

禅意厨房

随着当今社会环保意识的增强，越来越多的人了解到传统外卖在带来便利的同时也对环境造成了伤害，开始渴望寻找更环保的方式。SHIKAKU四方厨房就是基于这一需求应运而生的餐饮品牌。试想一下，大厨亲自端上原木盒中精心准备的有机料理，并热情解答食客对料理，食材和烹饪的疑问。在食客享用过美食之后，原木盒被回收并严格清洗消毒，从而多次利用。这个方式不只是减少了餐盒的浪费，而是将日式严谨的品控，家庭式用餐的温暖，和环保的追求有机地结合起来。

SHIKAKU在上海的第一家店，就坐落在上海前法租界樟树成荫的华山路上，栖身于路边一栋翻新小楼的三层。空间的西面是落地窗，窗外有竖向排列的遮阳格栅。郁郁葱葱的树冠，加上戏剧性的日光，让场地本身有着静谧安宁的气质。应品牌之邀，芝作室打造餐厅空间，在紧凑的空间内，让食客能更近距离体验品牌严谨，温暖，绿色的餐饮模式。受此启发，芝作室在精确与柔和的相切处营造禅意空间，为绿色餐饮构建场所。

一进门，设计在此特意向含蓄的日式迎宾致敬：小巧的枯山水旁，纸障滤出柔光，与质感丰富的石板小径共同营造一个室内的“景观”。为了在空间里阐述中央厨房的工业基调，常见的日式木质格栅由金属框架取代，在门口建构出竖向屏风，又在顶部水平发展，直至贯穿整个空间，为餐厅带来一份秩序感。

原有的一排飘窗变成三个精致的用餐壁龛，受食盒分隔不同料理的启发，每个壁龛都设有独特的木质家具，分别容纳个人，一对或一组的食客。白色金属曲面穿孔板遮盖掉原有窗户，在通风处可巧妙打开。金属曲面只截取出窗外绿意，白色让空间变成明亮干净，自然光穿过窗外格栅和渐变的穿孔板隙，应着时间投射出或条状或星星点点的斑斓光影。更多的细节藏于空间深处，顶部发展的金属格栅在背墙演变出精巧的屏风，主餐桌上的金属天花反射出窗外绿意，与桌面多彩食物调和照映，为空间增添瞬变景致。

在角落的展示区，日光透过展架后的磨砂玻璃，为精选的工艺品提供了柔和背衬。窗前展架通过滑轨移动，将原有窗框隐于其后，镀锌钢构建出一个灵活结构，木底板可以像厨房烤盘一样被推入其中。为了平衡钢板清冷克制的特性，其余构件通过多样而微妙的质泽阐述，营造出精巧多变的感官体验。木质被布置在再生地板，家具和门把手上，是实现感官平衡的关键载体。为了营造静谧的气氛，藏于穿孔板后的吸音材料阻隔了来自厨房的噪音混响。

藉由对每一寸空间的反复斟酌，芝作室试图让场地的原质与功能产生对话，将严谨，柔和与绿色糅合于一个禅意餐室之中，将再平凡不过的烹饪与饮食之地推升为静养宁食之所。

禅意厨房

业主：本昊餐饮管理（上海）有限公司
地点：上海静安区华山路301号3楼
室内面积：92平方米
室内设计团队：LUKSTUDIO
设计总监：陆颖芝
项目团队：张一诚，吴敏仪，张雯雯
设计内容：室内设计
施工：上海润宅装饰设计工程有限公司
主要材料：不锈钢、瓷砖、木材、石材、吸音板、杜邦纸、肌理漆
声学顾问：微奥（上海）音响设备有限公司
设计期：2019.10 - 2020.03
施工期：2020.03 - 2020.06
摄影师：Peter Dixie for 洛唐建筑摄影
摄影师网站：Lo-tan.com
视频拍摄：OUO Films
视频腾讯链接：<https://v.qq.com/x/page/n3126v8bv7s.html>

(<iframe frameborder=" 0" src=" https://v.qq.com/txp/iframe/player.html?vid=n3126v8b-v7s" allowFullScreen=" true" ></iframe>)

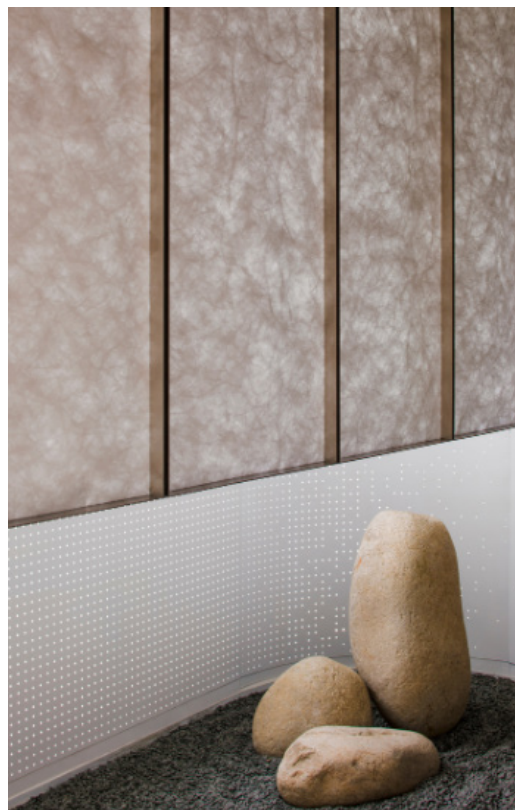
芝作室

芝作室是一家植根上海，致力实现精品设计的团队，由陆颖芝女士于2011年创立。团队成员来自世界各地，有着多元背景与视角。他们的共同之处就是都拥有挑战现状的心，透过自身的设计力量试图改善周遭环境的点滴，为自己与他人带来纯粹的快乐。置身在上海这中西、新旧交汇的城市，令芝作室载满“一切皆可能”的正能量。团队深信每个空间都有其独特魅力，只要细心观察场地的潜能，推敲每种活动功能的可能性，透过最少的设计干预也能达到最大的效果。把握好每个空间的叙述后，团队享受实验与探索的过程：测试材料、模拟光影、研究细节，不断追寻简约优雅，与时俱进的设计方案。通过与客户和各合作伙伴的无间沟通，保持概念推进到最终工地执行；抱着概念与细节并重的设计态度，芝作室往往能在既有范畴内突破拓展建筑设计的边界。过去9年内，这15人组成的团队成功在国内外创造了一系列令人难忘的空间体验，项目包括餐饮、零售、住宅、文化空间、建筑与景观改造等不同类型的案例。

芝作室作品在国内外获得广泛刊登和认可。团队被GOOOD谷德网列入2015年十大年轻设计代表；2017年荣登AD100榜单，被誉为100位在中国最具影响力的国际建筑、设计精英；于2018年上榜InsiderTrends网站前50位的零售设计先锋。历年来曾经颁奖于芝作室作品的平台包括：A+Awards, A&D Trophy Award, BOY Awards, DFA Awards, 台湾金点设计奖, HD Awards, 现代装饰国际传媒奖, 中国高端室内设计大奖, Prix Versailles, Restaurant & Bar Design Awards, 台湾室内设计大奖, 同济创园杯青年设计师展等。



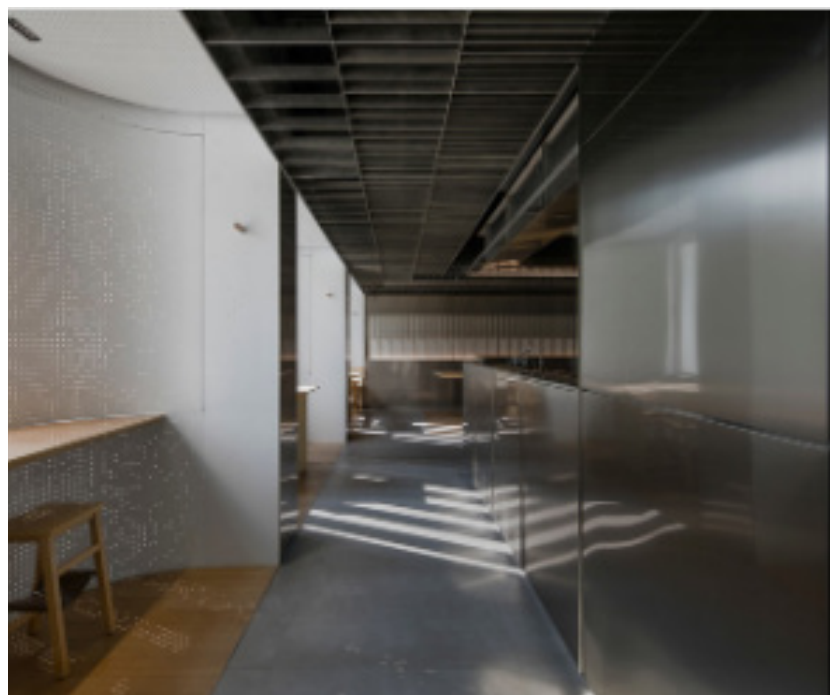
屏风设计向传统日式迎宾形式致敬
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



柔和光线的纸质屏风与自然形态的石头营造出一个宜人的枯山水庭院
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



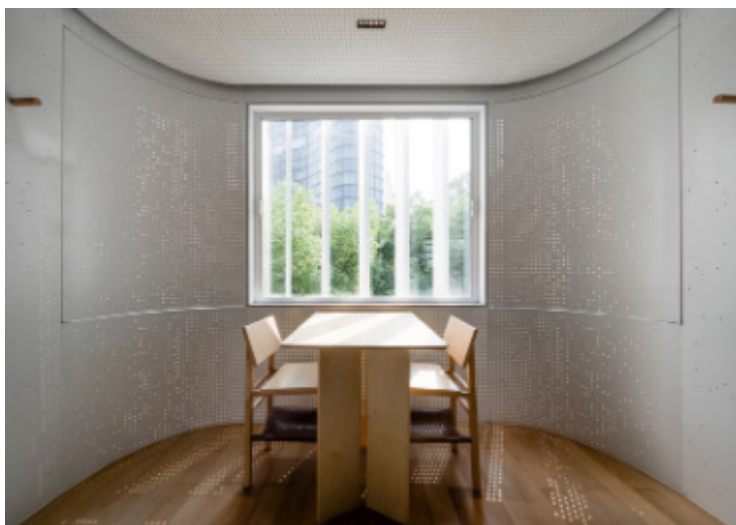
门把手使用了质朴的木条
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



日光洒满走道
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



镜面墙在视觉上扩大了适合独坐的窗边座位区
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



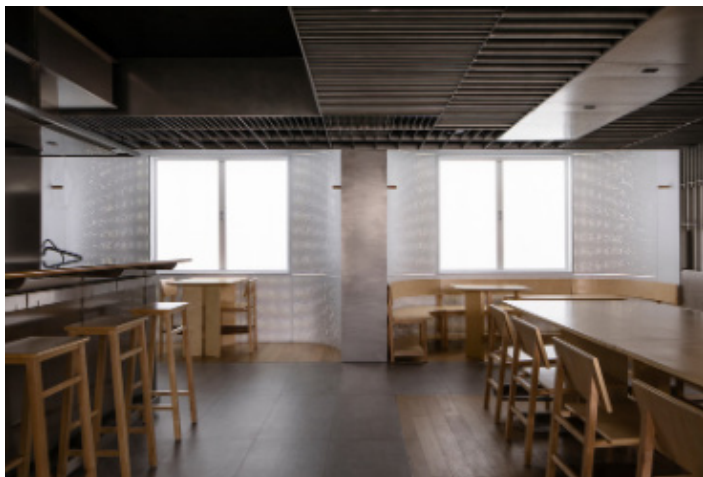
适合对坐的窗边座位区
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



适合一组客人的窗边座位区
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



桦木定制的系列家具灵感来自便当盒纯粹的木材肌理与简单造型
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



可收缩的窗帘能在夏日柔和直射的阳光
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



窗外茂盛的绿荫被框成窗边座位的视觉焦点
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



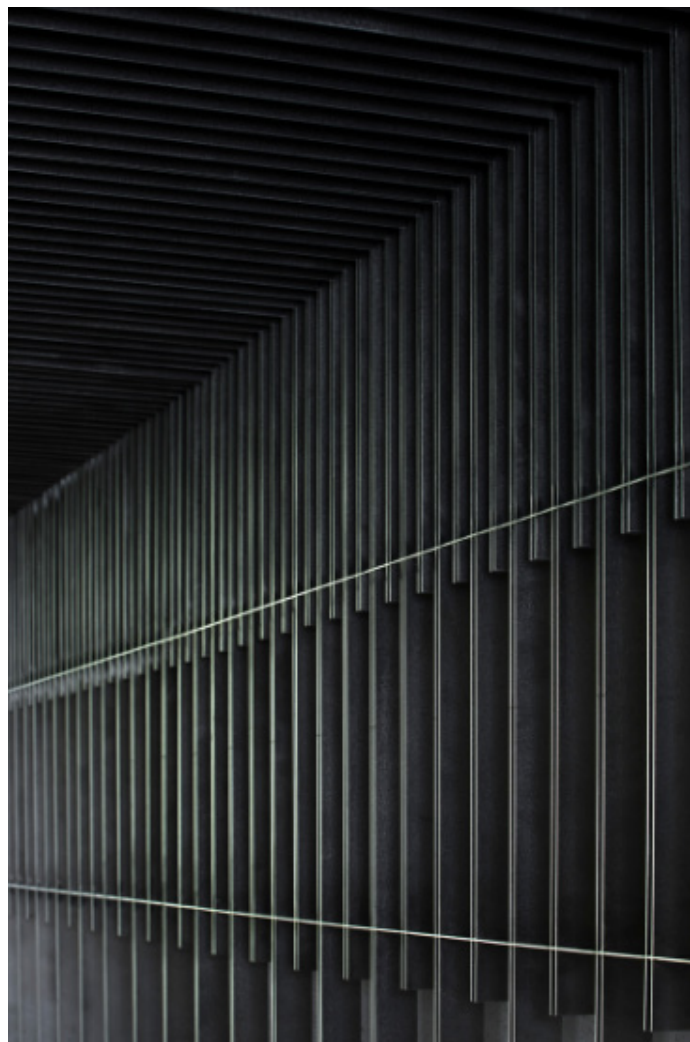
天花的格栅在背墙转变成一个精巧的屏风
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



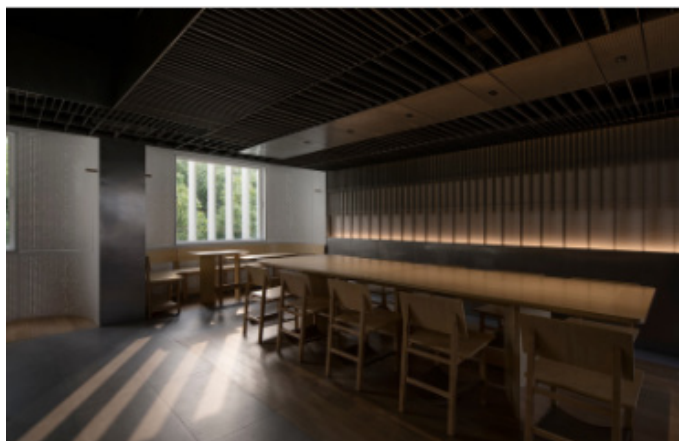
天花和背墙的格栅营造出多人用餐区的空间氛围
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



户外的绿植被天花映射入室内
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



背墙渐变的金属屏风是天花格栅的延伸
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



用自然和秩序营造出的用餐氛围
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



展示架的架托设计灵感来自厨房常见的托盘架
摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



镀锌管框架的每一个展示单元都是金属支架支撑的木质活动层板组成

摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



日光透过磨砂玻璃柔和地从背面照亮精心挑选过的工艺品

摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



在吧台座位区能观摩厨师料理食材的过程

摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影



开放厨房正面视角

摄影：Peter Dixie / 洛唐建筑摄影