

太田和牛料理

Taitian Wagyu Cuisine



設計概念 Design Concept

纖細暖光溫柔發散，緩緩流出屋外，點亮鐵件框架，並烘托清水模的穩重感；這幢方正俐落的建物矗然立於城市一隅，看似簡約洗鍊，卻蘊藏和風高雅藝韻，雅緻的當代日系美學引人駐足欣賞，無形間，過客於好奇心驅使下，便緩步踏入其中一探究竟，殊不知即將迎來的，更是一次服務滿盈溫度、環境沉靜舒適的至高饗食體驗。

此案為自地自建案，設計團隊於業主提出的「高級燒肉餐廳」抽象概念上，為品牌發想具體的形象「太田先生」，並將用心對待料理及顧客的日本職人精神，化為沉穩溫潤的深色木石材質，佐搭金屬和清水模的精細簡練，予以每位賓客暖意及高雅交織的精緻用餐環境，其間巧心佈劃照明、點亮細處質感，進一步彰顯異材肌理的真切純粹，象徵商空經營理念中對「誠意、溫暖」的講究，而並存人文溫情和細膩品味的規劃，亦實現透過設計讓空間與商家精神契合的目標。





設計手法 Design Techniques

迴異材質×光影映照 描繪獨到現代侘寂風

思量高品質日式燒肉店的定位，本案跳脫燒烤餐廳常見的熱鬧奢華印象，反以簡約侘寂為設計核心，運用低彩度的深灰清水模及暗色木皮，攜手天井植栽區框畫的自然雅景，奠定寧謐舒心的和穩基底；其間綴入格柵和鐵件造型，或垂直、或交錯的線性元素，與大理石紋、特殊壁紙的紋理錯縱疊續，加之溫柔和煦的線燈、間接光源，烘襯層次豐富的優雅細緻感，造就整體低調卻飽含質感的獨特風韻，也體現設計團隊「以理想為軸心，闡述每個空間故事」的創作理念。

嚴謹細劃機能動線 創造安全舒適場域

活用自地自建全案規劃的優勢，設計團隊從建築體結構整合風管與排煙系統，利於迅速排出料理產生的大量油煙，圍塑空氣品質良好的用餐環境，亦預留管線檢修空間，滿足日後定期維護需求；動線方面則清楚劃分前後場主要路徑，確保員工作業與顧客活動互不干擾，又於此安排上，輔以重視舒適度、以間接光為主的燈光配置，僅於重點處設置明亮燈源，令氛圍維持舒愜柔雅同時，兼顧視覺引導及確保安全的目的，精準平衡理性機能與感性美學，打造安心舒愜的現代餐飲場所。

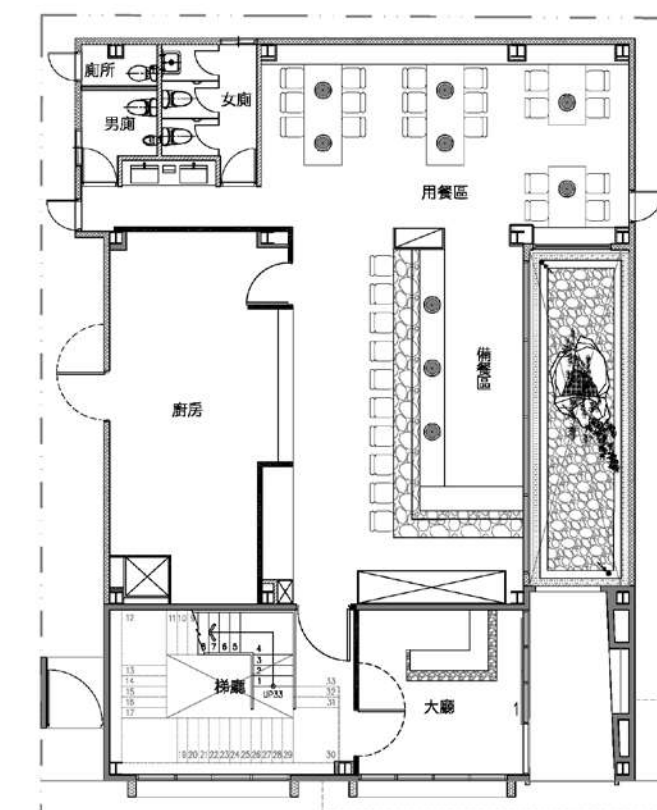
品牌特色交融永續概念 成就都市美景

此案屏去過多的繁華裝飾，減少資源浪費同時，讓自然材質形塑沉靜簡約畫面，成為襯托美味料理的點睛之筆，而戶外景觀水池除承載侘寂意象，還可透過水氣蒸散及植栽遮蔭調節微氣候，降低外牆和室內溫度，搭配全案LED節能燈具、建築內外耐用易清潔的建材選配，使本案不只是餐廳，而是品牌響應環保的實際行動，更藉由和諧唯美的外觀設計，吸引路人拍攝打卡、推廣商家知名度之餘，達至美化都市景觀、回饋社會的雋永成效。



一樓用餐區 First Floor Dining Area

一樓用餐區藉木質天花的分割線條與筒燈規律排列，譜奏齊整有序的光影韻律；下方玄黑石材桌面及灰調磁磚地坪的深邃穩重，賦予視覺恰到好處的上下輕重比例。一旁，開放式吧臺串連廚師與賓客的互動，讓顧客沉浸味覺體驗同時，也可一覽食材轉為精緻料理的過程，切實感受烹調者的廚藝及用心；後方，松樹與水池相伴於深灰背景前，構築一幅平穩而富生命力的盎然光景，開闊的天井則引入充裕自然光，映照常青松影，讓柔光、陰影與時間共舞，在靜謐中流動溫度，醞釀專注、安定的怡情氛圍。

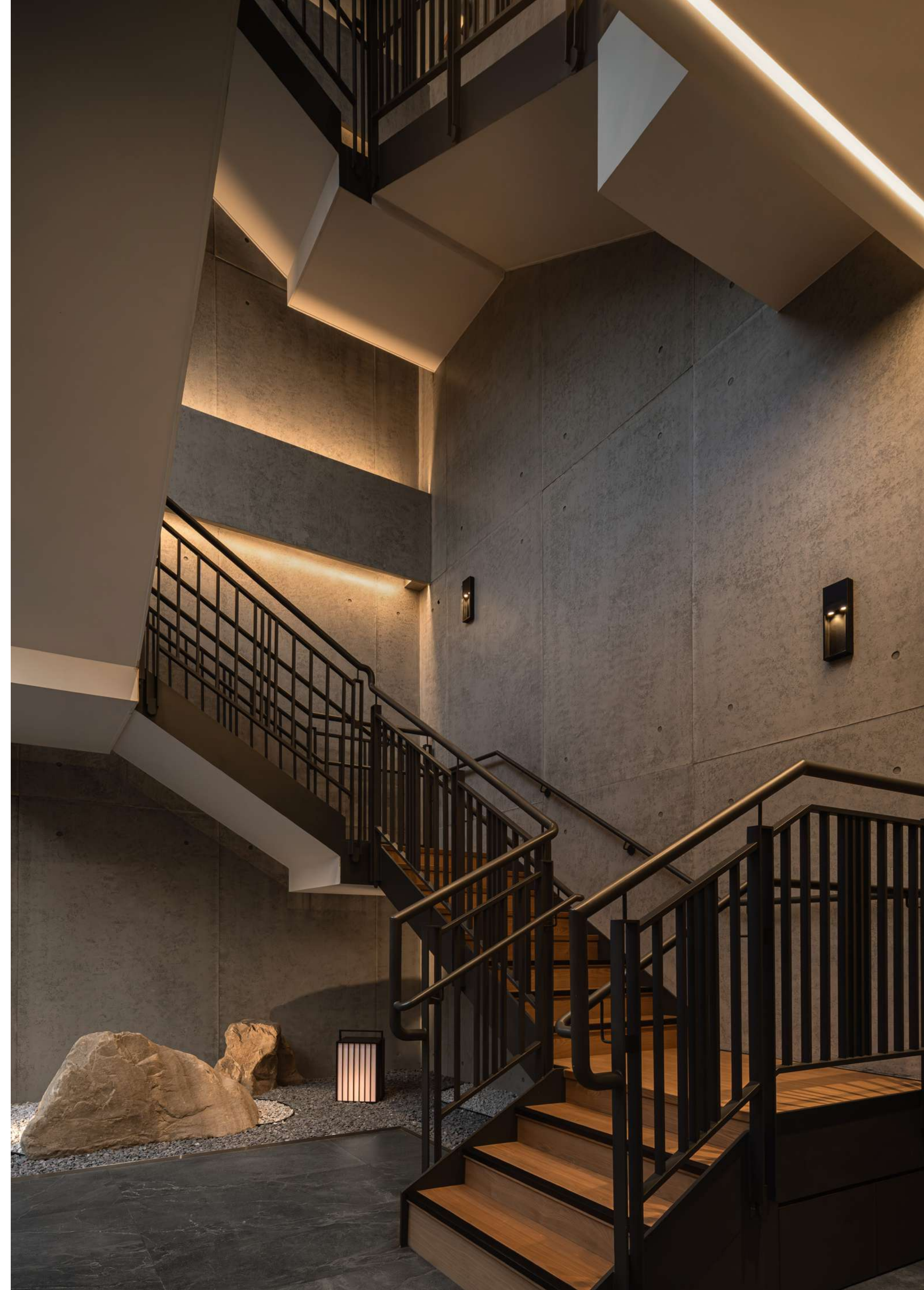


1F 平面配置圖



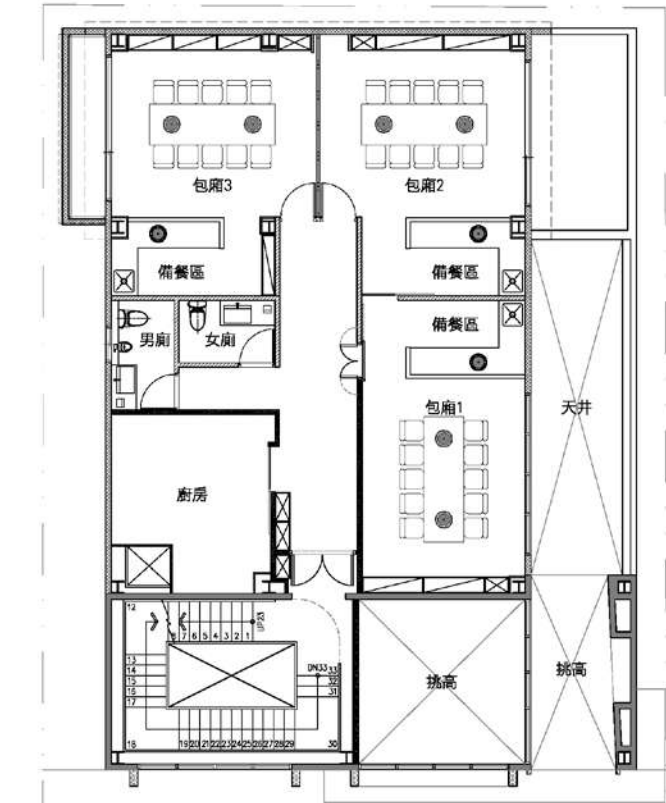
樓梯 Staircase

大廳旁的樓梯底部精心佈置石組端景區，經由大塊岩石、潔白碎石和日式燈籠的相互陪襯，釀出一方飄逸幽寂禪意的角落，期許途經此處的來客皆可卸下戶外帶入的紛擾，沉澱心緒後進入一樓用餐區或二樓包廂。拾級而上，樓梯間鋪敘沉靜穩重的清水模壁面，在旁側清玻立面引入的天光間，悄然強化陰影流動時的時光流逝感。



二樓走廊 Second-Floor Corridor

樓梯每處轉折嵌入的柔和燈帶，化為輕柔導引的舒適照明，領人進入二樓走廊的和暖中；步行間，木格柵與暖黃光照的柔潤暖意相得益彰，交錯流淌的光影進一步延展侘寂美感與品牌理性氣質，也令賓客感受由喧囂公共空間轉入靜謐專屬場域的過渡氛圍。



2F 平面配置圖





二樓包廂區 Private Dining Rooms

包廂區的材質選用和一樓木石語彙相應，佐以窗臺搖曳綠竹與下方天井景緻，構築內外互融的清朗明亮環境；此外，每間包廂皆配置完善隔音牆體，且與公共用餐區相同，同樣設有供廚師現場烹調的備餐臺，留予顧及隱私性的現做料理盛宴，讓顧客有私廚服務般的無上專屬體驗。



