

延香炭食

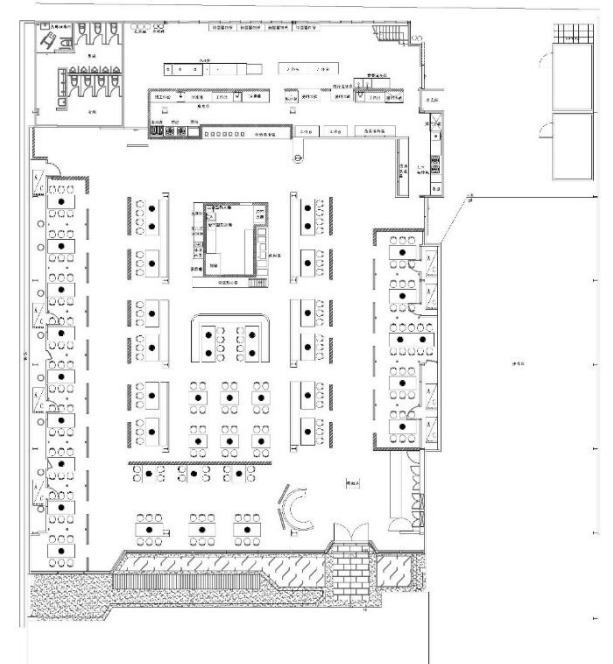
YAN SIANG TAN SHIH





設計理念 Design concept

整體以鐵件、鏡面玻璃、御影石及清水模為設計主軸，地面則使用彷彿鐵板生鏽般的磁磚，讓整體創造出更有深度的用餐環境。利用鐵件、鏡面玻璃及清水模隔屏達到每個顧客都有用餐隱私性。壁面透過灰鏡的反射特性及御影石異材質搭配，讓整個空間效果更為寬闊、舒適且豐富。



接待櫃台 Reception Counter

櫃台背牆運用御影石原始粗曠的樣貌，透過不同角度的燈光及視線，展現出御影石紋路深淺不一的漸層效果，再搭配金鏡的點綴使牆面更為豐富。蛇紋石的接待櫃台讓顧客一進門目光就會被吸過去，達到指引的目的。



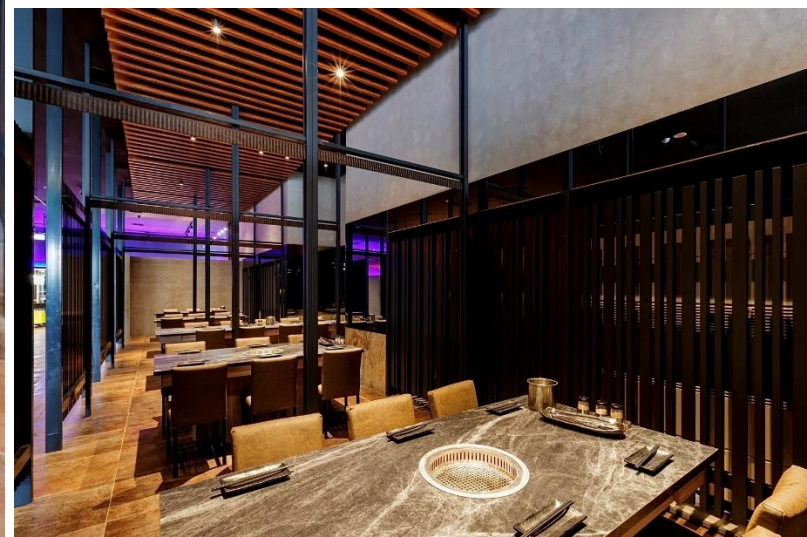
候位區 Waiting Area

候位沙發採用半圓設計，後面搭配鐵件及長虹玻璃透光又具有遮蔽性的隔屏，讓後面用餐的顧客與前面等候區的顧客達到區隔效果又不壓迫空間的舒適環境。



包廂用餐區 Private Dining Area

包廂區採用木紋格柵天花與外部平釘天花做出區隔更有層次感，搭配軌道燈投射在烤爐上，讓食物在視覺上更加美味。壁面灰鏡搭配塗料，視野更為寬闊且舒適。鐵件隔柵設計使冷氣具有遮蔽性又可保留迴風之用途。桌與桌之間拉簾設計，可依用餐人數將拉簾拉下，營造包廂隱蔽性的用餐空間。



用餐區 Dining Area

沙發椅上方搭配鐵件、金鏡、長虹玻璃及部分摺空的隔屏，保有通透效果又有隱蔽性。另一側則用清水模隔屏與後方走廊區隔且有隱私性。





中間用餐區 Middle Dining Area

中間用餐區天花搭配大小不同的正方體及六角形沖孔造型的裝飾，讓原本的無趣平釘天花板，增添豐富的童趣感及層次。



甜品自助吧 Dessert Buffet

自助吧層板燈的燈光襯托出上方愛馬仕橘的天花，透過搶眼的視覺及顏色，在遠處就能吸引顧客的目光。利用兩色正反擺放的波浪型格柵，擁有火焰燃燒的寓意，與燒烤店有互相呼應之意。





生熟食自助吧 Raw & Deli Buffet

生熟食自助吧上方壁面透過藍色燈光顯現押花玻璃的花紋，含有海洋波浪的寓意。廚房門口的隔屏讓廚房門打開時，顧客不會直接看進廚房的內部。

走道 Aisle

走道兩側分別利用清水模隔屏及包廂區鐵件正反格柵隔屏，保有各顧客用餐隱私性。走道的寬度寬闊且舒適，不管是顧客行走或是工作人員推車，不會有過度壅擠或不能併行的事情發生。

