

实景拍摄专业版
professional edition of actual scene photographing

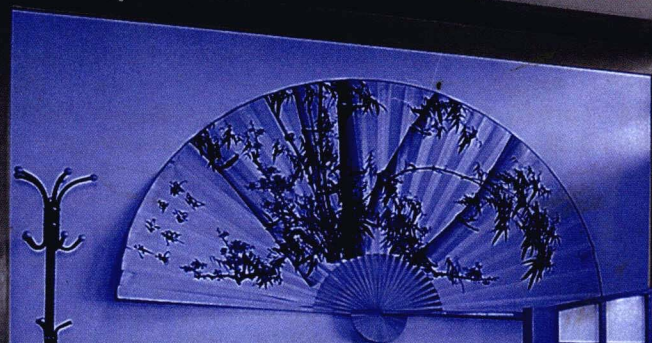
深圳市金版文化发展有限公司/主编
Public Space Design in China

中国公共空间设计 08

料理店 · 烧烤店

本书以时尚、前卫、全面的角度，为您呈现近年来室内设计行业的优秀范例。书中作品的设计风格多样，或时尚现代，或典雅瑰丽，亦有自然简约、个性超前的。装饰设计是一个充满想象力和灵感的过程。我们期望透过这些缤纷的实景图片，能够活跃您的设计思维，激发您的创作灵感。本书不仅可以作为公共建筑室内设计的优秀典范，更可作为设计师的实用参考丛书。

Dining Hall and Grill



鯨 鰭 鮓 鮓
鰭 鮓 鮓 鮓

图书在版编目(CIP)数据

中国公共空间设计/金版文化编. —长春:吉林美术出版社,
2004. 9

ISBN 7-5386-1676-4

I. 中... II. 金... III. 公共建筑-室内设计:空间设计-中国
—图集 IV. TU242-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第090729号

中国公共空间设计

料理店·烧烤店

出版人/石志刚

主编/金版文化 www.ch-jinban.com

装帧设计/金版文化

责任编辑/尤雷

出版/吉林美术出版社

(长春市人民大街4646号)
www.jlmspress.com

技术编辑/赵岫山 郭秋来

发行/吉林美术出版社图书经理部

制版/深圳彩视电分有限公司

印刷/深圳宝峰印刷有限公司(0755-25571666)

出版日期/2004年9月第1版 2004年9月第1次印刷

开本/889×1194mm 1/12

印张/46

书号/ISBN 7-5386-1676-4/J·1365

定价:680.00元/套(68.00元/册)

印刷装订如有质量问题,影响阅读,请与印刷单位联系调换

购书热线/0431-5637186 0755-83476130



料理店 · 烧烤店

Dining Hall and Grill

Preface 前言

韩式、日式料理店 恬淡心情、清新美食

什么样的食物最适合人们闲暇时平和的心境？什么样的地方能够尽享精致、美观、新鲜的美味？毫无疑问日韩料理店是最理想的选择了。

现在，日韩料理店越来越受到时尚年青人的喜爱。美体、美观、美味已成为新新人类品食的新趋势，而日韩料理在这方面无疑占有得天独厚的优势。因为日韩料理一向以菜色鲜艳、外形精致、营养丰富闻名于世。另外，料理店小巧玲珑的空间，明亮、舒适、轻松的就餐氛围，最适合三两个友人小聚、恋人约会或是单身贵族享受休闲生活。

这类料理店铺一般面积不大，店面装饰往往色彩明丽，外形别致小巧；采用富于变化的曲线形式或是可爱个性化的造型；大面积运用玻璃材料，追求清彻、纯净、明亮的装饰效果；店面标识醒目、抢眼，而这些也是此类店铺吸引大众目光的显著特征。

韩日文化发源于中国，建筑装饰风格常带有一定的中式古典意味，另外融合了本民族的地域文化特点，往往会产生别具韵味的装饰效果。室内墙面常装饰具有韩日传统色彩的物品，如：绢伞、腰鼓、民族特色壁画等；家具和装饰材料大多以木制为主，用餐器具精致小巧，极为考究；在环境处理上力求简洁明快，舍弃过多的装饰，诸如大面积的吊顶、繁复的造型等。整体空间刻画以直线条为主，辅以个别的曲线用以活跃气氛。



烧烤店 烘烤心情

烧烤通常指烧制或烤制的食物，它的起源众说纷纭，但大抵从人类学会钻木取火，知晓烧制食物的美妙后，烧烤这种烹调形式就注定会为大众所钟爱。

其实，许多人喜爱烧烤这种形式，一方面当然是因为它的味道香浓诱人，另一方面则是享受这种就餐形式带给人精神上的畅快和愉悦。当亲朋好友围坐在烤炉时，那时的感觉是充满感动的。有人说过：“菜是越吃越冷的”，但烧烤就不同了；它不会像炒菜一样吃了几口，很快就冷掉了，重新热过却又失去了它的原味。热腾腾的火越烧越旺，就像人与人之间的感情，有时无关乎原因，无关乎利益，只要有缘分坐在一起，畅快地喝酒吃肉，那么即便是没有碧草、蓝天也是十分惬意的事情了。

随着各式的外国菜肴进军中国，各国烧烤文化也迅速遍及中国的大江南北，每种烧烤都代表了各自国家的饮食文化，烧烤虽不是舶来品，但它们的时尚性却是由异国传入的，来自日本、韩国、欧洲等地的风俗传统将带有粗犷性质的烧烤披上了一层雅致的外衣，最受崇尚优雅生活的现代人喜爱。

许多烧烤店都是连锁性质，装饰风格大致相同，难免会有单调感，书中我们选取了一些比较有特色的烧烤店，它们千姿百态的装饰风格或许会触发设计师的一点点想像。

本书从时尚、前卫、全面的角度，为您呈现近年来室内设计行业的优秀范例。书中作品的设计风格多样，或时尚现代、或典雅瑰丽，亦有自然简约、个性超前的。

装饰设计是一个充满想象力和灵感的过程，我们期望透过这些缤纷的实景图片，能够活跃您的设计思维，激发您的创作灵感。本丛书不仅可以作为公共建筑室内设计的优秀典范，更可成为设计师的实用参考丛书。



目录

Contents

案例赏析

料理店

- 4 春夏秋冬
- 12 上海“百人会”
- 20 北京昆仑饭店
- 34 伊藤苑
- 38 广州真森名菜日本料理
- 48 上海新和风创作料理
- 54 日本街——日式料理
- 58 水车屋日式餐厅
- 66 上海日式料理
- 76 Dabi Dabi
- 86 Dairmi
- 94 Geumsu Swellfish Broth Restaurant
- 106 Kang Sushi
- 120 Kokage
- 130 Nature Pub Rim(林·Forest)
- 132 翠宫饭店花蝶日本料理

烧烤店

- 138 上海达加马巴西烤肉南京西路店
- 152 五木烧肉馆
- 158 日本烧肉料理店
- 162 大渔铁板烧(虹桥店)
- 170 大渔铁板烧(衡山店)
- 174 BOBO巴西牛仔烧烤城
- 182 斗牛士牛排馆
- 186 北京王洲皇冠假日酒店巴西烧烤

装修指南

- 11 日本料理基本知识
- 25 日式料理店必不可少的榻榻米
- 30 韩国料理——不一样的烧烤
- 45 关于烧烤
- 56 烧烤的6种常见方式
- 63 烧烤注意事项
- 63 地热地板低温辐射采暖
- 80 地热地板安装的四大绝招
- 91 通风工程中的设计问题
- 124 无机防火装饰板
- 145 21世纪餐饮十大现象
- 176 认识休闲餐饮
- 184 装修石材分布情况
- 188 花岗石介绍

料理店

料理店 · 烧烤
Dining Hall and Grill

春夏秋冬

摄影：周末

建筑面积：280m²

装修材料：核桃木、轻钢龙骨吊顶、仿古文化砖等



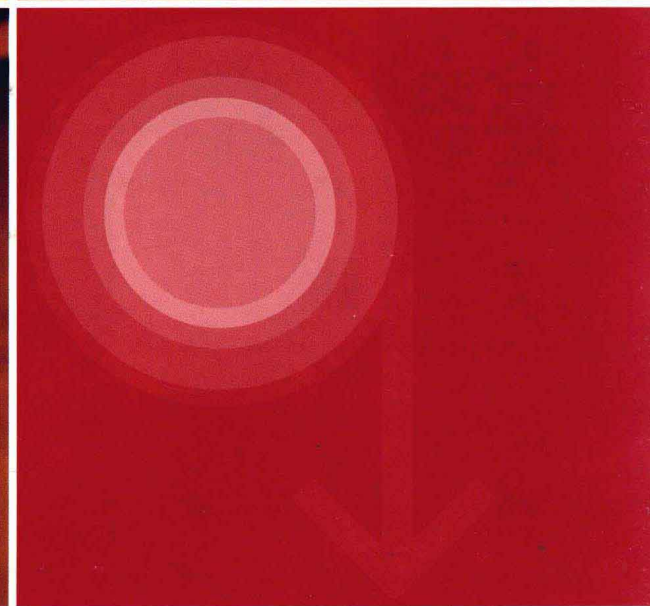
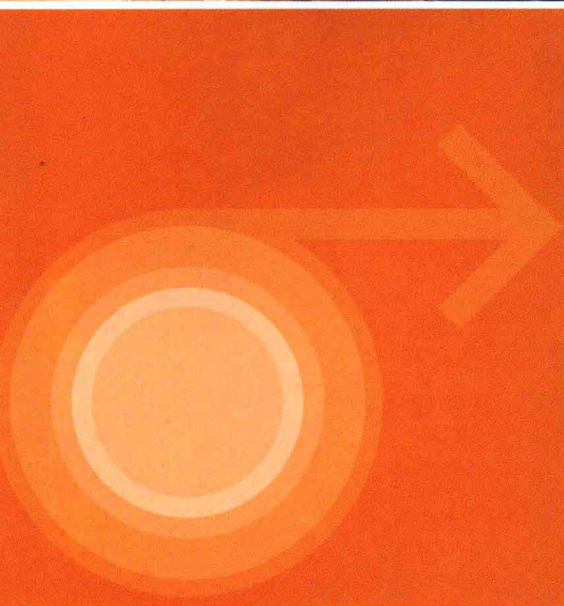
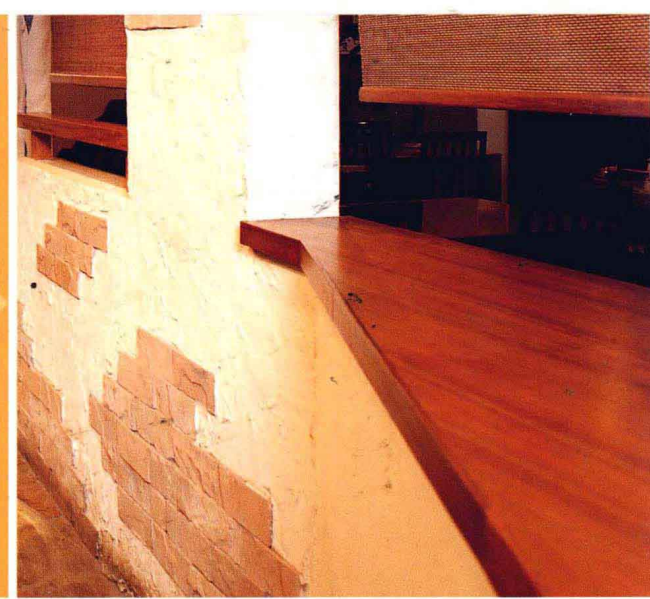
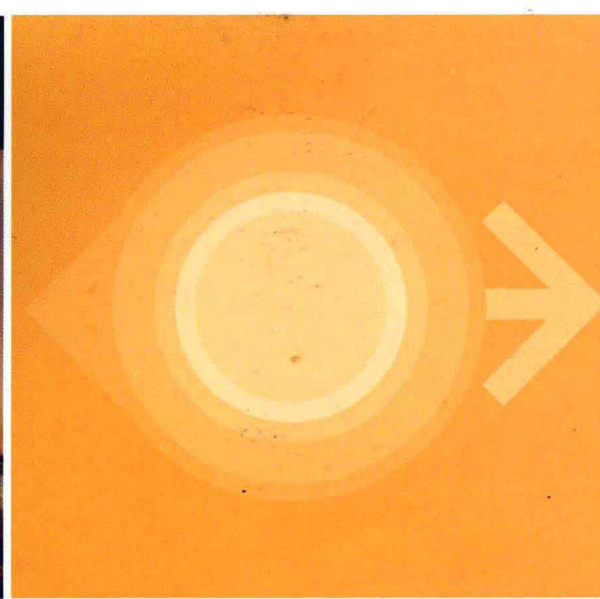
本案例设计颇具特色，设计师用线条、颜色及不同的建筑材料将整个店面合理地分割开来，但分中又有合，有着一致性和统一性。木制弧形装饰墙与天花、吊顶相呼应，让人感觉很舒服。内堂主要采用直线型结构，使日式的严谨风格立即显现。黄色的建材、白色的墙面

以及红色的装饰，既稳重又带着一些跳跃的感觉。桌、椅、地板以及吊顶上都采用了原木材料，清新、自然、干净，使整个烧烤店别具风味。设计师独具匠心的设计，为顾客提供了一个舒适、大方、洋溢着温馨氛围的用餐环境。

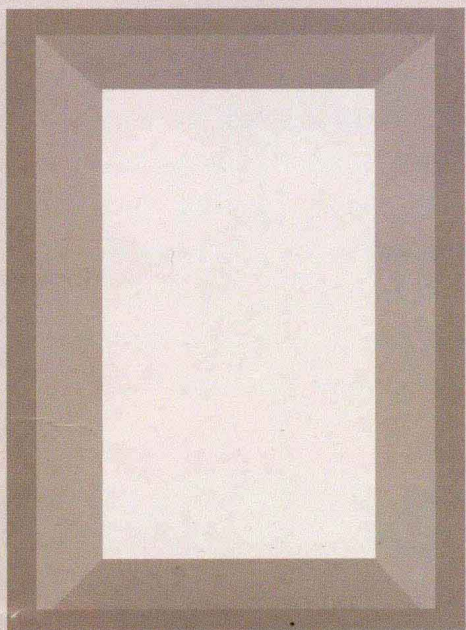


Dining Hall













日本料理基本知识

日本料理按地区不同大致分为关东料理、关西料理、京料理和乡土料理等几大类。

关东料理据说原来是武士的菜肴，当时的砂糖非常贵重，为了显示武士的特殊地位，有很多如金团子、糖煮等甜味很浓的菜肴很是盛行。关东料理的习惯是按每人的餐份多做一些，吃不了的可以作为土特产品带回去，这种习惯已经成为一种风俗流传下来。现在结婚仪式和新年吃的年节炖菜等都是关东料理的特色。年节炖菜是日本新年等场合不可缺少的节日喜庆菜肴，起始于江户时代，意为“给神上供的菜”，装在四层盒内，象征着春夏秋冬四季。

与关东料理可以带走的习俗不同，关西料理采取根据客人的需要以及客人能够即席吃光的更加高雅的烹饪方式烹制。昭和初期（1925年左右），关西料理从关东开始向全国普及，几乎所有的旅馆、餐馆都发生了一场向即席吃光的关西菜方向发展的餐饮变革。但也有像银座的八百善那样的老店，280年来一直保持着江户“会席料理”的传统。

京料理原来是茶道艺人在茶席上提供的菜肴，作为“怀石料理”而发展起来。怀石料理起源于“怀抱暖石，空腹不饥”这一名句，历经数年，烹饪技术得以精炼，成为超过会席料理的高档菜肴的代名词。另外，京都有很多的寺庙，僧侣们修行之一的“素菜”也属于京料理。素菜是不用鱼贝类和肉类，只用豆制品和蔬菜、海苔等植物性食品做成的菜肴，其中有佛教禅宗所传的素斋和黄檗山所传的中国式素菜。如今素菜已作为以女性为中心的健美菜肴而受到欢迎。

由于日本国土四面环海，海产品极其丰富，使得乡土料理的烹饪方法数不胜数，山区的菜肴虽然不能和沿海地区相比，但其纯朴的传统风味至今仍在散发着余香。



走进“百人会”，第一感觉是宽敞、整洁。颜色的对比是整个店内设计的重点。墙面干净的浅色系既增强了空间感，也让顾客能放心地用餐。与此相应的就是地面与屋顶的深色系了，它在表现出日式料理的一贯风格之后，又显得成熟与稳重。整个店全部采用直线型，线条简洁、

明快，店面结构分明，层次感强。嵌在墙中的玻璃鱼缸，以及进门处八种颜色相近的灯，都给这家主体风格沉稳的料理店增加了一些动感。这样抑扬结合，整体协调统一，既突出个性与时尚，又让顾客可以尽情享受用餐的乐趣。





