

ISSN 1672-7568  
7 1672 7562 12  
01

本刊由上海译文出版社  
有限公司与美国赫斯特  
出版公司版权合作  
邮发代号：4-772  
定价：人民币30元  
港币45元

NO.197  
2021.01-02

# 家居廊

## DECORATION

梁靖康 & 孙千  
暖暖的厨心



### 热气腾腾的一代

## A TASTE OF LOVE

治大家如烹小菜，新的一年，从好好吃饭开始

生活从不在别处，修行只在一蔬一饭间。在快节奏的都市日常中，如果能寻一处静雅，觅一点闲情，不仅是为满足口腹之欲，高品质的室内设计空间和恰到好处的环境更能带给用餐者有仪式感的进餐体验。请查收这份 2020 的精选设计餐厅和意见领袖们的私藏设计餐厅清单。

# 华宴雅席间 AN IMPRESSIVE BANQUET

插画 Yuun 文 Jacqueline 编辑 李颖婷 图片提供 各品牌 & 设计师





店名：Lunar  
地址：上海市建国西路222号

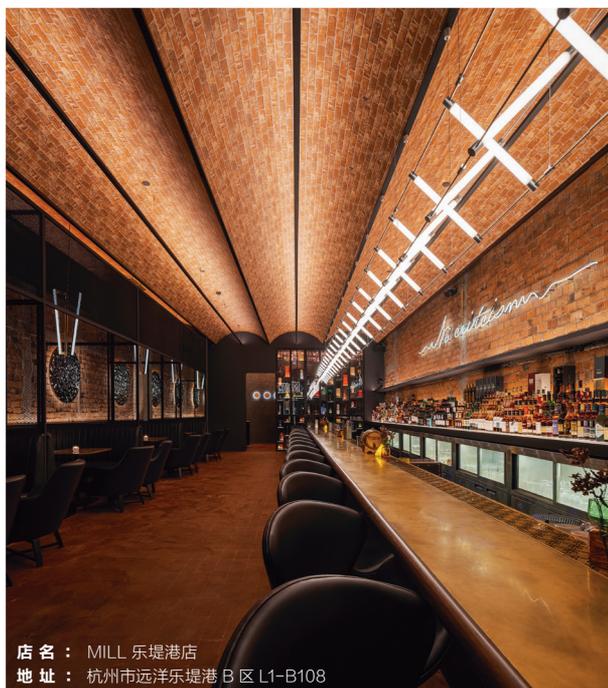
## Lunar：归园田居中的美饌

Lunar位于建国西路上的独栋别墅中，有别于密集而繁华的城市日常，Sò Studio用设计向人们传递着平静舒适，质朴自然的感受。整个空间最重要的材质即是亚光表面处理，没有过多的反射，用肌理和触感传递着平静的美好。一层的纳凉茶亭是室外空间，设计用一盏月夜灯晕染，使每一位入座的客人都沐浴在影影绰绰的月色下。拾级而上，通过石面铺地小径到达餐厅二层，这里以江南园林的原型勾勒线条和建筑结构相融，形成了特别的半空挑檐，就好像风雨廊连接相邻的空间。就餐区的墙面用手绘的方式晕染出一片橙色的光，就像月夜下的倒影呼应着一层的纳凉茶亭，装置花艺师和设计师Maggie Mao一起合作，在空间中增添了一抹橘色的朦胧。小而精致，简约中又有一丝禅意。Lunar的名字取自Lunar Calendar，参照东亚文化的24个节气设计菜单，符合当下流行的“不时不食”的健康原则。

## MILL：啜饮光影隧道

人们很难不被这家酒吧的入口吸引：极具未来感的霓虹灯管呈线性排列，与主建筑的玻璃幕墙相互呼应，仿佛这是通往未知的时空隧道，邀人们一探究竟。这便是由Guantang Design设计的MILL乐堤港店，在夜晚格外绚烂。隧道的概念向内延伸，与金属酒架、地面铺装融合在一起，形成完美的闭环。

向内的空间则与前端黑色系的设计迥然不同，而是以“砖窑”为设计基调，结合波浪拱形吊顶，以红砖为主要选材，粗犷的材质营造既复古又潮流的氛围。主吧台背景用霓虹灯勾勒出“NO CRITICISM”字样，意为“不接受批评”，吧台上方采用了艺术家蔡烈超的灯具装置——马扎灯1.0，这个设计源自中国传统坐具“马扎”，简单的两道灯光在空间中交叉，电线则被巧妙地隐藏其间。坐在吧台前，慢慢啜饮一杯涅星马提尼，荡漾在光影隧道中享受片刻的宁静。



店名：MILL 乐堤港店  
地址：杭州市远洋乐堤港B区L1-B108



### 喜北

美食工作者，觅食主理人

推荐餐厅：DV

上海实至名归的米星西餐，服务菜品俱佳的同时，空间设计上也颇为国际化。餐厅本身的设计，是在致敬意大利二十世纪中叶艺术设计运动，精心设计的灯光系统，多处特别定制的花卉艺术，以及餐室中的音乐、装饰、香氛，为宾客带来别致审美感受。Da Vittorio Shanghai还委托了国际知名的上海本土当代艺术家组合鸟头为空间定制作品《2020情放志荡》，将东西方文化背景交融融入餐厅体验，探索了艺术和文化与品牌化、生活方式商业系统间相互结合的可能的新模式。



### 北野

艺术策展人，  
生活方式博主，  
胶片影像摄影师

推荐餐厅：Lunar

以前住在建国西路常去opposite，现在摇身一变成为Lunar，喜欢餐品的设计和服务体验。经历改版调整后的室内质地，温润如陶釉，步入就餐区的基调柔和，感官通透，整体设计沉淀着东方气韵，内外平衡得恰好。

**饭饭**

“饭局”主理人  
资深餐饮市场公关顾问  
推荐餐厅：晟永兴

京城名店晟永兴开在外滩5号，主理人王河再度实战他的细节狂魔本色，在餐厅格局设计中尽显对服务空间的要求。浓缩版的霸气酒窖，堆砌着枣木、舞动着火焰的烤鸭炉用来“迎宾”；空间内几乎每个餐席都能无障碍地欣赏浦江夜景。个人最喜爱的设计元素还是“京城鸭”系列的壁画和装饰画，生动活泼又足够吸睛点睛。

**Gloria**

米其林公关  
推荐餐厅：Hakkasan

大家对Hakkasan肯定不陌生，它在今年10月以中西摩登交织的全新面貌亮相。印象最为深刻的是临近厨房区域，摒弃了以往过多的“私密性”，通过大理石与木雕花窗打造通透而简约的空间感，营造时髦又不失中式元素的全新感官体验氛围。



## Shikaku: 四方之间，禅意无限

Shikaku上海首家日料店位于樟树成荫的华山路上，栖身于路边一栋翻新小楼的三层，Lukstudio芝作室受邀为其打造中央厨房与餐厅。入口玄关一处小巧的枯山水奏出了整个空间设计的前奏，金属框架取代日式木格栅，在门口建构出屏风，并在顶部水平延伸，贯穿整个空间，带来工业感与秩序感。

以“食盒”为概念，飘窗区被设计成一排用餐餐龕，以穿孔板立面截取窗外绿意，并在室内投下斑驳光影。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，为空间增添瞬息景致。角落展示区，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。各区域家具皆为定制，造型去繁从简，突显空间禅意。

通过对细节的反复推敲，设计团队把这个紧凑的空间打造成绝佳的静养宁食之所，将品牌“严谨，温暖，绿色”的餐饮理念传递给每一位食客。

店名：Shikaku 四方厨房  
地址：上海华山路301号





## Luneurs: 精致“鸟笼”里的法式烘焙

Luneurs的第四家店位于上海胶州路一座充满活力的创意园区内，整体创意来自如恩设计。改造前的空间是当地电信公司的员工办公和宿舍楼，设计保留并裸露了原始的混凝土梁柱作为主要结构，以最轻盈的方式装饰整个空间。粗钢骨架勾勒出鸟笼的形态，鸟笼的一端设计成半椭圆形吧台，一整面镜面墙巧妙地延伸了鸟笼结构，同时也扩展了空间。金属网面的隔板增加了空间的层次感，同时在高处设置了一组旋转式的镜子，来往的客人可以在不同角度看见自己和同伴们的面孔。在家具选用上，主要以定制橡木家具为主，搭配以黑色皮革和抛光的黄铜细节，细腻营造温暖宜人的氛围，让人流连不已。相比胶州路店，Luneurs在ITC国贸汇的店面则别有一番风情：挑高的天花让空间感十足，靠窗一排的藤编沙发营造出包厢的感觉，自然垂落的绿植更为空间带来俏皮绿意。

店名：Luneurs

地址：胶州路店：上海市胶州路322号31栋103  
ITC店：上海市华山路1901号国贸汇L2

## 胡麻：闹市中的云南山水

旅行并没有那么简单，如何在喧嚣生活中享受云南情调中的吉光片羽已是不易。以云南菜系为主的胡麻餐厅开在上海的嘉里中心，与开敞大厅产生强烈对比的是，这家店面颇具隐逸趣味。有别于传统餐厅“欢迎式”的入口，胡麻的入口空间是一道狭长的风景，像是一个传统木制的餐盒，需要人们带着好奇去走近、去开启。空间的整体选材偏自然，温润的原木色是主基调，暖暖明朗的氛围让食客瞬间放下生活中的压力和戒备，放慢脚步犒劳味蕾。

餐厅整体设计由Bloom的设计师Tom Yu呈现，餐厅细节上的巧思需要细心的客人才能看到：整体空间在铝蜂窝板上贴上桃花心木饰面，这些木饰面是以连续不间断的方式从同样纹理的栎木上裁切下来的，并且小心翼翼地装上，如同云南山水画卷在空间中徐徐展开。

店名：胡麻

地址：上海市南京西路1515号静安嘉里中心东区1座E1-08



### Holy High

就是好厉害

时尚生活方式博主

推荐餐厅：something

挑高的空间，大大的玻璃房，阳光大好的日子在这里和朋友笃悠悠地吃个早午餐，真的太chill，像极了在澳洲生活的日子。



### Addison MA

APARTMENTA

L家居生活方式 主理人

AAD公寓酒精部门 主理人

前旅行、生活方式编辑

推荐餐厅：毛辣果Maolago

每开一家新店都设计感突出的OHA Family，像极了早年墨尔本同根同源的独立餐厅在干的事——餐饮文化curator。食物简单轻松、氛围恰到好处。毛辣果是贵州本土的一种带藤小番茄，有了它，酸汤的口感才有立体的魂。这间“毛辣果”，是OHA Family向团队中成员家乡的致敬，除了食材、风味正宗，更是把自然酒和滴滤鸡尾酒两股餐饮新势力汇集，赋予独立中餐新筋骨。空间、灯光配色以橘、黑为主，家具也是以贵州当地风格衍生定制，有一张透射橘光的圆桌，衬托酒、花、人、饭香和音乐。冬夜里的上海，“毛辣果”像是一处围炉，温暖却酷炫。推荐餐酒：滴滤鸡尾酒、酸汤火锅、员工酸汤饭。

**戴踏踏**

知名食评人、  
美食纪录片制片人

**推荐餐厅：**楼上荟馆lfc店

大胆地推翻了港式火锅店的港式街头怀旧风格，混合了典雅的法式南洋风，花色瓷砖、梁柱、融合了现代中式的窗花，洋溢着南洋的悠闲气息。

**Nora**

ChezNora  
自然酒买手店掌柜

**推荐餐厅：**blaz

氛围轻松的法式bistro，经典菜牛骨髓、牛肉挞、croque madame都有自己的风格，蜗牛碗惊喜！自然酒选择丰富，杯卖经常更新。装修也是我喜欢的，裸露红墙砖、高挑高、大面玻璃上写着off-menu菜品。吧台设计很妙。

**九樽艺术餐厅：工业风中的中式意境**

船厂1862在百余年前承载着造船锻造车间的功能，后经日本建筑大师隈研吾的改造，给人以历史积淀的人文质感，而坐落其中的九樽艺术餐厅更是将中式禅意根植在工业风中，传递着美食文化的独特匠心。九樽艺术餐厅由艺术家陈林打造，由黑、灰、白奠定主色调，辅以幽红的色彩，与原造船车间经过历史累积留下的混凝土柱相暗合。在这里，中国古典山水园林的造景手法俯拾即是，虚化了空间材质中硬性的碰撞，更多的是“曲水有情”般的含蓄。

空间中大量使用水墨拼贴元素作为装饰主题，与现代的钢条、玻璃等材质形成强烈对比，这种对比常常会给宾客以时光快速流逝的观感，在进入包厢时好像即将登上快要启程的列车，恍如梦境。从入口迎宾到伺酒上菜，每一道服务动作配合着空间的秩序端方井然，一饮一食都充满了沉淀后的艺术气息。

**店名：**九樽艺术餐厅  
**地址：**上海滨江大道1777号船厂1862商场201/301

## 檐外：心怀湖海的美食料理空间

檐外，即“屋檐之外”之意，灵感来自山野湖海，店主夫妻二人希望把在户外对食物的认知带到室内，让更多的都市人接触，以此拨动人们走向自然的心弦。在空间设计上，这是一家充满户外美学的餐厅，虽没有一目了然的天幕和帐篷，但如果来客仔细观察，会发现户外设备遍布在餐厅的每个角落。餐厅内氤氲的气氛偏于沉稳质朴，没有花哨冗余的装饰，一桌一椅、一碟一盏的设计和摆放都从实用美观的角度让人舒心。不仅如此，檐外的器皿和餐具大多也来自最受户外露营人士喜爱的品牌：Snowpeak、Trangia、Uniflame、Kupilka、Turk、Lodge等，保持品牌调性的统一。作为餐厅，这里提供全方位感官体验的平台，将食物与空间、器皿相结合：柔嫩的澳洲和牛，伴着香滑的大米，装入瑞典的金属饭盒中，通过贵州木器匠人手工控制的勺子直至触及味蕾——一段品味佳肴的旅程就此起航。



店名：檐外  
地址：上海市延平路98-1号，现所114室

## 隐海渔芙南：胡同里的隐匿湘趣

历经一年的设计打磨，湘食品牌渔芙南迎来了它的第三家胡同店——隐海渔芙南。根植于北京的胡同文化，门里设计这次更多关注疫情时代下人与美食、与空间的关系表达。在外立面的改造上，设计保留了原始户牖的形态，以“针灸式”的细致做法漆黑了门扇的颜色，隐匿而有突破。原先的室外庭院上方被封闭起来，连接两端的空间，形成三种相连但却有明显起伏感的就餐区域，在视觉上虽连贯却不直取，为客人带来多样的空间意趣。隐海渔芙南位于什刹海的后海水域，因而蓝色就成为呈现自由、天空和海洋的颜色，将其点缀在装饰和器皿上，令食客充满遐想。空间内布置了大量绿植，没有过重人工处理的痕迹，而是充满自然开放生长的勃勃生机。新店的定位是私厨，“食自山海、赏味芙南”是隐海店想传达给客人的感受。



店名：隐海渔芙南  
地址：北京市后海南沿大柵风胡同2号

## Obscura：老洋楼里的新中韵



店名：Obscura  
地址：上海市西康路538号唐香文化空间1F

Obscura如同一家开在私人博物馆中的餐厅，它位于西康路极具文化底蕴的一座三层小洋楼——唐香文化空间中，这里陈列的一器一物都堪称罕见的艺术珍品。Obscura就是在这样一方极具东方美学氛围的空间中，为宾客提供饶富雅致的用餐体验。室内设计来自Red Arc Studio，这里的关键词包括“宇宙、未知、黑洞、竹、东方、肌理、虚实”，而空间也是围绕这些关键词延伸设计的。空间整体分为入户接待、用餐、吧台及厨房区域，其中入户接待和用餐区域以互相呼应的弧线作为吧台及接待台的造型元素，形成流畅圆融的主视觉体验。为体现神秘感，天花由黑色肌理漆装饰，并在吧台上方形成不规则黑洞，黑洞下方悬挂来自Tom Dixon的Melt灯组，演绎宇宙的主题。用餐区一侧的尽头是由竹影构成的装置墙，以现代手法诠释东方古典山水画，更在写意与写实之间平衡。①