 레스토랑 - Tomoe sushi

조사 내용	구성요소 표현 특성	표현방법			이미지	
		T	F	C		
컨셉	유형	fast food				
	취급 메뉴	스시중심의 일상적 일식, 그 외에 각종 초밥, 소바, 라멘, 계절메뉴 등				
	서비스 스타일	테이블 서비스				
	상차림 수준	비정식 상차림				
	담음새 수준	중급 프리젠테이션				
시각 디자인 요소	로고 심벌	캐주얼 한 글씨체의 영문상호사용				
	메뉴판	회색의 히라가나 글씨 바탕에 컬러 풀한 문양이 인쇄된 종이 앞면에 비닐커버의 메뉴판				
	종업원 유니폼	셰프(검정 요리사복) 종업원(와인색 티셔츠, 검정앞치마)				
공간 디자인 요소	외부	파사드	파란색 어닝에 흰색 영문상호, 허리높이까지 시멘트벽 윗부분 창, 음식모형, 전통인형 (고양이), 나무프레임의 출입문			
		간판	별도 간판없이 어닝에 캐주얼 한 글씨체의 영문상호			
	내부	바닥	붉은 체리색 쪽나무			
		벽	흰색 페인트 마감			
		천장	흰색 페인트 마감의 노출천장			
		창문	붉은 색의 나무 프레임 창과 문			
	가구	가구	밝은 미송 목재 판의 스시바 심플하고 모던한 사각 테이블, 의자			
		장식품	전통적인 느낌의 한지 등 옷, 기모노 입은 여성 그림 액자, 죽어, "토모에스시(히라가나)라고 쓴 죽자			
	상차림 디자인 요소	린넨	1회용 종이냅킨			
		식기	전통적인 일본 식기 (저급한 수준의 다양한 형태 접시)			
커트러리		1회용 나무젓가락				
글래스		유리 물컵				
센터피스		없음				
음식 디자인 요소	담음새	구도 형태	전통 담기 방법이나 창조적이지 않고 정성스럽지 않음			
		색채	일상적인 재료의 색채			
	장식	재료의 커팅도 정교하지 않아 장식도 정돈되어 보이지 않음				
		2.22	2.00	2.39		

4.2. 유형 B (전통성 1.7-3.3 사이)의 대표사례

(1) 레스토랑 토탈 코디네이션 특성

친구를 뜻하는 일본어인 Tomoe가 상호인 이 식당은 편안하고 대중적인 스타일의 스시집이다. 외부는 파란색 어닝에 흰색의 캐주얼 서체 영문상호만 작게 적혀있고 출입문 위에 검정색 노렌에 일본어로 상호가 적혀있었다. 오래된 듯 낡은 나무창살 유리창을 통해 전통의상 입은 인형과 고양이 인형이 보여 친근하고 접근하기 부담없는 수준의 식당으로 보였다. 내부 역시 나무바닥, 흰

색 페인트 마감의 벽과 천장으로 평범한 공간에 중급의 목재테이블로 내추럴한 분위기에 노렌과 전통등을 단순하게 만든 조명등이 서민적인 분위기의 일본을 표현하고 있었다. 상차림디자인 요소는 시각, 공간디자인 요소에서와 마찬가지로 대중적인 수준의 비정식 상차림과 중급 수준의 프리젠테이션으로 전통적인 일식이지만 정교한 구도와 계절을 표현하는 장식은 없었다.

(2) 전통성 표현방법

서민적이고 부담없는 이 일식당은 일본 본토의 오래된

식당에서 볼 수 있는 노렌이나 일반 가정집에서 흔히 볼 수 있는 화지 조명등, 고양이 인형 등의 대중적인 장식 소품을 사용하여 직접적으로 전통성을 표현하고 있었다. 그러나 외부, 내부의 공간디자인요소에서 많은 부분을 차지하는 바닥, 벽, 천장은 현대적인 분위기여서 전통과 현대가 비슷한 비중으로 표현되고 있었다.

4.3. 유형 C (전통성 1.7 이하) 대표사례

(1) 레스토랑 토탈 코디네이션 특성

별도의 간판없이 생선 그림 심벌만이 일식당임을 짐작케 하는 이 곳은 단순한 그리드의 스틸프레임 유리창으로 인해 모던하고 현대적인 파사드를 보여주는 Fine dining 일식 레스토랑이다. 입구 바닥의 흑회색 판석, 숄통, 도쿄노마를 단순하게 표현한 벽감, 생선그림 액자, 꽃꽂이를 통해 일식당의 특유의 분위기를 느낄 수 있었다. 홀은 바닥, 벽, 천장, 스키바, 전체적으로 동일한 톤의 밝은 목재로 마감되어 내추럴하면서도 슬리드한 표면이 만드는 선적구성에 정적인 공간을 만들고 있었다. 서양식 테이블과 의자에 일본식 전통상차림으로 세팅된 모던한 식기와 냅킨 등은 일본 전통과 서양식의 적절한 혼합으로 격식을 갖춘 상차림 디자인을 보여주고 있었다. 취급메뉴는 스시를 중심으로 한 일본 전통음식이지만 서양식 프리젠테이션과의 적절한 조화를 통해 일식을 세계화하는 방법을 보여주고 있었다.

(2) 전통성 표현방법






이 일식당은 호텔 레스토랑이 아니지만 고급 일식당의 전형적인 모습을 보여주는 동시에 외국인들이 접근하기 용이하도록 배경이 되는 대부분의 공간 디자인 요소는 모던하게 표현하고 포인트가 되는 장식소품을 전통적인 원형에서 변형하여 심플하게 적용하였고, 상차림 디자인 요소는 전통식을 고집하기보다는 서양식 상차림과 서비스에 일본의 전통 세팅법과 요소를 절충하여 세련되게 보여지고 있으며, 메뉴는 전통 일본의 맛을 유지하면서 담음새, 식기 등을 포함하는 프리젠테이션을 현대화하여 세계인들에게 보다 격식있게 보이도록 연출하고 있었다.

4.4. 종합분석

뉴욕 소재 일식당의 레스토랑 토탈 코디네이션과 전통성 표현특성을 알아본 결과는 다음과 같다.

A 유형에 속하는 사례는 모두 3사례(25%)로 전통성이 3.3이상인 전형적인 일식당의 모습을 보여주는 사례이다. 시각디자인 요소는 한자어나 히라가나를 사용하여 일본적 색채가 쉽게 느껴지고, 공간디자인 요소는 전통창살 문양, 도쿄노마, 자연적 요소의 실내 적용을 통해 전통성을 구체적으로 실현하고 있었으며, 상차림, 음식 디자인 요소에도 현대적 변형보다는 전통의 메뉴와 담음새를 유

<표 5> 뉴욕 일식 레스토랑 - Sushi Yasuda

조사내용	구성요소 표현 특성	표현방법			이미지		
		T	F	C			
컨셉	유형	fine dining					
	취급 메뉴	traditions for eating sushi & sashimi					
	서비스 스타일	테이블 서비스					
	상차림 수준	정식 상차림					
	담음새 수준	상급 프리젠테이션					
시각 디자인 요소	로고 심벌	스시 전문임을 연상시키는 생선 그림	1	5	5		
	메뉴판	회색빛 패브릭(천) 커버의 메뉴판	2	5	5		
공간 디자인 요소	외부	파사드	단순한 그리드의 스틸프레임 윈도우 안으로 심플한 꽃꽂이와 화병을 디스플레이, 간결한 이미지	2	5	5	
		간판	별도의 간판 없이 깔끔하고 절제된 단정한 느낌의 프레임 안에 생선 그림	1	5	5	
	내부	바닥	밝은 메이플 목재 바닥	1	5	5	
		벽	메이플 목재 벽	1	4	4	
		천장	평천장 마감	1	4	4	
		창문	스틸 프레임의 고정 창	1	4	4	
		가구	메이플 나무 테이블	1	4	4	
장식품	심벌 생선그림 액자, 꽃꽂이, 입구의 통(심플하면서 부드럽고 차분한 느낌. 현대적이고 모던한 이미지)	2	4	4			
상차림 디자인 요소	린넨	흰색 종이냅킨, 중간에 Warm towel 서빙	1	4	4		
	식기	각기 다른 유색의 식기사용	3	4	4		
	커트러리	나무 젓가락, 흑돌 레스트	4	4	4		
	글래스	유리물컵	1	4	4		
	센터피스	간장 주전자를 테이블 중앙에 배치	無	無	無		
음식 디자인 요소	담음새	구도 형태	담는 음식의 종류에 따라 다르지만 모아담기, 흩어담기 등의 전통 담음새 활용	2	5	5	
		색채	재료와 부재료의 색 조화 (보색대비활용)	2	4	4	
		장식	계절감 나타나는 재료(나뭇잎 등)로 장식	2	4	4	
			1.61	4.39	4.39		

지해 전통성과 격식성이 높게 나타나고 있었다. 일부 일식당에서 공간디자인 요소의 격식성과 일관성이 낮게 나타나지만 음식디자인 요소에서는 일관성이 높았다.

B 유형에 속하는 사례는 모두 5사례(41.7%)로 전통성이 1.7-3.3 사이에 나타나는데 대중적이고 편안하게 일식을 즐길 수 있는 공간으로 대부분 Casual dining restaurant이나 fast food restaurant 들이다. 전통성은 전통창살, 노렌, 화풍 조명등, 고양이 인형과 같은 공간디

<표 6> 뉴욕일식당 레스토랑 토탈 코디네이션과 전통성 표현방법에 관한 종합분석

		시각 디자인			공간 디자인					상차림 디자인					음식 디자인		전체 평균				
		로고 & 심벌	메뉴판	유니폼	파사드	간판	바닥	천장	창문	가구	장식품	린넨	식기	커트러리	글래스	센터피스		구도 & 형태	색채	장식	
																					T
Type A	Sushi Seki	T	3	5	5	4	2	1	2	1	3	2	5	1	5	4	5	5	5	5	3.50
		F	3	5	4	3	3	4	3	3	3	4	5	4	2	4	4	4	4	4	3.61
		C	2	3	3	3	3	1	2	2	3	2	3	3	1	3	4	4	4	4	2.72
	gari of sushi	T	4	4	4	4	4	1	1	1	4	1	5	1	4	4	4	5	5	5	3.38
		F	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	2	4	4	4	4	3.78
		C	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	3	3	2	3	4	4	4	4	3.06
	saka gura	T	5	4	4	1	4	1	4	1	4	5	5	1	5	1	5	5	5	5	3.68
		F	3	2	2	3	3	4	3	3	3	3	3	1	3	2	4	4	2	3	2.79
		C	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	2	2	2.37
Type B	Sugi yama	T	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	2.78
		F	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3.89
		C	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4.00
	kano yama	T	5	2	1	2	2	1	2	1	1	2	4	1	2	2	1	4	4	4	2.28
		F	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	4	4	4	4	3.56
		C	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	2	2	2	2	4	4	4	4	3.06
	Tomoe Sushi	T	1	2	1	1	1	2	1	1	4	1	5	1	2	1	1	5	5	5	2.22
		F	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	3	2	2	2	2.00
		C	3	3	2	2	2	3	3	3	3	4	1	1	2	2	2	2	2	2	2.39
Blue Ribbon Sushi	T	5	5	1	1	1	2	1	1	1	5	1	5	5	4	5	5	5	5	3.00	
	F	3	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2.33	
	C	2	2	3	2	2	4	4	4	4	3	1	1	1	1	3	3	3	3	2.72	
Bar masa	T	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	2	1	2	5	1	4	4	4	2.00	
	F	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	2	2	2	2	2.89	
	C	3	3	3	3	3	4	4	4	4	2	1	1	2	1	3	3	3	3	2.83	
Type C	Sushi Yasuda	T	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	4	1	2	2	2	1.61	
		F	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4.39
		C	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4.39
	Nobu	T	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	4	1	1	1	1	1.27
		F	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4.06
		C	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5.00
	Nobu 57	T	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	2	4	1	2	2	2	1.55
		F	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3.61
		C	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	3.89
MEGU	T	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	4	1	1	4	1	1	3	2	1.55	
	F	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4.61	
	C	5	5	5	5	5	3	3	3	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4.06	

자인 요소를 이용하여 부분적으로 나타나고, 취급메뉴로 인해 음식디자인 요소에서 강하게 나타나고 있었다.

중저가의 대중적인 레스토랑들이다 보니 모든 디자인 요소에서 나타나는 격식성은 다른 유형에 비해 떨어지며, 일관성 또한 낮게 나타나고 있었다.

C 유형에 속하는 사례는 모두 4사례(33.3%)로 전통성이 1.7 이하이면서 격식성과 일관성이 모두 4이상인 것으로 나타났다. 시각, 공간디자인 요소는 현대적인 분위기가 구조적으로 나타나 심플하고 세련된 이미지를 보여주고 있었다. 반면 상차림, 음식디자인 요소 등에서 독창적인 일본의 전통적 요소를 연출하는 것으로 일식 레스토랑의 아이덴티티를 표현하고 있었다. 또한 이들은 모두 Fine dining에 속하는 음식가격도 고가인 고급 레스토랑으로서 격식적인 분위기를 갖추어 비교적 정돈되고 조용한 분위기를 유지하고 있었다. 실제 레스토랑 평가

지에서도 높은 점수를 차지하면서 비즈니스 접대에 적합한 곳으로 소개할 정도였다. 각 요소의 연계성 즉 일관성도 높게 나타나고 있는데 이는 대부분 전문 컨설턴트 그룹이나 디자이너가 진행하여 디자인적으로도 우수한 결과물이기에 가능한 것이라 여겨진다. 유형 C에 속하는 일식당들은 일본 전통의 문화와 음식을 현대적이고 고급스럽게 표현하여 현지인들에게 부담없이 받아들일 수 있도록 세계화와 현지화를 잘 실현하고 있었다.

5. 결론

이상의 분석을 통해서 얻은 연구결과는 첫째, 전통성 표현이 3.3이상으로 비교적 높게 나타나는 유형(Type A)에 속하는 일식당들은 전체의 25%로, 레스토랑을 구성하는 전체 요소의 표현이 현대적으로 변용되기보다는 전형적인 일본의 특성을 그대로 보여주고 있었다. 시각, 공간디자인 요소에서는 격식성과 일관성이 보통 수준이지만 상차림과 음식디자인 요소에서는 격식성과 일관성도 높게 나타나고 있었다.

둘째, 전통성 표현이 1.7이상 3.3이하로 나타나는 유형(Type B)은 전체의 41.7%로 가장 많으며, 상호에서 느껴지는 일본적 색채가 강하지만 시각, 공간 디자인요소에서는 전통과 현대가 동일한 비중으로 나타났고, 장식품과 상차림, 음식디자인 요소에서의 전통적 색채로 일본적 특성을 나타내고 있었다. 대부분 대중적이고 편안하게 일식을 즐길 수 있는 Casual restaurant이다 보니 격식성과 일관성도 무난한 수준이었다. 해외에 소재하고 있지만 일본 본토에서도 흔히 볼 수 있는 전형적인 일식당의 스타일을 보여주고 있었다.

셋째, 전통성이 1.7이하로 나타나는 유형(Type C)에 속하는 사례는 모두 4사례(33.3%)로, 고가의 음식을 판매하는 Fine dining restaurant들이기 때문에 격식성과 일관성 모두 높게 나타났다. 시각, 공간, 상차림, 음식디자인 요소 전체에 걸쳐 현대적 이미지를 주조로 하여 세련되고 심플한 이미지를 보여주고 있었다. 공간과 음식 자체의 독창적인 일본성을 간략하게 포인트만 연출하는 것으로 일식 레스토랑의 아이덴티티를 표현하고 있었다.

본 연구의 의의는 레스토랑에 대한 기존의 연구에서 시각, 공간, 음식을 따로 분석하던 시각에서 벗어나, 통합디자인 측면에서 레스토랑의 시각, 공간디자인과 상차림, 음식디자인을 함께 보는 토탈 코디네이션 개념정의 확립을 통해 체계적이고 전문적인 영역으로 자리매김하는데 기여할 수 있다는 것이다. 또한 레스토랑의 아이덴티티를 형성하는 모든 구성요소를 컨트롤 하는 수단으로서의 디자인 매뉴얼이 없기에, 전체적인 방향을 잡아가는 평가모델 개발 및 한식당 세계화를 위한 디자인 전략

수립의 기초자료로 활용될 수 있을 것이다.

참고문헌

1. 김소희, 실내디자인 스타일 유형화에 따른 주거 코디네이트 연출방법에 관한 연구, 상명대학교 예술디자인대학원 석사논문, 2008
2. 김인화, 레스토랑 디자인 커뮤니케이션 구성요소가 레스토랑 아이덴티티 형성에 미치는 영향 분석, 경기대학교 관광전문대학원 박사논문, 2007
3. 나정기, 한식의 세계화 방안에 관한 연구, 외식경영학회지 Vol. 10 No.2, 2007
4. 류무희, 한식당 식공간 연출 측정을 위한 DINE TOP 5 SCAPE 도구의 개발과 타당성 평가, 경기대 대학원 박사학위논문, 2008
5. 손미경, 현대 패션의 토털 코디네이션에 관한 연구, 한국인체 예술학회지 제3권 제3호, 2002
6. 오혜경·이지현, 레스토랑에 나타난 실내공간과 음식관련요소의 한국성 표현특성에 관한 연구, 한국실내디자인학회논문집 제 16 권 2호 통권 61호, 2007년 4월
7. 이지현·오혜경, 한식당 세계화를 위한 성공모델로서의 일식당 실내 공간과 음식관련요소의 특성 연구, 한국실내디자인학회논문집 제18권 1호 통권72호, 2009년 2월
8. 조진아, 토털 코디네이션-패션에서의 코디네이션, 훈민사, 2002
9. 황지희 외, 푸드코디네이터를 위한 가이드 북, 파워북, 2009

[논문접수 : 2010. 07. 09]

[1차 심사 : 2010. 08. 25]

[게재확정 : 2010. 10. 08]