

世界室內外裝飾設計

餐館、商店、展示空間



廣東科技出版社

世界室內外裝飾設計

餐館、商店、展示空間

廣東科技出版社

世界室內外裝飾設計

餐館、商店、展示空間

主 編 袁保安 張景然 周仲鉞

翻 譯 周 建 李 靜 李玲玲

編 寫 鄒偉濱 趙 旺

責任編輯 許新主 傅東偉

封面設計 黃錦洲 版式設計 曲學民

廣東科技出版社 出版 (廣州市環市東路水蔭路 11 號)

廣東省新華書店 發行 (廣州市大沙頭四馬路 12 號)

百花彩印有限公司 印刷 (北京市海淀區北窪路 7 號)

787×1092 毫米

1/16 12 印張

1996 年 3 月第 1 版

1996 年 3 月第 1 次印刷

ISBN7-5359-1769-0/TS·109 定價:70.00 元



目 錄

餐館室內設計	5
全服務餐館	8
賓館餐廳	50
快餐廳	65
酒吧	88
美國午餐店	120
海鮮餐館	124
商店室內設計	145
女士用品商店	147
男士用品商店	152
兒童用品商店	158
家庭用品商店	162
消閑用品商店	166
百貨商店	170
展示空間室內設計	173
小型展覽	175
中型展覽	179
大型展覽	184
超大型展覽	187
多層展覽	188
特殊區域	190
博物館	192

餐館室內設計



在一些人的眼中，餐館只不過是為眾多食客提供大量食品的加工廠，只要食品貨真價實，環境和氣氛都無所謂。事實上，幾個世紀之前，餐館（或者叫飯店）也確實只意味着一個坐下來積蓄能量的地方，說得直白一點，餐館就是提供食物和酒的地方。但是隨着社會的發展，餐館的各種社會功能——人們聚會、舉行慶祝活動，交際，甚至到這裡談生意——越來越明顯地表現出來。有時候，人們到一家餐館去吃飯，不僅僅是出于飲食的需要，也可能因為他們想休息一下，或是想談點什麼，要在一個愜意的環境中來體會一種新的感受，在現代高度緊張的工作之余，人們的這種要求越來越強烈。

一家餐館的環境不但反映出它的經營者的文化層次和修養，也直接限定了到這裡來的顧客的層次。事實上，環境和食物是決定一家餐館知名度的兩個最主要的因素，對於很多現代用餐者來說，環境氣氛和食物確實變得同等重要。從這種新的概念出發，餐館應該是一件藝術品，它的流暢的空間，精美的裝修，考究的陳設，甚至是精巧的設備，都會吸引人們的注意，並且能以一種特殊的語言與顧客進行交流。餐館的經營者要想獲得成功，除了把最精美的食品和飲料奉獻給顧客，更重要的是要選擇最好的設計師，將餐館設計成第一流的環境。具備美好的環境氣氛和可口食物的餐館自然受到顧客青睞，因而才會享有盛譽，才會得到最理想的回報：新老客人都來光顧。

今天的大城市擁有成千上萬的餐館，為人們提供了完整的、豐富多采的飲食文化。各種文化的烹飪方法和不同的裝飾風格為現代用餐者提供了毫無限制的選擇。競爭已經使餐館經營者能在幾個月內創造出以前需要幾年才能緩慢發展起來的風格和環境。

綜上所述，現代的餐館經營者不但要使自己的食品達到藝術形式的高度，要使餐館有一種舒適的休閒環境，還要將整個用餐過程變成非常和諧的以顧客為中心的活動。設計時要考慮到顧客不同的需要和情緒。明亮的房間象征着歡樂和喜愛交際，燈光幽幽的房間充滿着神秘與柔情，喧鬧的音響能提高活躍程度，產生充滿活力的氣氛，而安靜則給人以安祥、親切與浪漫……設計師必須根據自己頭腦中一組組特

定的顧客來設計餐館，而且還要根據不同的環境對於細部有特殊的考慮。例如照明就是這其中極為重要的因素：餐桌上蠟燭的柔和的光線，或者由牆上反射回來的光線，往往可以創造出一種迷人的氣氛……

一個富有經驗的餐館設計師懂得今天的顧客的需要，精心地選擇構成餐館的每個部件，達到實用功能和美學效果的最佳結合，從吧臺位置、平面布局，直到餐桌大小和餐具的式樣，都經過周密的考慮。爲了滿足顧客對物質條件的需求，設計師們往往絞盡腦汁，考慮得極其細致，使自己的創造性得到最大的發揮，結果肯定收到非常好的效果。

頭腦靈活的經營者，富于創造的設計師，帶着各種不同的目的來到餐館用餐的顧客，這三方面因素結合在一起，促進了餐館設計的不斷革新，這也正是給設計師一展身手的大好機會。中國烹飪有着數千年的歷史，是中華民族璀璨文化的有機組成部分，不論是從菜系的流派，各種菜肴的繁多，做菜的講究程度，還是從餐具的精美，用餐環境的優雅，在世界上都可謂獨樹一幟，風靡世界。可以毫不誇張地說，中華發展的烹飪技術和中國人所經營的餐飲業造福于全世界。在國內，餐飲環境越來越受到重視，餐館設計不斷推陳出新，設計師的水平在實踐之中不斷提高。

這一部分收集的幾十個餐館的設計案例都是國外很富于創新的設計，可以供我們的設計師參考。這些設計利用了現代的材料和技術，都是由最優秀的設計師設計的，包括的餐館種類很多，有優雅的賓館餐廳，有典型的美國快餐館，有全服務餐館，也有專營海味的餐館和各種特點及風味的餐館。從風格上既有返樸歸真的設計，也有富麗豪華的設計；既有充滿歷史氣氛的古典式，也有洋溢着青春活力的新潮式……總之，這些設計師爲他們設計的餐館注入了能量和活力。他們確實是在創造藝術作品，只不過器皿代替了調色盤，用烹飪術取代了藝術家手中的畫布，按他們的設計裝修的餐館成爲他們的最佳作品，希望讀者能從中得到借鑒，也創造出自己得意、也爲顧客喜愛的藝術品。

馬克思・奧・特安格餐館

地點:美國,加利福尼亞州,貝弗裡希爾斯

室內設計:斯坦利・費爾德曼,利森・波默羅伊

貝弗裡希爾斯市的市政規劃要求把一些小巷改造成步行大街,馬克思・奧・特安格餐館就成了其中一條大街上的聚會點。

這座飯店位於貝弗裡希爾斯市區威爾恩利大街的北面貝弗裡路的第一個街區,是在一棟1906年建的樓房基礎上重新修建起來的。飯店有3個入口,設計師斯坦雷・舒曼充分展示了每個入口的獨特設計風格。

餐館的室內設計特點包括廟宇廢墟的幻想作品及一座電梯塔。這座廟宇廢墟形成的環境用作聚會大廳和餐廳。兩層樓高的電梯塔將顧

客送到馬克思餐館,使他們能在金絲網的筒狀拱頂下用餐。這座拱頂是原來的建築構件之一,是在修復的過程中剝去了許多層覆蓋物才發現的。設計中融入了該建築各個時期的特點,創造出一種時間上的虛實結合的多層次風格。

這項設計的成功之處在於軟的和硬的、正統的和非正統的、直角的和非直角的建築構件的并置。







一座倒置的廟宇拱門
安置在這間類似意大利餡
餅的室內。



西洋房餐館經營法國和日本風味的菜肴,它的布局和設計充分體現了這種不同尋常的結合。在寬敞明亮的餐廳裡,200個座位安排在柱子的周圍,使人想起巴黎的啤酒店。整個餐館體現了日本傳統的格子主題,鑲有鏡子的牆壁與黑漆柱子頂端的3層燈具,都體現了這種

風格。

長凳上方牆壁的花邊正好和天花的花邊相配。富于想象力的斑馬條紋椅罩為以黑色和白色為基調的室內增添了活力。在黑色大理石制成的櫥窗裡陳列着異國情調的花卉圖案。

室內的照明亮度足以體現室內設計風格,讓用餐的顧客們去欣賞,盡情地享受美味佳肴和優質的服務。柱子上端的燈具由螢光燈和白熾燈組成,天花板上的聚光燈及圓形白熾壁燈增強了室內的照度。



椅子上的斑馬條紋使
黑白相間的色調充滿活
力。



對拉厄米塔格餐館的重新設計有兩點要求:第一,要使這座代表洛杉磯歷史的餐館外觀更現代化,同時還要保持與其規模相適應的優雅風格。第二,餐館原來的布局使得許多客人被安排在餐館後部的房間內,為此,餐館的空間結構需要改變,使所有空間都寬敞明亮,這將會更吸引顧客。

餐館的入口被設置在餐館的中部,客人們可能會因欣賞壁爐而選擇前部的餐廳,選擇中部的餐廳是因為裡面有小賣部及方便的座位,或者選擇後面的餐廳,可以欣賞其圓形玻璃屋頂和噴水池。新的設計考慮到為了容納大型聚會,門和窗戶都要擴大,以求增大空間。餐廳入口處和裡面的古典主義廊柱進一步強調了該飯店的永恒的魅力。在天井及其他一些地方,石頭線腳也體現了這種風格。

拉厄米塔格飯店成功地將開放的設計、輕淡的色調、天然的材料及古典式構件結合起來,使之成為傳統美的現代表現。

金黃色的椅子、酒櫃及櫃臺體現了陽光明媚的加利福尼亞所特有的輕快、開濶的情調。





印第安歐文餐館

地點: 美國, 紐約州, 紐約市

室內設計: 斯蒂文·皮特森, 巴巴拉·利頓伯格

在同巴巴拉·利頓伯格一起設計印第安歐文餐館時, 斯蒂文·皮特森解釋說: “我們設計的出發點是要設計出一個建築上適合于用餐的環境, 而不僅僅是一家有室內裝修的餐館”。他們的確創造了一個“現代空間”, 而不僅僅是裝飾過的餐廳。

爲了解決餐館狹長走廊的進深問題, 他們利用拱門增加其透視感。這種設計類似于具有印第安貴族花園特點的門檻和過道。餐館的整個內部裝飾是其建築立面裝飾的縮影, 體現了內外設計的連貫性和勃勃生機。室內的空

間是由天花板、四周的牆壁及地板組成。由古典的建築風格和現代的設計手法結合所形成的和諧產生了一種反璞歸真的藝術效果。利用相互聯結的連拱廊形成一個虛幻的花園, 皮特森和利頓伯格通過伊斯蘭建築的精華來表現餐館精湛的烹飪技藝, 而沒有簡單地用一些印第安物品的大雜燴表現這一主題。

