

2026 Taiwan Good Design Award



光影之間 醞釀地域風味

本案從四川飲食文化出發，嘗試以空間語彙詮釋料理精神——火的熱度、香的層次，既是味覺的經驗，亦是生活的節奏。設計以此為線索，將烹飪的感性與時間的理性，交織場域之中。木質的溫潤承載家常底蘊，如慢火熬煮的深味；鐵件與玻璃的並置，引入現代的清透和張力，使空間在傳統及當代之間取得呼吸。入口櫃檯以竹節造型結合光帶，象徵蜀地竹文化的堅韌與生機；背牆鏤空紋理在燈光下浮現層次，如老釀發酵的氣泡，隱約透出時間的味道。整體空間不以裝飾彰顯，而運用材料、光影互動，回應川菜所代表的熱度、厚度與人情，使踏入場域的瞬間，像是走入一場被延展的味覺體驗。

錯落之間 凝聚川式風華

空間規劃以開放式格局為基礎，透過減少實牆、改以門框以及可移動隔屏作為分界，使動線保持通透，同時具備彈性。此設計手法取材自四川傳統建築的棟距錯落關係，轉為水平布局，將不同座位區錯位排列於同一視野中，讓顧客既能擁有相對私密性，又能感受場域的互動氛圍。主要分隔元素為活動式格柵，兼具竹編意象與靈活機能，可依據人數調整開合；此舉不僅維持視覺秩序與舒適度，也讓餐廳能因應多樣用餐模式靈活變化。延續整體設計脈絡，以中式古典語彙詮釋川式建築的層次與氣韻，讓空間在現代餐飲市場中，展現出截然不同的氣質，使人不必遠行，也能在都市中感受東方文化的深度與雅致。



作品名稱	老譚香 Lao-Tan-Siang- Aroma of Heritage		
 	創作時間	西元 2022 年 5 月 ~ 西元 2022 年 9 月	
	設計者姓名	潘騏永、鍾秉杰	
	職稱	設計總監、設計師	
	單位名稱	崧琳設計有限公司	