

# 「竹」日本料理

設計者 | 梁志天國際有限公司 (SLX) 隈研吾建築都市設計事務所  
 燈光設計 | 關永權  
 攝影者 | Virgile Simon Bertrand  
 空間性質 | 餐廳  
 坐落位置 | 香港  
 主要材料 | 竹、石、木  
 面積 | 180 坪  
 完工日期 | 2018 年 3 月

位於香港銅鑼灣的「竹」日本料理餐廳，由梁志天創立的品牌公司梁志天國際有限公司 (SLX) 與隈研吾建築都市設計事務所聯手打造，是 SLX 首個餐飲設計項目，同時也是隈研吾首座香港餐廳作品。這座餐廳自十七世紀日本江戶時代的庭院建築啟迪靈感，提煉菁華元素再以現代手法重新佈局，並蓄素雅、質樸、自然之美，既體現清雅脫俗的「侘寂」意念，亦具備摩登優雅的風尚個性。

餐廳位現代大樓內，為給予客人如同漫步於日式庭園的雅趣，空間細劃五個區域各別命名，不僅賦予全作豐富的故事性，也啣扣了日本庭園迂迴行止、視景穿錯、竹林漫步等特色，由公至私細細鋪墊。

餐廳入口可見黝黑的燒杉木牆面與餐廳木牌，前方一池卵石佈下的枯山水，將自然山石梳理成一幅縮景。再探入裡部，幽邃的前廊相佐微光，沉澱來客的浮動心緒，領人開始漫步這座日式庭院。

沿著石板小徑而行，首先是壽司吧檯區「庭」(Niwa)，細石鋪構的場地用竹枝天花板及屏風相襯，疏密有致的間隙隨著動態視覺，變化出或朦朧或通透的效果。



1. 入口。以燒杉木牆面和餐廳標牌迎客，古樸木紋在燈光下紋路鮮明，顯得古意盎然。2. 「中庭」(Naka Niwa)。採用簡潔手法詮釋亭子的概念，豐富園景層次。





3

3.「離れ」(Hanare)。黑炭木牆面與灰色麻石檯面相互映襯，背景採用仿舊處理的黃銅點綴。4.「緣側」(Engawa)。用竹製屏牆細分場域，在竹林環繞中迂迴了動線。5.「庭」(Niwa)。纖纖細竹交織成天花板和屏風，在精心鋪設的燈光輝映下，變化出多變的視覺效果。6.「緣側」(Engawa)。升起的地台與竹板天花互相呼應，搭配傳統日式榻榻米坐席，就像置身木屋回廊般，體驗別致的用餐情境。



4



5

6

旋入屏風後的貴賓室「離れ」(Hanare)，場景設色轉為濃重，空間編入深淺不一的黑炭木牆面與灰色麻石檯面，背景則以仿舊黃銅牆面相襯，是一處供人享用小酌與鐵板燒的寧靜空間。而半私密的餐區「緣側」(Engawa)似若獨立小屋，由竹屏劃出屬域，置身其中猶若被竹林環繞，可探見內外剪影或動或靜，饒富趣味，高度抬升的緣廊、榻榻米坐席，都提供了別致的坐區感受。

「中庭」(Naka Niwa)，是另處用餐區，空間以一棵櫻花樹為主景，古樸石台對應著人字屋頂下的鐵板燒吧台，讓客人猶若置身屋內享食，同時賞望戶外盛開的粉櫻般愜意。相鄰的貴賓壽司吧台「奧」(Oku)則像是一座私密內院，吧台以楓紅瓷磚鋪砌；兩區相鄰，春秋遞變，就像在有限空間裡微縮四季輪轉，從中謀得一份坐看歲月變遷的悠然寧靜。

這座餐廳採用大量的竹、木、石連結人與自然的關係。最大特色是利用細竹作為隔間、裝置用材，竹是東方傳統常使用的建築及室內用材，設計團隊藉其高雅秀挺與人文氣息作為中日文化的共通橋樑，令空間緊扣自然純樸。細竹編成屏牆格柵分隔各區，在梳影間隙層層交錯中，光線、視線得以自由穿梭，予人變化萬千的視覺印象，而傳統手作的竹屏幕則置於窗口遮陽、或作為廂室門片。全作燈光藝術交由關永權主理，採用內斂的間接照明、嵌燈相襯黝黑背景，或以柔和光色渲染氛圍，在明暗有序的鋪排裡道述了場域的隱私層別。內斂的照明手法除了有意突顯物料的質地、色澤，亦將纖美竹影化為裝飾圖騰，更增空間雅韻，在可觀、可遊、可饗之中，傳達出對日式庭園的詩意懷想，讓人得以暫且自喧囂都會裡抽離，流連於寧靜自然的意境中。

撰文 | 劉惠穎



7



8

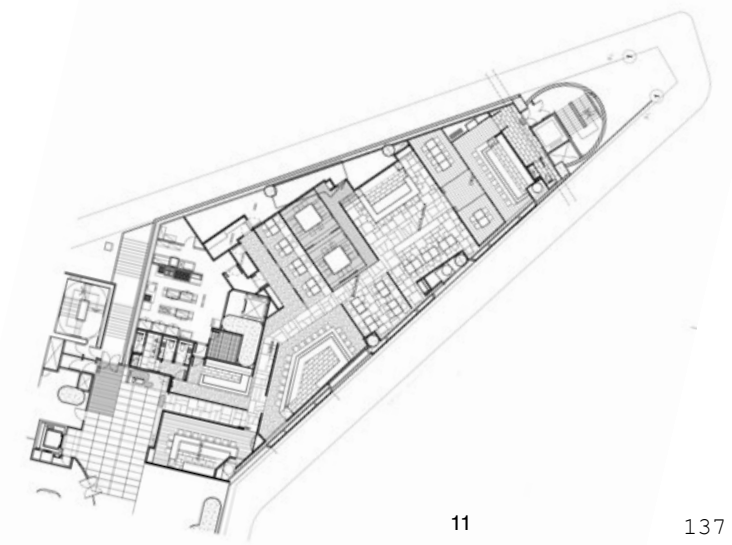


9



10

7.「中庭」(Naka Niwa)。岩石長檯與櫻花樹作為主景。8.「緣側」(Engawa)。置身屋內猶若被竹林環繞，能看探內外剪影或動或止，別有一番趣味。9.「奧」(Oku)。壽司吧台以傳統的楓葉紅陶瓷磚為牆面，與餐廳的淡雅基調相互諧調。10.「奧」(Oku)。對應日式庭院中的內院，是餐廳裡最私密的空間。11.平面圖。



11