

TID 2015 Award
Taiwan Interior Design

商業空間

The TID Award of Commercial space

精肉食堂

Seinikushokudou

玳爾室內設計有限公司

Dial Interior Design co.,Ltd.

主持設計師

Chief Designer

朱志峰 Chih Feng Chu

協同設計師

Co-designer

陳明智 Ming Chih Chen

吳政霽 Cheng Pei Wu

攝影者

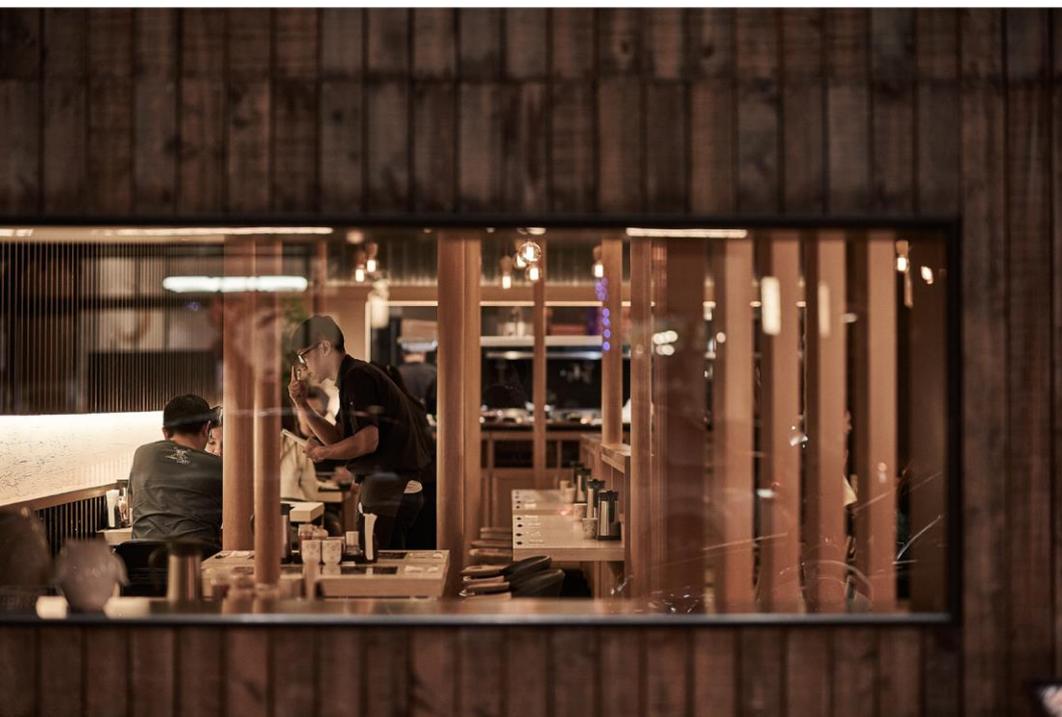
Photographer

林福明 Fu Ming Lin



精肉食堂

一個遙遠、府城曾有的街景記憶，兩個時代交疊的餐飲業態，三個獨立空間的使用可能，共同構成的空間物語。



設計思考不斷地想從有著老朽木頭感覺的建築回溯起，

腦海中的關鍵字在「府城、小京都、町家、木、隱於市、窺見、發見...」之中不停打轉，

希望它變成一個感人的（愛情）故事.....。

鯨吞燒 精肉食堂 海安店



這家店的現址，20年前是家啤酒屋餐廳，也是業主與他太太當年相識的地方。為了如此浪漫的原因而開店，我們試圖讓業主最深的旅行記憶：日本關西地區的常見建材—燒杉，與這次餐飲的主要項目—燒肉、燒鳥，共同譜出兩者之間最接近的一次可能。

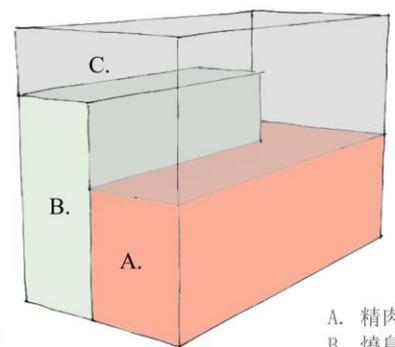
於是乎，炭化的結果(黑)、燃燒的過程(紅)、木頭的原生態(林)，畫面慢慢蘊育而生，而成為設計的元素。

惟原有鐵皮屋內偌大的挑高空間，比例上不適合此區域之餐飲業的來客數，因此在建議上提出了兩種相輔相成的業態及2樓可成為企業之「總營業處」的構想。

燒肉的食堂與串燒為主的燒鳥居酒屋如齒輪般的契合著，卻又獨立著不同的感覺。

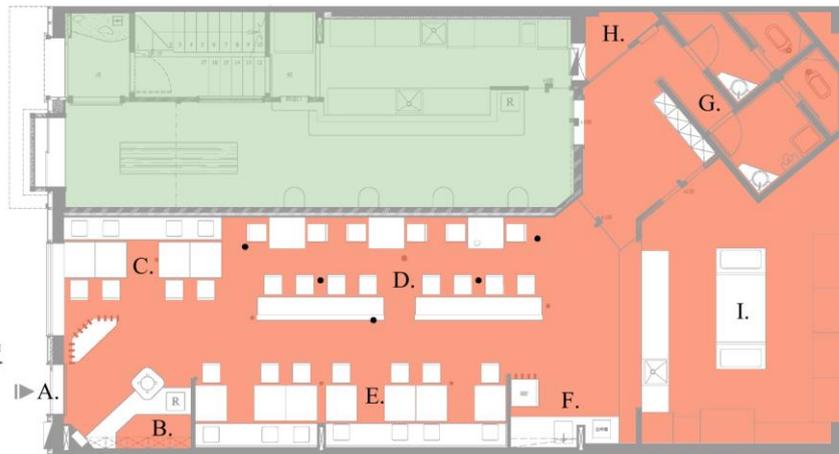
燒鳥居酒屋區域保持著挑高的狀態，並讓京都花見小路的街景進駐其中。
(預計2016實施)

而食堂充滿著穿越林間的採實情境，真正原因也來自幾支無法解構的既有鋼柱之轉念發想；Less is More 轉化成 More is Less，讓樹林向上無限延展的意象，隨著天光灑落，伴著每個幸福的饗宴。



- A. 精肉食堂
- B. 燒鳥居酒屋
- C. 公司企業總部

空間區塊分布概念



- A. 入口大門
- B. 收銀櫃檯
- C. A區座位
- D. B區座位
- E. C區座位
- F. 後台備餐區
- G. 洗手間
- H. 儲物放置間
- I. 廚房

- 精肉食堂
SEINIKUSHOKUDOU
- 燒鳥居酒屋
IZAKAYA

坐落地點 / 台南市海安路
 基地面積 / 54坪/179平方公尺
 主要材料 / 花旗松、銀燻瓦、
 特殊塗裝
 完工時間 / 2015 六月



無法消弭的結構鋼柱，成為樹木參天的林間。而帶著木實的果子，則精心挑選同樣有著懷舊歲月感的燈泡配飾。

精肉食堂



合戰中



海安路三號
47

理性的畫面，終究需要感性的一抹朱紅，妝點出夜晚的嬌媚；而僅有的開口乃是滿足窺視的慾望。