

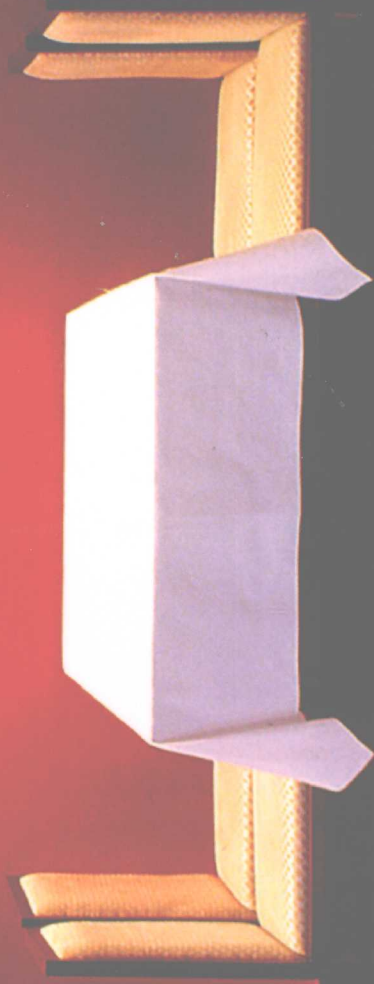
段新晓 策划 深圳市南风窗文化发展有限公司 主编

Thematic Restaurant 主题餐饮

Vogue Design Series
风尚设计丛书

Thematic Restaurant Stylish House Pioneer Hotel Modern Office KTV & BAR

主题餐饮 时尚居室 前沿酒店 现代办公 KTV酒吧



湖南美术出版社

张敬晓 策划 深圳菲南风窗文化发展有限公司 主编

Thematic

Restaurant

主题餐饮

Vogue Design Series

风尚设计丛书

Thematic Restaurant

主题餐饮

Stylish House

时尚居室

Pioneer Hotel

前沿酒店

Modern Office

现代办公

KTV & BAR

KTV酒吧

湖南美术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

主题餐饮 / 深圳市南风窗文化发展有限公司主编. —长沙: 湖南美术出版社,

2008. 02

(风尚设计丛书)

ISBN 978-7-5356-2768-1

I. 主... II. 深... III. 住宅-建筑设计-图集

IV. TU241-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第166693号

风尚设计丛书

主题餐饮

策划: 段新晓

主编: 深圳市南风窗文化发展有限公司

责任编辑: 李松范 琳 刘海珍

责任校对: 彭进

装帧设计: 尧国正

采编: 朱艳叶 龙海一 王得平 谢雄

罗桂英 连映映 吴婷

出版发行: 湖南美术出版社

(长沙市东二环一段622号)

经销: 湖南省新华书店

印刷: 深圳市彩美印刷有限公司

开本: 630 × 965 1/12

印张: 66 $\frac{2}{3}$

2008年2月第1版 2008年2月第1次印刷

书号: ISBN 978-7-5356-2768-1

定价: 340.00元 (共五册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮购联系: 0731-4787105 邮编: 410016

网 址: <http://www.artis-press.com/>

电子邮箱: market@artis-press.com

如有倒装、破损、少页、等印装质量问题,

请与印刷厂联系调换。

简介

中华饮食文化博大精深、源远流长，在世界上享有很高的声誉。“精、美、情、礼”四个字反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

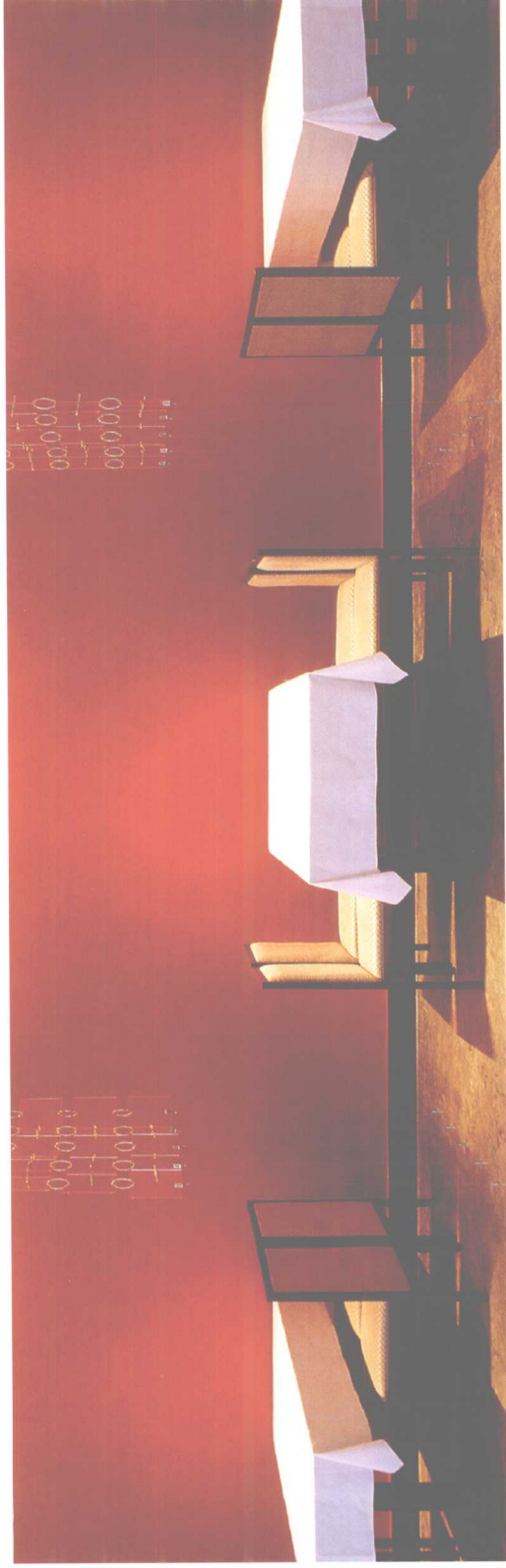
生活每天都在改变，设计也要不断地有新的元素、新的材料、新的风格、新的手法注入其中。设计师以独特而敏锐的眼光吸纳这些最新设计，从而提升自身设计，并以出色的案例引领着设计风尚。本书的餐饮案例，是设计师营造的独特饮食文化空间，在设计装饰上别具一格、引人入胜，同时又切合了时下求新求异、向往新鲜环境、在繁忙工作之余活动消遣的都市餐饮人的需要。

目 录

餐饮空间设计概述	004
一、餐饮空间设计	004
二、餐饮功能定位	004
三、餐饮空间设计要素	004
1. 餐饮空间主题设计	004
2. 餐饮空间文化沉淀及运用	004
3. 舒适度设计	004
4. 设计与无形	004
四、餐饮装修设计	005
1. 餐厅总体环境布局	005
2. 餐饮空间划分	005
3. 用餐设备的空间配置	005
五、餐厅装修的要点	005
1. 色彩的搭配	005
2. 餐厅的风格	005
3. 餐桌的选择	005
4. 餐桌布的选择	005
5. 餐桌与餐椅的配合	005
六、餐饮厨房的装修设计原则	006
1. 实用方便为前提	006
2. 合理布局	006
3. 煤气管道设计	006
4. 地面装饰材料选择	006
5. 灯光照明	006
七、餐饮空间设计的光、声效果处理	006
八、餐饮设计的价值体现	006
1. 从设计的成本控制入手	006
2. 材质的设计运用 提升餐饮商业价值	006

Contents

3. 提高设计的含金量	006
九、餐饮风格分类	
1. 中式餐饮	007
2. 西式餐饮	007
3. 日式餐饮	007
餐饮案例欣赏	
(中式餐饮)	
六合家宴	008
鸟语花香园林酒家	016
味食尚老汤沙锅连锁餐厅	022
三分天下毋米粥	030
味韵动休闲概念餐厅	038
KOSMO深圳中心城店	046
雅典面鼎香	052
大王椰海南风味中餐厅	058
湘品房	066
龙庭食府	074
深港花源酒店	084
(西式餐饮)	
深圳西堤岛咖啡厅	090
威尼斯西餐厅	098
文豪咖啡馆	106
虎门雨花西餐厅	114
中信红树爱加丽都西餐厅	124
(日韩泰料理)	
顶上餐厅	132
胖胖韩国料理店	142
广州伊太郎日式料理	150
设计师概况	158



一、餐饮空间设计

餐饮文化是指自成体系的思想观念、文化观念、价值标准、管理模式、经营理念 and 物质文化环境的总和。每一个成功的餐饮空间，都具备有反映自己特色、个性和精神面貌的代表。餐饮空间的文化定位基于餐饮本身的自然环境、民族历史渊源、人文环境、时代特征、政治和经济背景、艺术色彩、经营特色。

现代餐饮空间设计注重运用适应时代潮流的装饰设计新理念，突出餐厅的主体性及个性，满足客人在快节奏的社会中追求完善舒适的心理需求。装饰设计中体现“完美舒适即是豪华”的理念，一改传统的繁琐复杂的设计手法，通过巧妙的几何造型、主体色彩的运用和富有节奏感的“目的性照明”的烘托，营造出简洁、明快、亮丽的装饰风格和方便、舒适、快捷的经营主题。

二、餐饮功能定位

餐饮的功能定位主要由业主按照自身的要求来定，餐厅功能的使用与组织则是设计师通过设计来实现的，在设计中实现业主的商业性目的。设计师设计之前要对市场进行调研，根据业主要求与市场调研分析来进行功能与风格定位。功能定位主要包括消费群体、消费水平、餐馆档次定位，以及餐饮空间室内各部分的功能划分。正确的功能组织，以及对光效和声音环境的设计驾驭，是餐饮空间设计最根本、也应该最优先考虑的问题，其他形式都是为功能服务的，功能、环境要在设计中和谐统一。

三、餐饮空间设计要素

1. 餐饮空间主题设计 成功的餐饮空间设计，都有一个表达准确的主题，有与之相对应的室外景观环境，得体的门面招牌，视觉冲击力很强的LOGO形象，精致的餐区家具，符合色调的餐布，及体现经营精髓的菜单设计。表达方式可根据风格的需要进行组织，但一定要紧扣主题。
2. 餐饮空间文化沉淀及运用 成功的餐饮空间设计一定是挖掘了一个可以涵养的文化母体加以发挥和渲染，并借用手段加以表达，把这种文化揉到空间的每一个角落，或简或繁，或夸张或含蓄，点滴见精神。可以说，餐饮空间已经不是简单意义上的吃饭就餐的地方了，更多的是文化的体现。
3. 舒适度设计 一个排风、排烟不畅的餐饮空间肯定不是一个成功的餐饮空间；空气污浊的餐饮环境也不是一个怡人的就餐环境。餐饮空间是一个众人聚集的场所，人多必定会带来环境负荷的增加，就要有跟得上冷暖设备系统，有健康的通风系统，有良好的排风排烟系统，这样人们才会踏踏实实地坐下来消费。
4. 设计与无形 成功的餐饮空间设计绝对不在粉饰上过度强调，而是一切乃自然的形成，一种更多地用建筑的语言去表达的空间。

四、餐饮装修设计

1. 餐厅总体环境布局

餐厅的总体布局是通过交通空间、使用空间、工作空间等要素的完美组织所共同创造的一个整体。作为一个整体，餐厅的空间设计首先必须合乎接待顾客和使顾客方便用

餐厅内部设计由其面积决定,由于现代都市人口密集,寸土寸金,因此须对室内空间合理布置,让每一位顾客都有轻松的就餐空间,太挤与太宽均不好,应以餐厅顾客数量来决定其面积大小。设计餐厅空间时,由于设备用途所需空间大小各异,其组合运用亦各不相同,必须考虑各种空间的适度性及各空间组织的合理性。

由于餐厅空间有限,所以许多建材与设备,均应作经济有序的组合作,以显示出形式之美。餐厅整体设计要和谐,设计时还需运用适度的规律把握秩序的精华,这样才能求得完整而又灵活的平面效果。

2. 餐饮空间划分

顾客空间:通路(电话、停车处)、座位、就餐空间;

管理空间:入口处服务台、办公室、服务员休息室、仓库等;

调理用空间:配餐间、主厨房、辅厨房、冷藏间等;

公共空间:接待室、走廊、洗手间等。

在运用时要注意各空间面积的特殊性,并考察顾客与工作人员流动路线的简捷性,同时也要注意消防等安全性设施的安排,以求得各空间面积与建筑物的合理组合,高效率利用空间。

3. 用餐设备的空间配置

店内设计除了包括对店内空间做最经济有效的利用外,店内用餐设备的合理配置也很重要。诸如餐桌、椅以及橱、柜、架等,它们的大小或形状虽各不相同,但应有一定的比例标准,以求得均衡与相称,同时各种设备应有相当合理的关系空间,以求能提供有水准的服务。

五、餐厅装修的要点

1. 色彩的搭配

餐饮空间色彩艺术的运用可视为一门综合性的学科,它没有固定的模式,因为有很强的实用性,餐饮空间色彩设计多与餐厅不同区域的功能、顾客的心理需求、餐馆所提供的产品紧密结合在一起。

餐饮空间的色彩设计主要是正确运用各种色彩间的关系。设计时,首先要确定餐饮空间的总体色彩基调,然后再针对餐饮的不同区域功能设定搭配色调。处理色彩一般是根据“大调和,小对比”的基本原则。即大的色块间强调协调,小的色块与大的色块间讲究对比。一般餐饮空间搭配上遵循此法,主要色调也不要超过三种颜色。

2. 餐厅的风格

餐厅的风格是由餐具决定的,所以在装修前期,就应将餐桌、餐椅的风格定位好。其中最容易冲突的是色彩、天花造型和墙面装饰品。一般来说,它们的风格对应是这样的:

- (1)玻璃餐桌,对应现代风格、简约风格。
- (2)深色木餐桌,对应中式风格、简约风格。
- (3)浅色木餐桌,应自然风格、北欧风格。
- (4)金属雕花餐桌,对应传统欧式(西欧)风格。
- (5)简练金属餐桌,对应现代风格、简约风格、金属主义风格。

3. 餐桌的选择

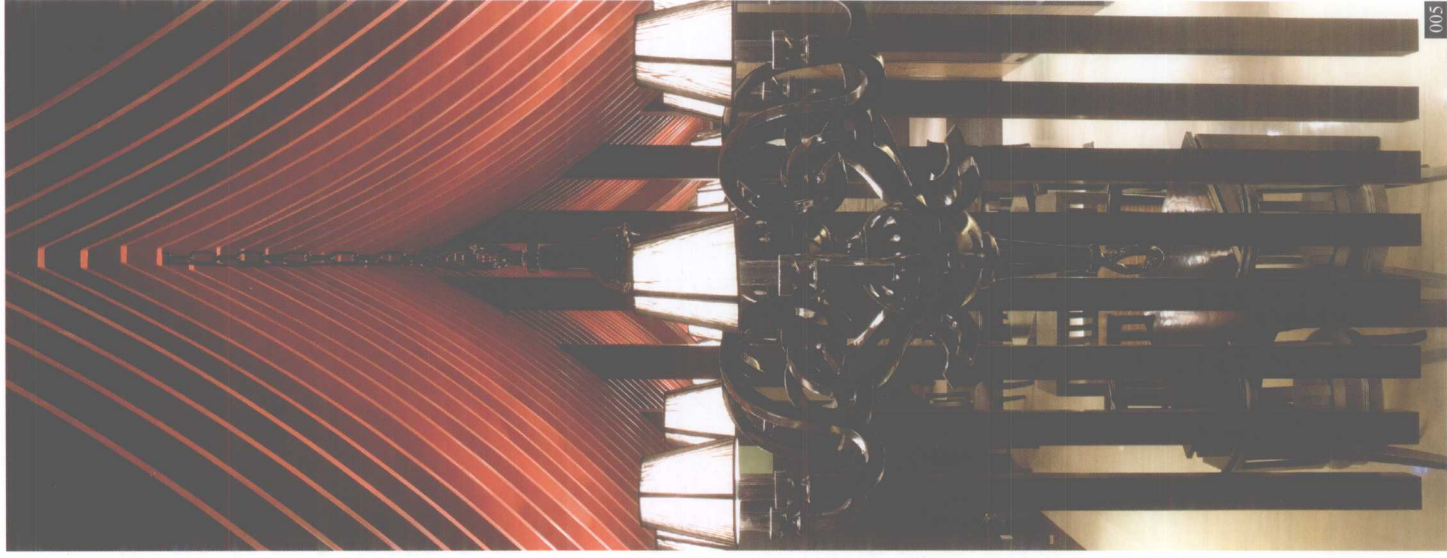
餐桌的选择需要注意与空间大小配合,主要是对餐桌、餐椅的尺寸大小进行设计及根据餐厅面积大小对餐桌的合理安排。餐桌可分西餐桌和中餐桌。西餐桌有长条形的、长方形的;中餐桌一般为圆形和正方形,以圆形居多,西欧较高级的餐厅都采用圆形餐桌。现在餐厅里也开始用长方形餐桌做普通的中餐桌。餐桌是方形或圆形的并不限定,以能随营业内容与客人的人数增减机动应用为佳;普通餐厅都采用划一的方形桌或长方形桌。

4. 餐桌布的选择

餐桌布宜以布料为主,目前市场上也有多种选择。使用塑料餐布的,在放置热物时,应放置必要的厚垫,特别是玻璃桌,有可能引起不必要的受热开裂。

5. 餐桌与餐椅的配合

餐桌与餐椅一般是配套的,也可分开选购,但需注意人体工程学方面的问题,如椅面到桌面的高度差以30cm左右为宜,过高或过低都会影响舒适度;椅子的靠背应感觉舒适等。





六、餐饮厨房的装修设计原则

厨房的装修设计应该充分考虑厨房的基本功能和使用要求,即烹调、洗涤和储存的不同要求。设计中应遵循以下几条原则:

1. 实用方便为前提

厨房的设计必须符合人体工程学的原理,方便使用,最大限度地减轻操作者的劳动强度,以提高工作效率。

2. 合理布局

合理布置灶(炉)具、抽油烟机、热水器、水池、壁柜、冰箱等设备,要有利于其使用、清洁、维修及安全,各种装饰物不得影响采光、照明和通风。

3. 煤气管道设计

煤气管道设计装修时,不得移动煤气管道或将煤气管道密封于墙体内部。

4. 地面装饰材料选择

地面宜选用防滑、防水、易于清洗的瓷砖等材料;墙面宜用防火、抗热、防潮的材料;水龙头应采用有冷热水功能的瓷心水龙头。

5. 灯光照明

厨房的色彩通常采用中性色调。中央照明宜采用吸顶灯。灶台、工作台的局部照明,可用嵌入式日光灯或射灯。

七、餐饮空间设计的光、声效果处理

餐厅的光环境,与经营的好坏有着直接的关系。餐厅食物的形状、颜色都是通过光线传递到顾客的眼睛里的,良好的光线会让人食欲倍增。适度照明的餐饮空间又是减少噪声行之有效的方法。

大多数餐饮空间的自然照度往往不够,需依靠人工照明来解决,所以巧妙布置灯效,会使餐饮空间变得丰富起来。

适度的照明加上局部的投射光效会起到分隔空间的作用,人作为主体,在这样的就餐环境里,会自然地组织合理的交流方式,也会尽量控制声音大小,既满足私下的交流,又照顾到大的空间相对私密性。

设计时还要考虑规划的错落与灯光的有机结合,从而达到有效控制噪音的目的,营造良好的光、声餐饮空间环境。

八、餐饮设计的价值体现

1. 从设计的成本控制入手

一个项目的投资是相对固定的,如果从初期的设计入手就把投资节约下来的话,那么无疑是降低了运营的成本,也就间接地达到了创造商业价值的目的。从设计入手,进行成本控制,需注意的事项有:

- (1) 是提炼设计要素,而不是简化削减。通过设计表达效果是最终的目的,以简化削减为手段而达到的成本控制,不在我的建议之内。
- (2) 优化设计,看有没有重复设计和刻意雕琢,权衡利弊,有取有舍。
- (3) 设计的准确性。没有比直接地表达主题的设计方案更节约成本的了。
- (4) 避免变更设计。一贯的东西改变得越少,就越成为一个整体的东西。

2. 材质的设计运用 提升餐饮商业价值

好多餐饮空间通过建筑装饰材料的巧妙运用,既达到了出其不意的装饰效果,又节约了建安成本,提高了商业价值。例如空心砖砌块的裸用,灰瓦的排列运用,毛竹的顺序点缀等等,不是新颖的装饰材料才能表现设计主题的,好多看着不起眼的材料,运用得体,反而更出效果。

3. 提高设计的含金量

提高设计的内涵,是创造物业价值最行之有效的方法。一些经典的餐饮空间设计,在这方面都下了一番工夫。当然,这与设计者的阅历有关,但努力学习和改进,是每个从业人员义不容辞的责任。提高设计的含金量,多从天空上找些元素,内敛的耐得住寂寞的设计,往往随着时间的推移就愈发显出它的价值。

九、餐饮风格分类

餐厅是人们就餐的场所。餐饮行业中，餐厅的形式是很重要的，因为餐厅的形式不仅体现餐厅的规模、格调，而且还体现餐厅的经营特色和服务特色。目前餐厅大致可分为中式餐饮、西式餐饮和日式餐饮三大类。

1. 中式餐饮

中国自古便是礼仪之邦，饮食文化更是源远流长，餐饮自成一格，设计中离不开桌、椅、条案、柜子这些基本元素。设计师在设计过程中，不但要精致、实用兼顾，还要通过对餐厅整体布局的把握，传达出中式餐饮的风格特色。

中式餐厅是提供中式菜式、饮料和服务的餐厅。中式餐饮根据服务内容，可细分为宴会厅、快餐厅、零餐厅、自助式餐厅、特色餐厅、茶室等。

(1) 中式宴会厅：这种餐厅比较正规，而且功能多样，它可以用活动门间隔成许多小厅。一些大型宴会厅开会时可容纳500人以上，开酒会时可容纳1000人以上。

(2) 零餐厅：装潢比较简洁明快，各种设备、器皿配置都比较实用，环境舒适，并具有时代特点。

(3) 快餐厅：快餐厅的内部装潢清洁而明快，用餐人员时段性强、流动快，设计时需注意空间流畅。

(4) 自助式餐厅：设计要求个性化，比较随意。

(5) 特色餐厅包括风味餐厅、海鲜餐厅、野味餐厅、古典餐厅、美食街、火锅店、烧烤厅、旋转餐厅。

(6) 茶室是一种比较高雅的餐饮，风格又可细分为田园风格、古典风格、乡土风格。

田园风格茶室设计十分朴素、自然，但要求环境比较宽敞，这样的茶室能使人摆脱浮华喧嚣的都市，重新回归大自然。

中国古典式茶室内家具均选用明式桌椅，材料为红木、花梨等高档木料，镶嵌大理石、螺钿者更佳（资金有限者可用仿红木）。壁架可以采用空心雕刻或立体浮雕，用中国书画为壁饰，并辅以插花、盆景等各种摆设。

中国乡土式茶室多渲染山野之趣，室内家具多用木、竹、藤制成，式样简朴而不粗俗，不施漆或只施以清漆。

2. 西式餐饮

西餐厅是向客人提供西式菜式、饮料及服务的餐厅。西餐大体上分为西欧和东欧两大类，西欧以法式最为著名。此外还有英式、意式等。

西式餐厅的种类：

(1) 扒房：一般是酒店里最正规的高级西餐厅，也是反映酒店西餐水平的部门。它的位置、设计、装饰、色彩、灯光、食品、服务等都很讲究。扒房主要供应牛扒、羊扒、猪扒、西餐大菜、西餐，同时还可举办西餐宴会。

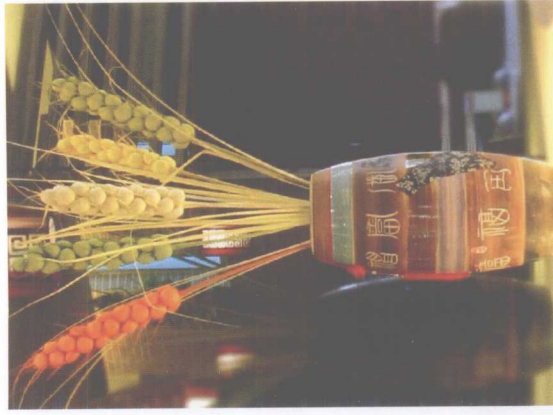
(2) 咖啡厅：是酒店必须设立的一种方便宾客的餐厅。根据不同的设计形式，有的叫咖啡间、咖啡廊等，以供应西餐为主。咖啡厅的光有点类似于霓虹灯，主要用途还是吸引顾客进入，在适宜的光亮下品尝咖啡。设计时，灯光亮度要低于周围环境的亮度，以显示咖啡馆的特性，使咖啡馆形成优雅的休闲环境。

(3) 欧式茶室：欧式茶室布置是仿国外茶室的装饰，营造一种异国情调。欧式茶室以卡座设置较为普遍。另外，广泛流行于都市中的音乐茶座，也属欧式茶室。

3. 日式餐饮

日式餐厅设计讲究空间的流动感，注重自然风格的设计，餐厅的装修除了在使用上必须符合日本人的生活习惯外，在风格上也必须依照日本的传统形式。

日式茶室设计主要是铺以实木地板，再配以原木矮桌和舒适的坐垫，墙上悬挂书画，桌上摆放红木托盘及全套茶具，茶桌上铺放的一般为洁净素淡的格子桌布，架上放一盂筒简单、罩子同为格子花纹的白色纸灯，整个设计显得简洁大方、线条流畅。

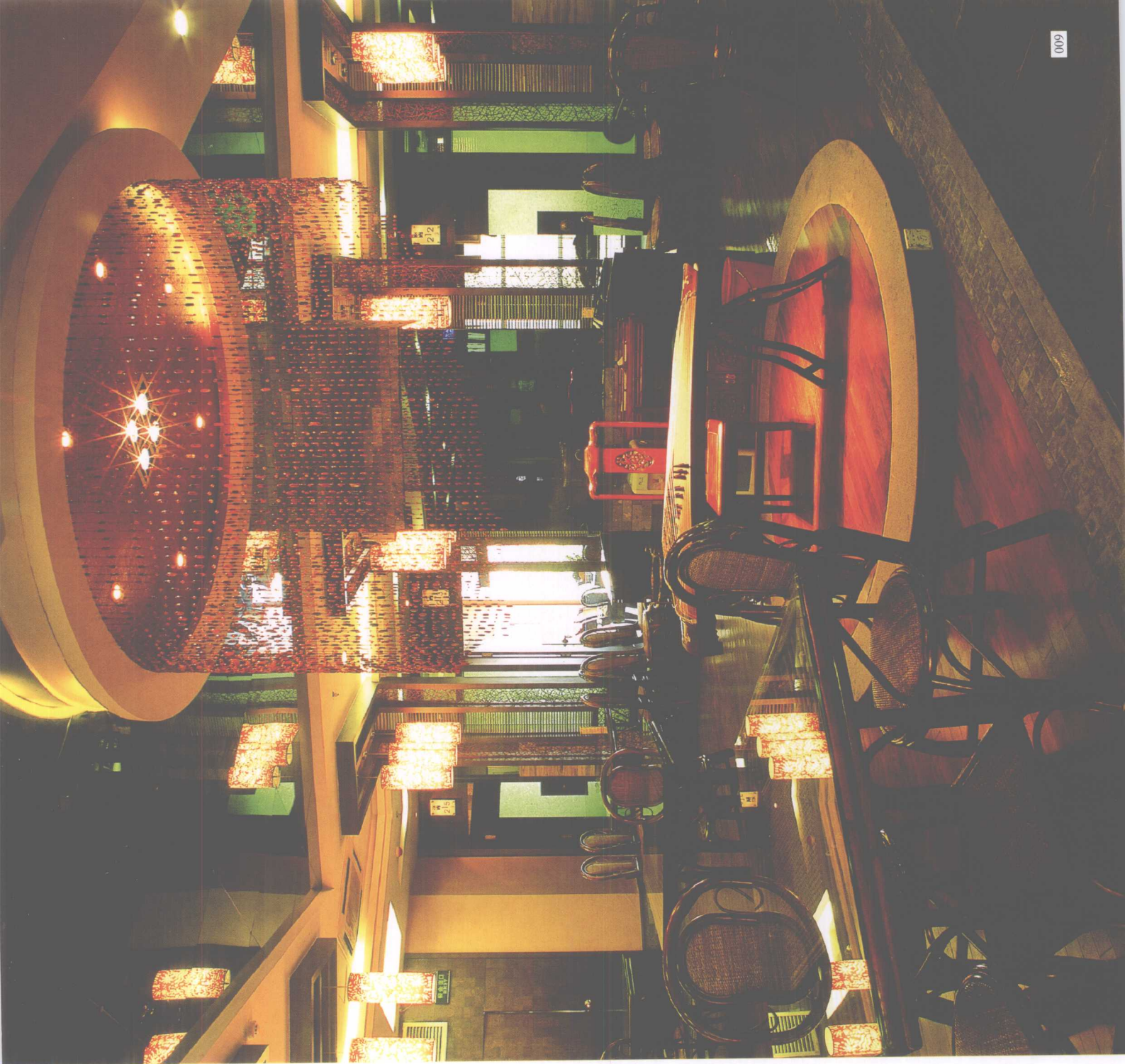


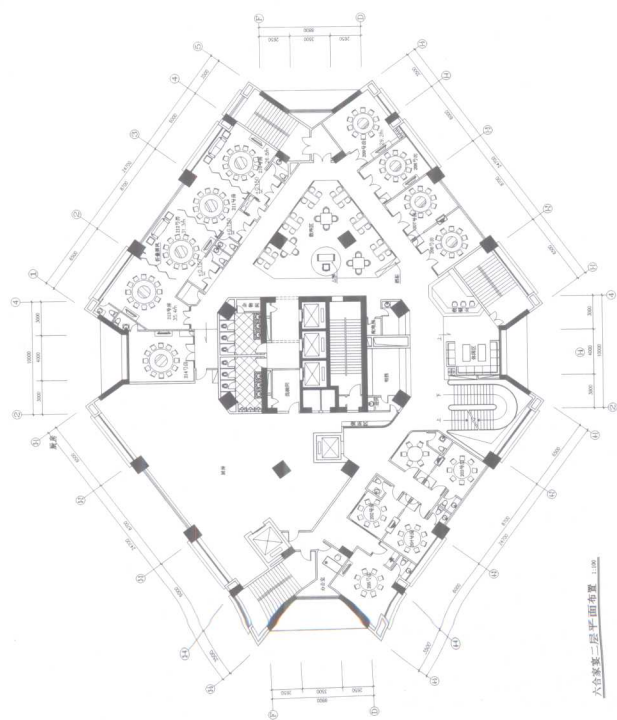
中式餐饮

「六合家宴」

项目名称：六合家宴
项目地址：广州珠江新城
设计 师：吴宗敏
主要用材：云纹工艺玻璃、鸡翅木、玛瑙、
长条形装饰吊灯、清水砖



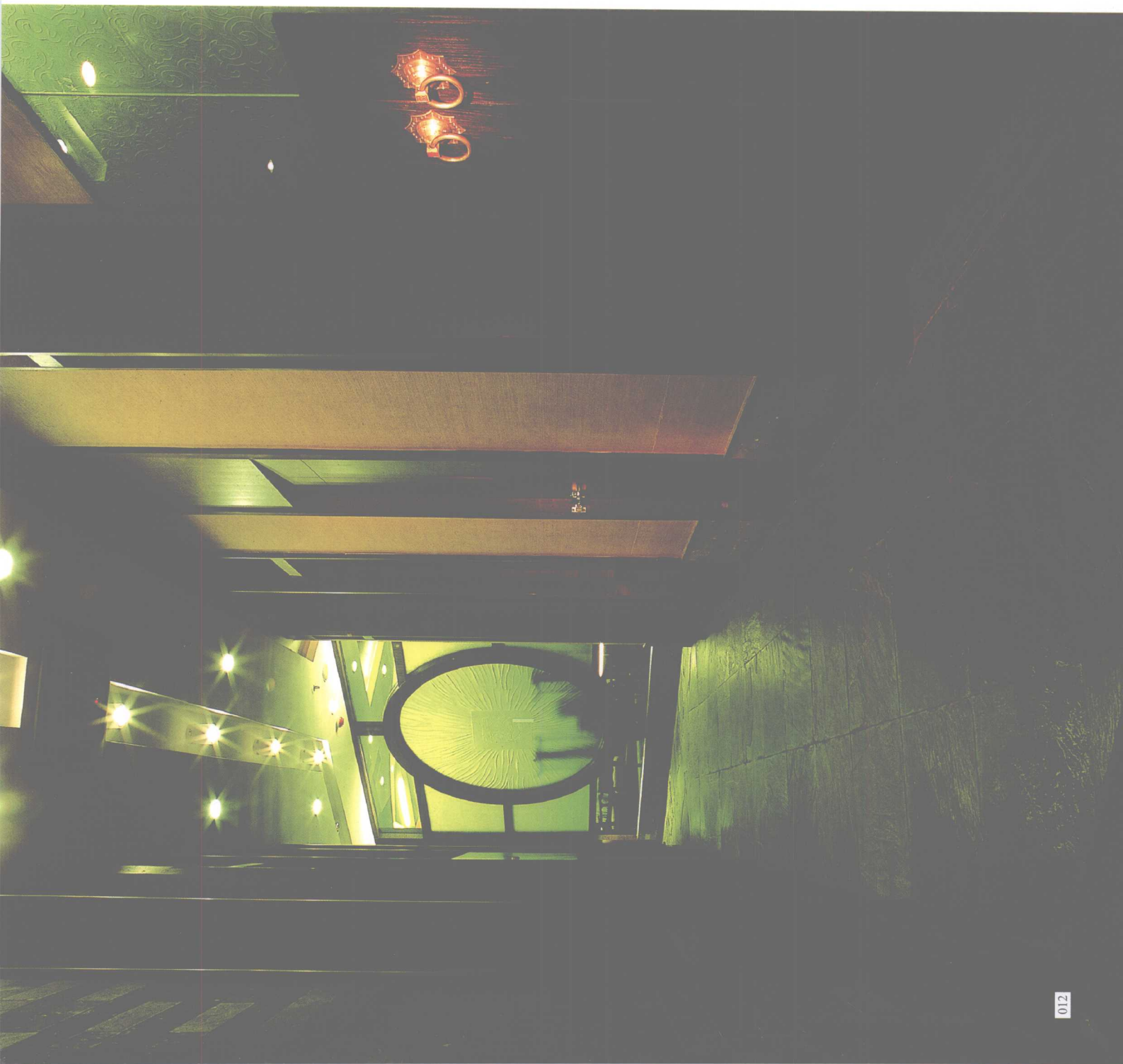




六合堂一层平面图 1:200







六合家宴是一家以经营精品潮州菜为主的中式岭南风格餐厅，整个餐厅的设计理念以新岭南装饰风格主义为主导，追求一种东方时尚的餐饮空间理念。

大堂的圆形天花造型与营业台背景的圆形“六合家宴”标志相互呼应，让环境延续出一种传统、喜庆、祥和的气氛。大厅就餐区所呈现出的设计更完整地表现出古朴与现代结合的新岭南装饰风格的精致与考究。以木、藤、工艺玻璃相结合的造型隔断，由地面延续至天花，配上各具特色的长条形装饰吊灯，洋溢着家宴的团圆和温馨。

包房采用了全新的设计手法，充分地运用新型材料及灯光效果，把包房的空间环境渲染得高贵而又不失亲切。立面的处理上融入了园林建筑的特色，采用古朴的清水砖墙面，点缀三三两两的花格窗，形成了造型独特的格调。设计师把岭南建筑中的拱门引入室内空间作为装饰元素，种植岭南特有的植物，像竹子、芭蕉等，让整个就餐空间变得更有文化特色。

就餐区与休息区的隔断采用一种虚实结合的空间处理方式，利用电视背景墙和玛瑙做成的珠帘作为隔断形式，让两个不同功能的空间互为整体又相对独立。包房门的造型处理用鸡翅木框架结合抽象的云纹工艺玻璃，配上潮汕地区特有的门扣，烘托出一种岭南文化与饮食文化相结合的岭南新韵味。



