

日系餐饮空间设计探讨

——以 A 市尚樱料理餐饮空间设计为例

刘惠玲 李恩颖

(南阳理工学院)

摘要:通过市场调研发现目前餐饮的主要客户是 18-25 岁的年轻人,他们追求丰富体验和新鲜的饮食刺激,日式餐饮备受欢迎。日系风格既有北欧风情的简洁也不失东方美感的小巧别致。它注重空间的开合,若隐若现,静逸幽远;家具舒适本真,适合东方人的尺度;装饰多用交错和排列的纵横线条,空间和谐统一。本文对风靡市场的日式餐厅做了一定的研究与设计实践;对日式风格,以及日系餐饮做了一定分析。

关键词:日系风格;日式餐饮;简约素雅

1 研究背景

随着社会、经济、文化的不断发展,不同的地域、文化、经济条件下衍生出来的饮食文化各有风格和内涵。在“快餐时代”,越来越多的人追求为生活做减法,这就需要贯彻以人为本原则,化繁为简。在这样的背景下,简约日系风格的餐饮设计备受欢迎。日式餐厅店装修设计多以“简”为主题,注重氛围的营造,室内空间半遮半掩既通透又有一定的私密性,多用实木材质。体现自然、和谐、简朴素雅,又不失精致稳重,给人温馨舒适的感受。好的日式餐饮空间设计利于餐饮文化的体验与交流,也带动各地文化传播与发展。

本次设计研究对象为 A 市日式餐厅空间设计,项目位于 A 市繁华地段商业街五楼商铺,总面积 400m²左右。地处中心商业区,离地铁口,学校,居民楼较近,人口较密集,是一个集体闲餐饮为一体的空间,定位群众是学生、上班族、附近居民等。为了体现日式风格将餐厅命名为“尚樱料理”,“尚”取其本意尊崇、注重的意思,“樱”为日本的国花樱花,由此可以让人联想到日本的樱花文化,料理在日语中意为“菜肴”。

2 研究分析

2.1 目标使用人群分析

餐厅选址位于 A 市中心商务区,经实地考察,附近地段繁华,居民区、高校、写字楼林立。人流量较大且较为复杂,为更好的进行研究,共设计发放问卷 100 余份,以保证数据的真实性、准确性。据调查问卷大数据分析,主要面向客户群以 18-25 岁的青年人为主,占比达 50%。占比最小客户群体为 45 岁及以上,占比仅为 2%。其他年龄段占比分布较为均匀,其中,18 及以下占 9%,26-35 岁占 25%,36-45 岁占 14%。18-25 岁的年轻人,他们追求丰富体验和新鲜的饮食需求,他们也喜欢日式的田园和自然。如图 1 所示:

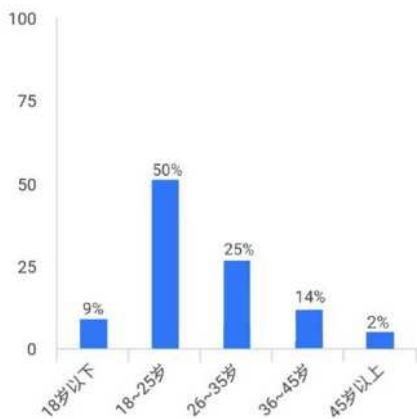


图 1 客户调查分布数据
(图片来源:问卷星报告)

2.2 相关案例分析

(1)松月自慢料理,位于广州珠江西路的某商场 4 楼。室内浓浓的日本庭院设计、古典的枯山水、独具匠心的一步一景。餐厅内还设置一颗樱花树,餐桌、椅子、隔断等都采用了实木材质。(2)上野小町日式餐厅,位于上海步行街。于 2019 年开业,位于商业楼三楼,由于包间和隔断较少(多卡座)采用偏暗灯光来突出体现私密性。围绕柱子做了枯山水景观,半开放式包间整体抬高,贴合日本榻榻米形式。以上案例都是日料的口碑网红店,无论环境、菜肴和服务都是经受住市场考验的优秀案例,他们都有日式园林的就餐环境和木质材质的特点,值得我们借鉴。

3 设计研究过程

3.1 日系元素分析

有人说,日本的文化来源于海洋,还有人说,日本的文化来源于占地 70% 的森林。但无论是海洋还是森林,它们都属于自然的一部分。由此可以说日本文化主要来源于自然。同时它还继承了传统的东方美学中对原始形态和简洁的推崇,空间静逸、神秘。本文以日式风格研究作为本论文的主要研究内容;以如何体现日式“禅”文化?如何打造出一个素雅简约、禅意无穷的日式餐饮氛围?做为本次研究的设计实践。

3.2 设计理念

以“自然”元素为设计主题,给整个设计方案定下了一个简洁素雅的基调。本案通过室内的光照系统、室内空间材质的运用、空间造型等方面来表达,最终实现日式元素在餐饮空间中的体现。整体设计以原色枫木木纹色为主,以乡村石磨和白色砾石铺设的弯曲石路连接出入口并搭配相应特色吊顶,形成主要的视觉引导和亮点,同时绕开柱子有效解决了室内柱子的困扰。曲径通幽,弯曲石路延伸空间的同时又自然的划分各就餐区域。室内就餐区中间的柱子处理方式是在柱旁设计景观,搭配竹、石墨水槽及日式石灯,以化解柱子的尴尬。拐角位置可放置粉红的樱花树,映衬餐厅氛围,打造一个“竹径通幽处,禅房花木深”的感觉。内部设置两个日本榻榻米包间,满足私密就餐的需要。空间整体由曲线的将布局划分开,大小的组合、封闭半封闭的包间组合使得整体的空间交错,就餐形式多样。

采用横竖线条窗棂形式的隔断和屏风进行空间划分与遮挡,或形成单独私密空间榻榻米包间。灯光照明上,整体较暗,偏暖色调,在餐桌的上方会有投射光源进行照明,氛围感十足,给人一种淡泊宁静、简洁脱俗的感觉。

3.3 空间组织

(1) 平面功能布置

总面积约为 350m²,后厨+明档占用面积约为 60m²占比 17%,就餐区面积约为 290m²占比 83%。因为位于繁华地段的高级商场,租金较贵,所以本案厨房面积相对一般的标准占比 25-30% 大有缩减。

本案在空间布局中,具体为以下几个区域,前台接待区、公共就餐区、包间、半开放式包间、卡座区、明档区、厨房区域等。

双人就餐区主要分布在靠窗位置,适合情侣、朋友等类型顾客。四入座主要用于公共就餐区,能满足大多人群聚餐活动需求。私密空间主要设计了榻榻米包间,贴合日本传统文化。除此之外,在公共就餐区内,还设置了半开放式包间,多为六人座。并对其地面做了约40公分的抬高处理。总坐席112个,约2.6m²/席。如表1所示:就餐区分区表

| 就餐区分区 | 总计(张) |
|-------|-------|
| 双人桌 | 10张 |
| 四人桌 | 17张 |
| 六人桌 | 4张 |
| 合计 | 31张 |

表1就餐区分区表

(2) 流线分析

从入口到头将过道与天花布置相统一,起到指示牵引的作用。顾客通道流畅、开敞,顾客流线和服务流线互不交叉,打造流畅的服务流线,同时营造禅意的曲径通幽,以达到就餐和工作效率最大化。如图2所示:



图2人流动线分析图(图片来源:李思颖制)

3.4 空间设计

(1) 造型设计

日式餐饮空间在造型上面,采用横竖线条窗棂格形式的几何形体作为隔断和屏风,分割各就餐区。形成相对独立的就餐分区,满足造型美的同时还满足了功能需求。使用简洁清晰的线条元素,这些线条不仅仅有划分空间的作用,而且具有指引、导向作用。本案在设计中运用了线条元素,以流线造型的过道贯穿整个餐厅,同时吊顶造型也与过道做了呼应,同样采取流线造型,并加入绸布灯笼进行照明,打造为备受顾客喜爱的打卡形式。



图3造型设计 李思颖制

(2) 色彩及材质设计

在日式餐饮空间色彩搭配中,也多注重统一的色彩搭配,打造清新淡雅的用餐环境。墙面用水墨丹青画装饰,体现东方神韵。室内家具、隔断、地板、天花,小到餐具都是以木材为主,大面积的选择枫木原木纹色,局部用黑檀。

日式除了木材,竹材、自然石材也运用较为广泛的。本案用乡村石磨加白色砾石打造地面弯曲石路过道,石灯打造枯山水景观。日式隔断用横竖线条窗棂格木框和磨砂玻璃,若隐若现同时保持很高的透光性。

(3) 照明设计

照明方式主要有自然采光和人工布光,日式餐饮空间是比较讲究意境的,灯光在满足照明功能的基础上,以柔和的暖光为主。

日式风格追求与自然的融合,自然界的光与影本身就是一种特殊的艺术。对格栅进行开洞处理,把室外自然风光引进室内,达到室外风光与室内的空间相融合。为室内带来生机的同时,进一步营造自然淡雅的氛围。

灯具的选择上,也可选用竹篾编织、绸布吊灯等装饰性灯具,与整体设计风格做到相呼应,使整个空间更显自然亲切感。

4 设计结果及探讨

日本建筑艺术的最大特色,就是善于吸收外来建筑艺术的精华,又坚持在本国风土中加以酿造,展现出独特的美。将素材置于自然中再整合,在致纯的自然、致大的素雅中,展现其极致的婉约之美。实践出真知,设计只有从材质运用、造型元素、室内造景等才能体现文化符号,才能凸显设计风格。论文重点对日本文化背景进行研究,通过打造日式灵动、婉约的餐饮空间,通过对日系元素的运用,力求表达日系餐饮的特点,以加强各国餐饮文化的交流学习和体验。本次研究大部分资料来源于网络和书籍,以及对本国市场的考察,而未亲临日本进行考察,所以未免也存在一些偏颇的地方还需进一步改进。

参考文献:

[1]尹莹.“和风”主题餐饮空间的设计研究[D].南京林业大学,2015.
 [2]沈怡奇,刘梦.浅谈日式文化在餐饮空间中的应用[J].美与时代(上),2018(05):68-70.
 [3]曾汀汀.和风主题餐厅空间设计研究[D].华侨大学,2018
 [4]裴冰瑶.日式餐厅设计研究[J].家具与室内装饰,2019(11)
 [5]张丹莉.单色在室内空间中的设计研究[D].中央美术学院,2021
 [6]冯燕宁.自然元素在餐饮空间出入口设计中的运用研究[D].大连工业大学,2017
 [7]沈怡奇,刘梦.浅谈日式文化在餐饮空间中的应用[J].美与时代(上),2018(05)
 [8]孙晨雨,黄维彦.文化元素在餐饮空间设计中的应用——以日料店设计为例[J].大众文艺,2019(14)