



La Saison

Jiun Ho将“家”的概念融入在设计之中，完成了二星级米其林餐厅La Saison旧金山店的设计。

家中“四季”

编辑：庄玮薇 设计：Jiun Ho 资料来源：Jiun Ho Inc.

如果想与心爱的人有一次毕生难忘的约会，位于旧金山的 Saison 餐馆绝对不能错过。当你走进四季餐厅，就像走进了某位老友的家，在这里你可以体会到的绝不仅仅是浪漫。

2013年，四季餐厅将一个3700平方英尺，有1888块砖石的工厂厂房作为它的新址，这里仅有24个座位，每天提供18至20道菜的服务。主厨 Skenes 与 Jiun Ho 都认为外出就餐是为了享受生活或庆祝纪念日，因此他们在餐厅里放置具有曲线边缘的胡桃木头桌、淡雅的瓷器、亚麻与手工吹制的玻璃器皿，发掘触觉与气氛带给人的独特感受。

Jiun Ho 保留了这座工业建筑的历史痕迹，高耸的红木天花板、巨大的工业窗



walk through

户与深灰色的裸墙。并十分巧妙地在一个十英尺高的铁架中手工堆砌了一面柴火墙，强调了舒适、温暖的家庭生活，奠定了整个餐厅的调性；砖石壁炉里燃烧的扁桃木，释放出醉人的芬芳，使整个空间弥漫着神秘而又略带疯狂的气氛。

在整个餐饮空间中一端为开放式厨房与就餐区，另一端是酒吧与沙龙厅。有机材质、原始纹理结构同样被运用到餐厅的每个角落。在灯具方面，Ho 制作了矩形钢架并在天花板上配备了全波段光谱 LED 灯。烹饪是 Saison 的核心，与厨房水平对齐的是不锈钢柱子，抛光铜盆，白色陶瓷。冰箱与餐区在一条水平线上，便于服务人员来往穿梭，为客人提供菜品及其他服务。就餐者会被美妙的口味、醉人气味及似家般的氛围包裹。每一个就餐者都希望对厨房有一个全面的视觉感受，因此设计师设计开放厨房与就餐区相通，同时还保证了服务人员与就餐者之间可以自由互动。吧台由天然核桃木精雕而成，酒瓶都存放在一个内部镶有镜子与定制铁架的敞开储藏空间中，它们反射光线，为空间增添典雅。与居住相关的物品配饰，如书堆、鲜花、盆栽蕨类植物以及各类古玩等，也都分散在餐厅的各个角落，强化了空间的“如家”之感。👉

项目名称：四季餐厅La Saison。设计师：Jiun Ho。设计公司：Jiun Ho Inc.。项目地址：美国旧金山。项目面积：345平方米。设计时间：2012年。完工时间：2013年。主要材料：胡桃木、花岗岩、钢铁、羊毛织物。



walk through



左页上图：柴火墙细节特写，凸显餐厅调性。左页下图：矩形钢架上配备全波段光谱LED灯。本页上图：开放厨房与就餐区相通。本页右图：旧建筑遗留下的宽大工业用窗。本页左图：高耸红木天花板。