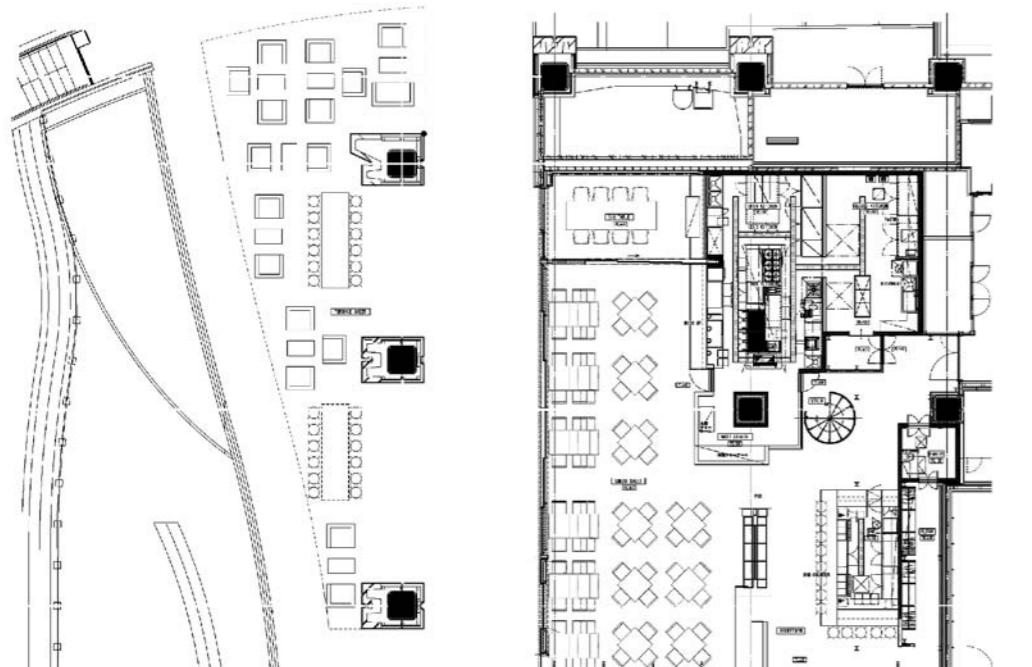


# RUBY JACK'S STEAKHOUSE & BAR

东京RUBY JACK'S酒吧餐厅

“让我们一起设计一个餐厅吧。”八年前，当设计师Nao Taniyama还在忙着京都凯悦酒店的设计时，日本顶级厨师Matthew Crabbe找到他，对他说了这句话。没想到，八年后，位于日本六本木地区的RUBY JACK'S酒吧餐厅傲然屹立，造物者正是Nao Taniyama与Matthew Crabbe。当人们对食物的所求不仅仅停留在饱腹层面时，富有灵魂的设计就自然而然浮出了水面。RUBY JACK'S酒吧餐厅的室内设计概念没有加入过多的“佐料”，而是保持得简单且具高品质。人与服务在该餐厅的设计中起着主导作用，最终，设计师创建出一个舒适、现代又复古的餐饮空间。

随着厨师在开放式厨房连续性地工作，工作人员不断从服务站的中心移动到夹层酒窖，仿佛这里的顾客和员工在以各种方式进行着现场式的演出。一边享受美食，一边观摩人交流，人们在不经意间欣赏着一幅幅生动而有趣的画面。



平面布置图



Nao Taniyama

Nao Taniyama&Associates创办人兼主创设计师

设计 \ Nao Taniyama  
摄影 \ Nacasa&Partners  
编译 \ 姜敏华  
美编 \ 彭旭华

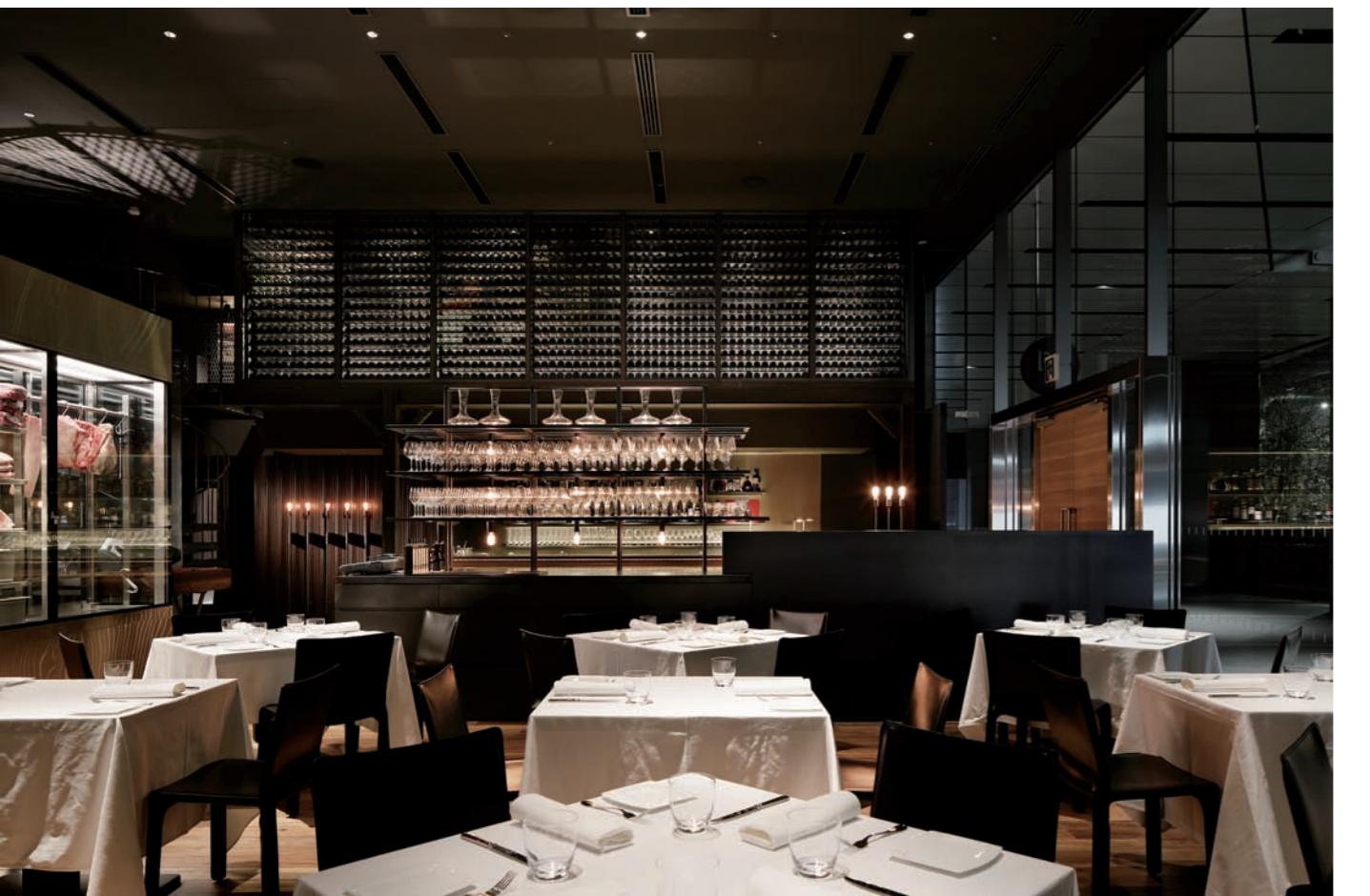
项目地址 日本东京六本木  
项目面积 274m<sup>2</sup>  
设计单位 Nao Taniyama&Associates

1  
2  
图1、2 古朴、自然、怀旧的餐饮空间



3  
4

图3、4 整个空间用色质朴、简洁，空间感温和而又舒适  
 图5 题为《安格斯》的画作  
 图6 在温暖灯光的衬托下，原木质地的吧台凳和皮质座椅凸显出空间的质感



通体落地墙由巨大的冷色调着色玻璃组成，五米高的天花板下，裸露的墙面与带有各种纹理的仿古地板凸显出古朴、自然、怀旧的空间氛围。老式灯丝的灯泡散发出柔和的亮光，为整个餐厅氛围增添了复古的味道。在温暖的灯光衬托下，原木质地的吧台凳和皮质座椅凸显出空间的质感。露台和私人房间由唯一的推拉门统一区隔，私人餐桌专门采用温暖的木质材料定制而成。艺术家 Masahiro ozawa创造的一幅题为《安格斯》的画作，占据了私人房间的整个墙面，为室内增添了几许动人的色彩。

整个空间用色质朴、简洁，空间感温和而又舒适，设计师利用有限的材料做出了丰富的室内效果。“我认为RUBY JACK'S餐厅是一个能够给人带来教育和启迪意义的餐厅，不仅仅旨在提供服务和食物。我们想通过‘回归本初’这一设计理念，来表达人与社会的关系。有时候，人需要否认一贯的主张与看法，也正是这些主张与看法教会了我们停下来思考的重要性。”设计师 Nao Taniyama如是说。M

#### ● 客座主编观点 -----



适当融入休闲感，成功塑造出具有设计质感的轻松精致餐饮氛围（Casual Fine Dining）。空间同时蕴有高于生活的仪式感，展现出日本对于饮食谨慎、尊重的态度。

