

SIPSIP 餐酒館

設計者 | 覺知造所 / 胡廷璋

參與者 | 趙雨儂

攝影者 | hey!cheese!

空間性質 | 餐酒館

坐落位置 | 台灣

主要材料 | 不鏽鋼、商業耐磨漆、美耐板、長虹玻璃、灰鏡

面積 | 20 坪



SIPSIP 餐酒館位於台北華山文創園區內，業主期望這座都市品飲空間，能讓到園區觀展與活動的民眾留下鮮明記憶點，而命名 SIPSIP 目的，除了隱含此處為餐酒空間之意，亦有著對酒藝之自信。

回首過往，台北華山文創園區前身為酒廠，而今園區一隅新置了此家餐酒館，今昔時空交集著飲酒之意，這份微醺聯想既

為開端，亦織起了全作的設計思路。

重設過渡點

這座餐酒館為全時段營業，午餐適合闔家共享，晚間為情侶約會之處，深夜則變身為都市裡的隱祕酒吧，考量空間全時段提供飲品外帶服務，胡廷璋設計師修改餐廳入口位置，使空間達到多用且效率之目的。

將入口位置從建築正向挪至側向，具有兩項效益：一為入內動線增加旋身的過渡點，除了將內巷的中庭化為外玄關，也以庭內樹景作為序曲，拉長從外入內的節奏，日間能分流川行在園區的人潮，夜間則因庭園燈景相襯予人幽靜之感；其二，清晰分劃內用與外帶的服務路徑，將建築臨路立面化為外帶窗口，對園區主動線上的人潮提供便捷的外帶飲品服務，內用、外取客群因服務窗口而明確分流，免除互相干擾，即使在滿座或非供餐時段，也能由外帶窗口進行販售。

1. 餐廳入口轉往內巷，明示這是一座鬧中取靜的品飲之處。2. 以店名 SIPSIP 為靈感，讓今昔時空交集的飲酒之意展現於空間中。

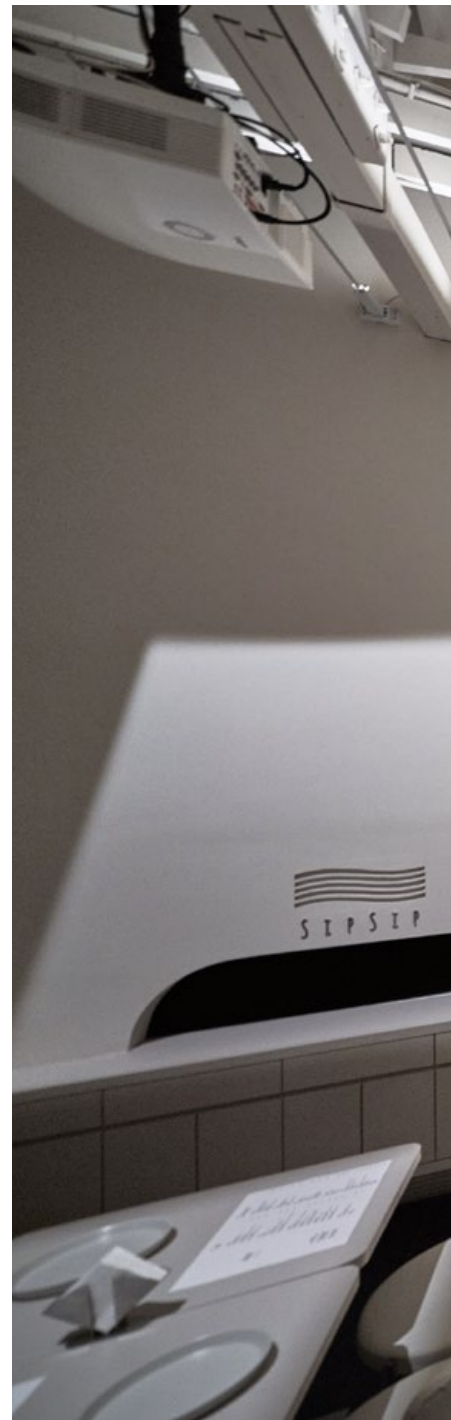


覺知造所 / 胡廷璋

覺知造所主持人

胡廷璋認為空間應能使人更容易進入當下感受與存在，而非成為阻礙。作品善於將美感融入生活，減化與日常需求無關的線條與設計，盡可能的讓空間回歸到人與人之間最純粹型態。重要得獎記錄為德國 iF 金質獎，台灣 TID 金獎，亞洲最具影響力設計獎等。

設計工作僅為胡廷璋日常中一個面向。除此之外，他亦是日本裏千家茶道講師與喇酒師，短暫兼職任於劇場表演，研修居合道，並透過書寫分享設計工作以外的角度與觀點。







啜飲生漣漪

設計師提及，**SIP** 係指啜飲的聲狀詞。藉由聲音聯想動作，口部輕啜飲品引起的水面漣漪，仿若清澈湖面上因水紋波動而起伏的粼光，啟發了空間造型。

室內空間以一座 45 度的斜長吧台連結廚區至外帶區，將廚房、製飲、販售、倉儲歸整於吧台內部，使顧客與服務動線清晰，綿長的立面範圍亦將水面漣漪擬態其中，除了回應 **SIP** 之意，也隱喻著釀酒、注酒的水紋律動。立體線條或疊或展恰似啜飲下的水紋，並在其中漸層、延展，一如水面漣漪的擴散、共振、倒映等變化。

3. 外帶窗口迎向園區主動線的來往人潮，作為對外的服務吧台。4. 重設入口後，內巷的中庭化為餐廳的外玄關，拉長從外入內的節奏。5. 照明層次主副分明，完整了情境氛圍。6. 漣漪般的立體線條展現漸層、擴散、共振、倒映，一如啜飲中的水紋動態。7. 空間以釀造米麴的米白色澤為基底。8. 水紋線條結合釀造槽體的金屬結構，明亮且別致。9. 平面圖。





5



6



7



8

延續舊記憶

空間前身為台北酒工場 - 米酒仕込室，雖現今已改為餐飲用途，此作設計思維上仍希望可延續歷史溫度，對映場域過往。設計師認為，歷史建物的再生應用，並非保留某個時代的歷史或原始風情，形成斷代式詮釋，而是該回應建物在當代民眾的生活裡真實演化中，如何與之產生記憶的延續。建築除了保持外觀特色，空間亦裸裎天花板結構，突顯挑高優勢，室內均以米白色澤為底，鋪陳出釀酒過程裡米麴層層打磨的溫潤光澤，細節上再以不鏽鋼桶釀造槽體作為金屬結構，令整體顯得明亮且雅致。整體照明亦為餐廳全時段營業而規劃，採用可調節美術燈，並將重點光源聚集於漣漪線條與桌面，令光線主副分明，將人包裹於完整情境之中。採訪 室內

雜誌編輯部



9