

L'ARÔME

TAICHUNG

位於紅點文旅地下一樓的法式餐廳L'ARÔME，原意為法語「香氣」，以「聞與嚐」的兩種思維為主軸，透過傳統法式料理手法融入台灣在地新鮮食材，憑藉主廚精湛廚藝體現出兩國飲食文化的豐富內涵。而法式用餐不僅注重味蕾上的極致享受，更重視擺盤及餐瓷搭配的視覺饗宴，L'ARÔME深受法式美學的薰陶，追求宛如藝術精品般的料理擺盤，為懂得享受的品味人士，築一處滿足五感的美食聖殿。為了營造法式優雅的餐敘氛圍，同時創造品牌與文旅之間的鏈結，我們精準拿捏空間比例、琢磨材質與色彩的和諧度，並考量用餐口及來賓出入動線，將品牌獨一無二的美學因子挹注空間之中，在微醺浪漫的夜晚，框起一幅幅人與空間的動人畫面。

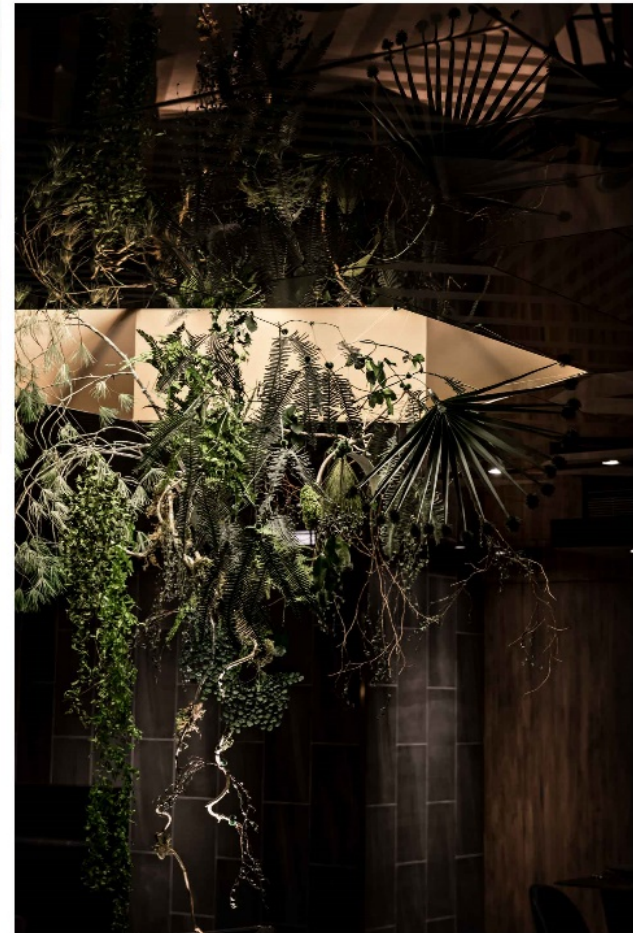








空間承襲Art Deco豪華且簡約的精神，透過洗鍊線條與沉著裝飾語彙兩兩相鑄，營造出通透富有層次的空間脈絡。天花採用鍍鈦板材質大器鋪排，輔以簡潔俐落的幾何圖形勾勒出鮮明輪廓，其表面上下反射的特性，隨著光影轉折、延續、照映，在不同視角下衍生出人與空間的動態情境。梯間過渡區，以一抹復古綠點亮視覺焦點，運用錯落有致的浮雕線板形塑一道丰姿綉緻的精工廊道，設計再引古典韻味與當代藝術，成為令人願意駐足的空間段落。



藉「框景」手法隱喻平面分層，使空間暗藏出其不意的戲劇效果，同時透過恣意流暢的動線安排，將無形氛圍和有形外相連結串起，既在場域遞嬗轉圓間孕育空間獨特性，亦讓每一隅、每一角形成時尚美型的視覺端景。





以「虛實交疊」的設計手法，緬訴一種浪漫情懷、一種豪不設限的想像力，一種轉換心境的全新體驗。藉暈黃燈光的晦明變化、材質粗獷與細膩的衝突對照，在沉著雅致的色彩闡述下，調和出微醺浪漫的品酒氛圍。高貴奢華的裝飾語彙映照樸實的水泥地板、法式精美的餐瓷對應檯面的粗獷質地，讓人感受到高反差的衝突之美。客席區的柱體則透過線板與噴砂玻璃交錯，一實一虛的視覺效果，營造出簡約而強烈、靜謐卻張力十足的對比巧思。







主廚區以開放式吧台作為區域界定，運用兩側牆面材質銜接，讓通往內場廚房的門片不著痕跡地隱入，藉此框構簡潔明快的精緻畫面，讓賓客開懷用餐時，也能欣賞精彩非凡的廚藝秀。空間利用鑄鐵、木質、水泥、磁磚等材質鋪陳，將溫潤樸質的自然元素揉植其中，呼應了餐廳採用的天然食材，也藉此賦予來賓休閒放鬆的舒心感受；而表面富有自然紋理的材質，在細緻接合之間深入細節質感，完美體現法式精緻優雅的美學精神。







休閒區特以毫無規則的燈光設計詮釋「星空」意象，搭配舒適不拘一格的家俱擺設，為整體注入一派閒適風雅和坐落於此的生活感。休閒區轉角設置以池畔湖水為靈感的水波燈，隨著牆面不斷變化的光影，宛如湖面反射月光倒影波光粼粼的美麗景緻，帶來來賓進入視覺感官的魔幻旅程。

