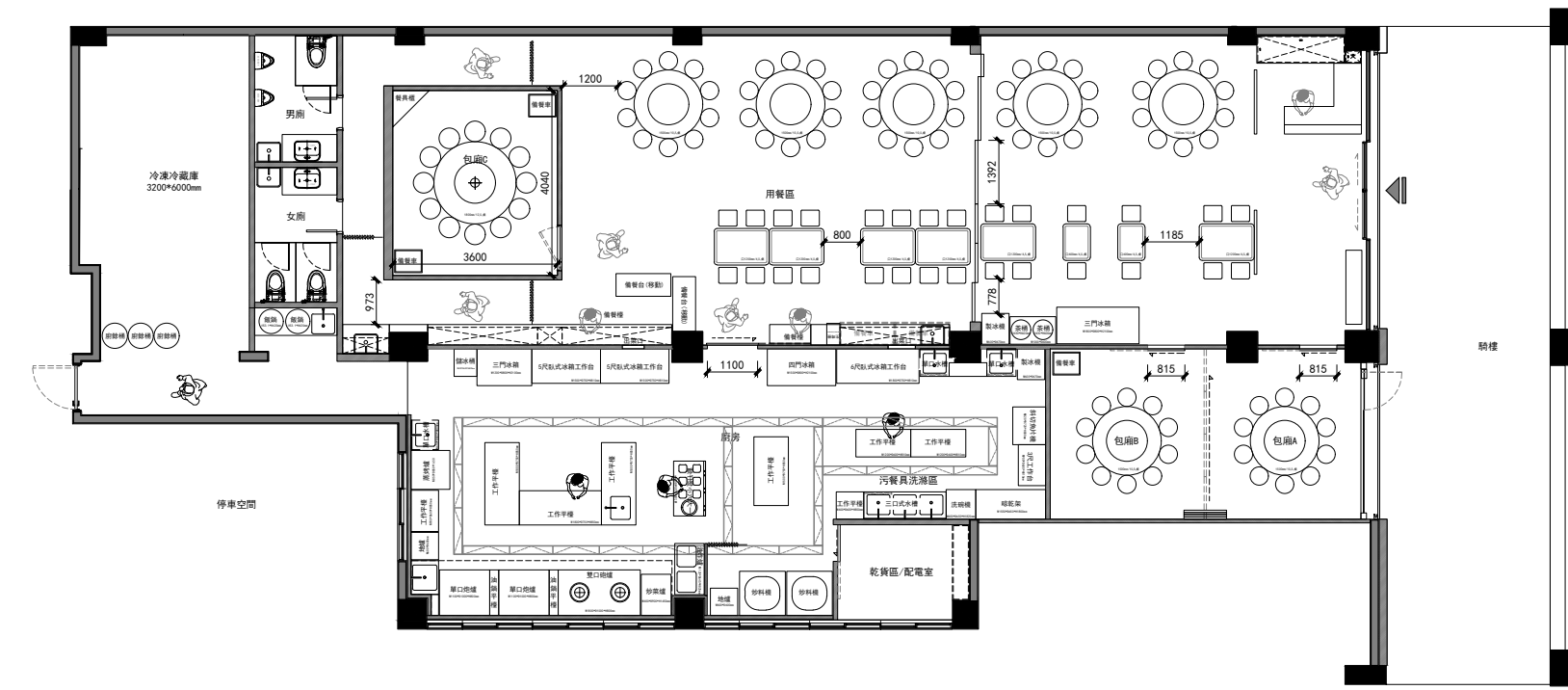


老 罈 香

Lao-Tan-Siang- Aroma of Heritage





## 設計概念 Design Concept

竹格柵與辣椒紅牆面交織，隨著燈光映照，暖紅光影隨之流淌，恍如四川街巷的氛圍油然而生。以「竹文化」為意象層層構築的立面，配以代表「麻辣」、「鮮香」的紅牆，古香韻味的精緻花格木門相間，藉由光影交錯的效果，使顧客佇立於門面時，感受來自川蜀文化的自然樸質與地域情懷，塑造難以忘懷的用餐場景。

本案將「川蜀飲食文化」轉譯為空間語彙，透過色彩、材料與符號的交織，凝鍊出具地域精神的溫度和氣味。鮮紅塗料在牆面與燈光間流動，不只呼應料理的辛香特色，也將嗅覺及視覺產生具象聯覺共鳴，竹編工藝傳遞手作的紋理與匠心，老罈輪廓則象徵時間的沉釀。這些元素層層堆疊，使視覺先於味覺，喚醒感官記憶，構築出兼具地方文化和情緒共感的餐飲場域。

## 設計手法 Design Techniques

### 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，轉化為水平布局，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，又能感受到場域的互動氛圍。主要分隔元素為活動格柵，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。

### 延續之間 創造可持續性

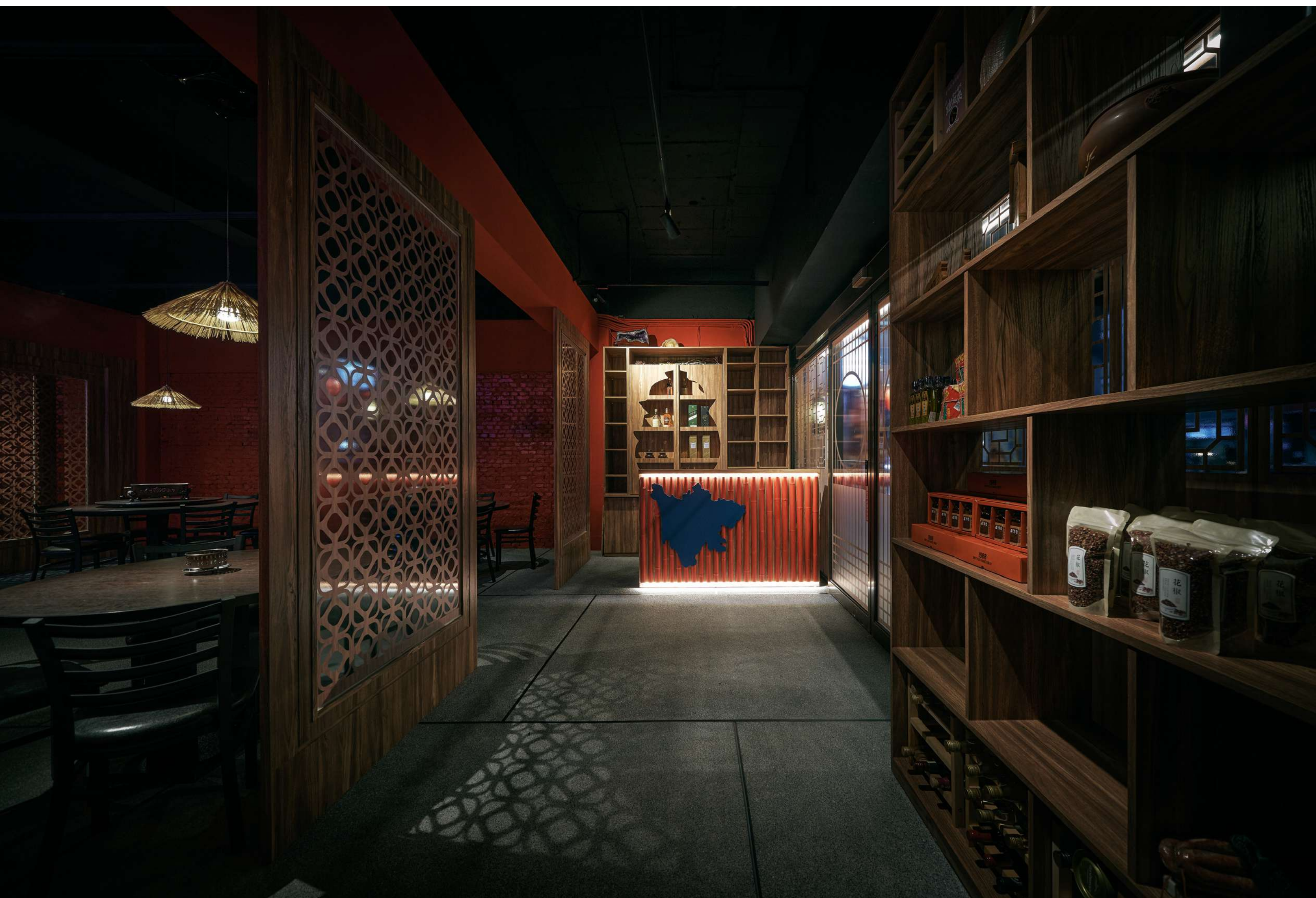
設計以永續思維為核心，巧妙運用舊有建材與蜀地元素，為場域塑造全新樣貌。老竹竿經剖切後，作為牆面與裝飾素材，不僅呼應四川竹文化，亦延續竹材的生命週期；吊燈則由早期斗笠工藝改製，將傳統手作轉化為富有文化意涵的照明裝置。格柵窗花沿用案場原有的鋁門框，表面覆以木皮重塑溫潤質感；而原始磚牆僅調整色度，地坪也保留既有基底，採石紋處理。透過舊材再利用與工藝再詮釋，不僅降低建材浪費與施工碳足跡，更讓空間在文化延續與環境責任間取得平衡。



## 大門 Entrance

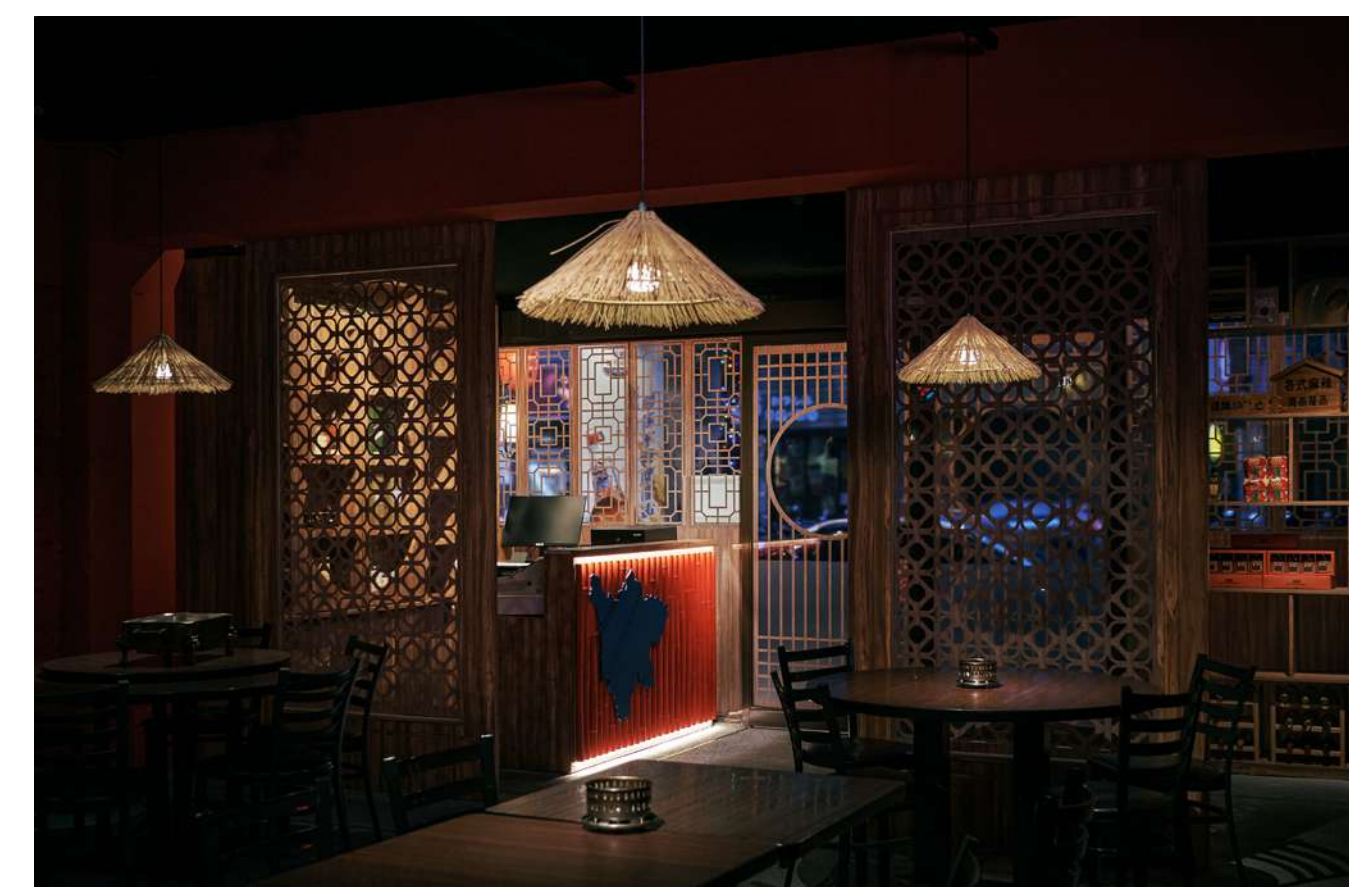
門面將傳統竹編工藝轉譯為當代語彙，展現傳統與創新並存的精神。入口處採中軸對稱，搭配幾何花格融入圓潤線條，寓意「天圓地方」意涵，不只承襲傳統院落印記，亦將東方的哲思隱含其中，在引入採光之餘，使光影映現優雅含蓄之美。天花延續格柵語彙，透過木構錯落排列，塑造出垂直層次以及光源流動時的立體感。左側立面以紅色竹構件錯位編排，底部結合老罈造型，象徵川味的麻辣鮮香。由門片、天花至立面的一體化設計，營造沉浸式迎賓氛圍，讓品牌精神在入口處即被鮮明傳達。





## 櫃檯 Reception Counter

入口櫃檯以直向竹節紋理鋪陳立面，象徵節節高升的意象，也寓含開運、招財之意，使迎賓端景具文化寓意與好兆頭。向上延伸的線條，帶出穩定開放的姿態，呼應品牌積極向上的精神。左側嵌入大幅地圖，將地域文化具象化，讓顧客在第一眼便能連結料理與土地的關係。





## 用餐區 Dining Area

活動折疊門結合精緻窗花圖案，開啟時形成流動軸線，串聯餐區與包廂，延展視覺深度與交流氛圍。隔間屏風以竹編孔隙結構為靈感，透過光影交錯展現細膩層理，並為空間注入通透呼吸感。此動態設計不僅提升場域靈活性，更淡化區域界限，使光線得自由流動，形成富有韻律的光影節奏；於虛實之間，形塑開闔自如的場景，在日常使用中，同時兼顧隱密性與開放感，呈現優雅且多層次的用餐體驗。