



禅意厨房

—— Shikaku 四方厨房

LUKSTUDIO 芝作室

一支具有探索与实验精神，致力把设计概念实现的团队。自 2011 年成立以来，芝作室在国内外不同城市提供室内、建筑与景观等设计咨询服务。团队透过各种业态的实践，为每个项目度身定制富标志性的空间体验，也推动建筑设计提升公共空间这使命。



陆颖芝

创办人及设计总监。她生长于香港，2002 年于加拿大多伦多大学获取建筑学士学位，积累了五年工作经验并获得加拿大安大略省注册建筑师执照后，在 2007 年被当时公司委派到中国上海工作。

在自立门户前的十年间，陆在大、中型项目中担任设计师和项目经理岗位，所参与过的项目类型包括：城市规划，历史建筑修复，多功能建筑群，办公楼建筑，博物馆展览，酒店餐饮室内设计等等。她擅长梳理不同客户的需求，带领协调设计和施工团队，创造并实现项目。她热爱大自然，对场地有着敏锐的洞察力，希望籍着简约的设计手法，让人在空间中感受纯粹的快乐。

业主：SHIKAKU 四方

地点：上海静安区华山路 301 号

室内面积：92 m<sup>2</sup>

室内设计团队：LUKSTUDIO

设计总监：陆颖芝

项目团队：张一诚、吴敏仪、张雯雯

设计内容：室内设计、家具设计、灯具设计

声学顾问：傲奥（上海）音响设备有限公司

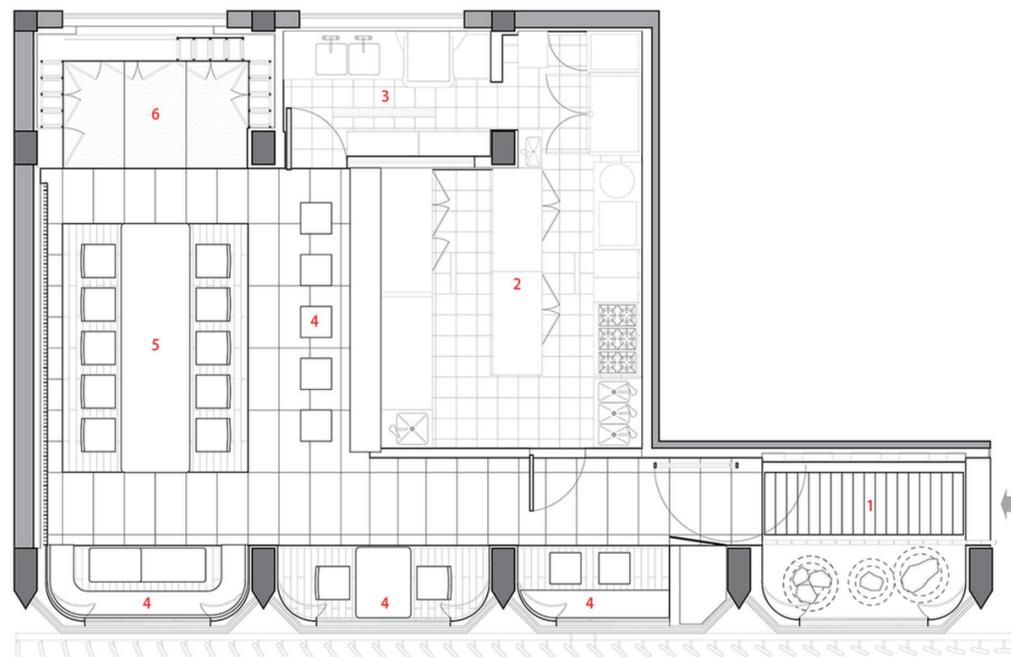
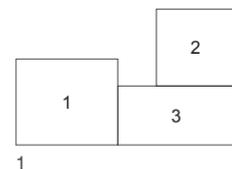
主要材料：不锈钢、瓷砖、木材、吸音板、杜邦纸、肌理漆、石材

设计期：2019.10 - 2020.3

施工期：2020.3 - 2020.6

摄影：Peter Dixie for 洛唐建筑摄影

视频：OUO Films

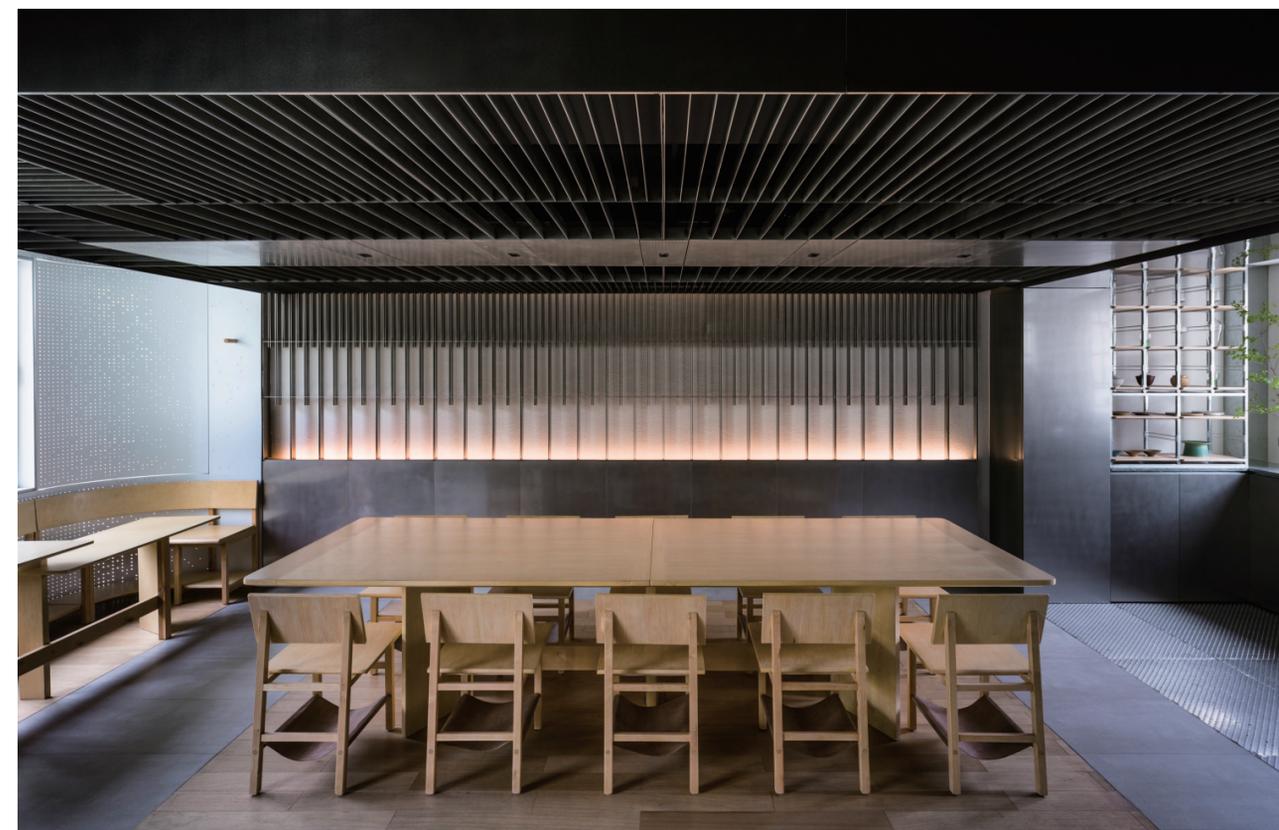
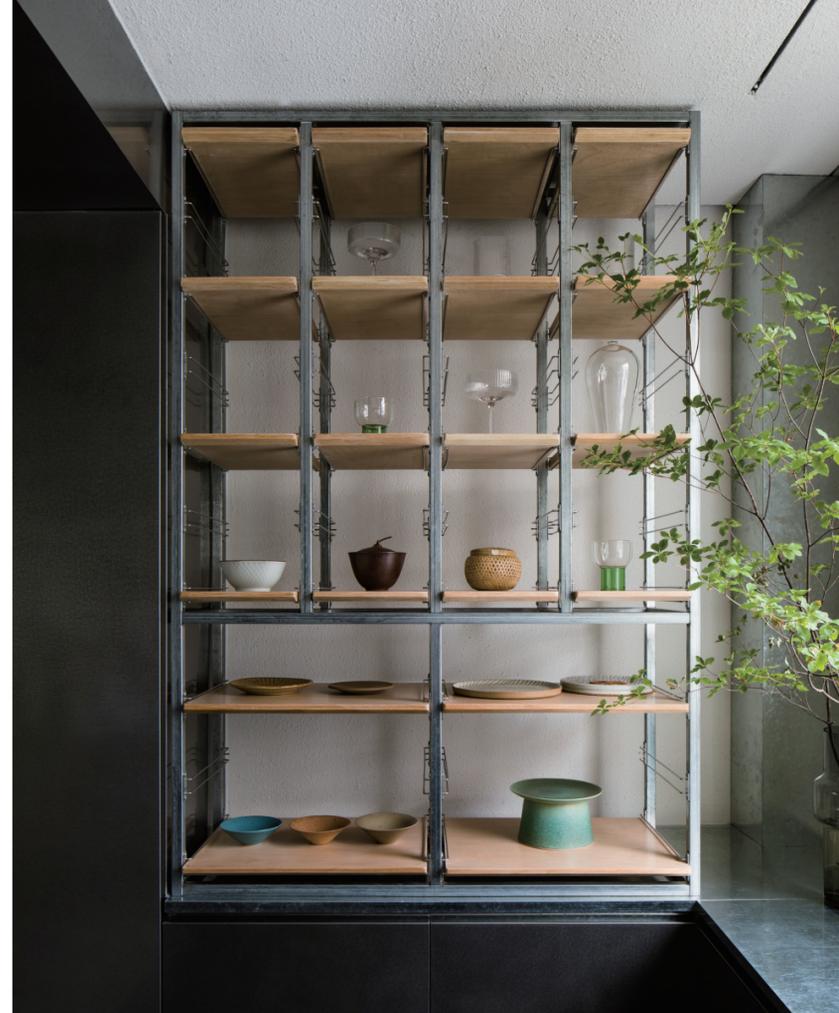


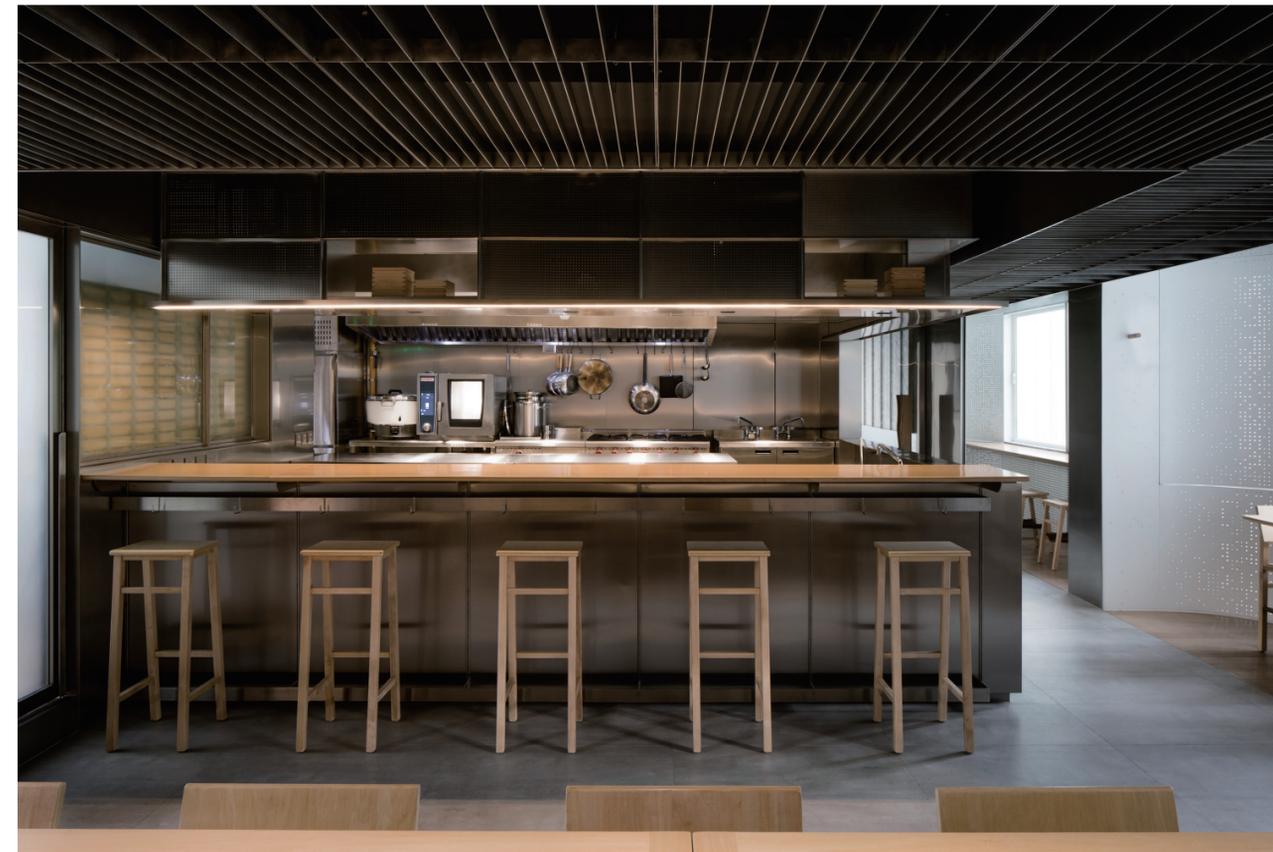
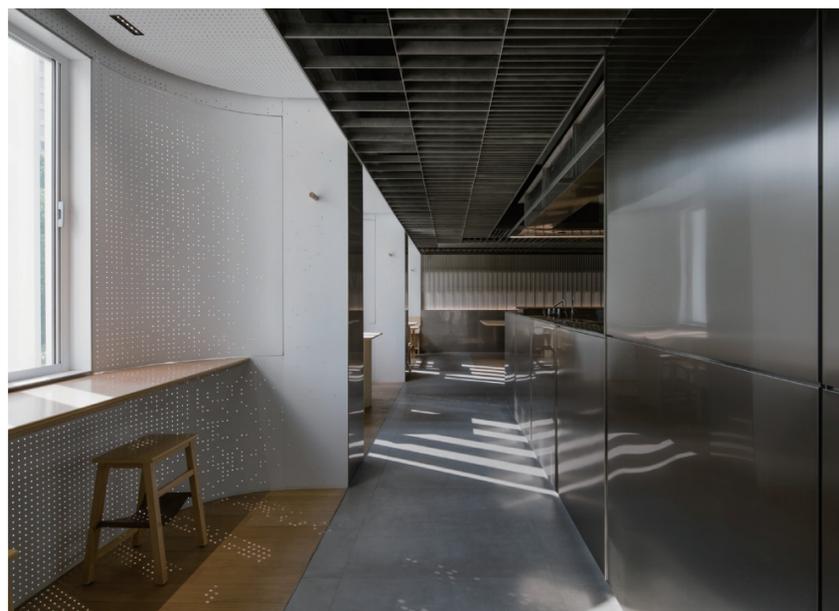
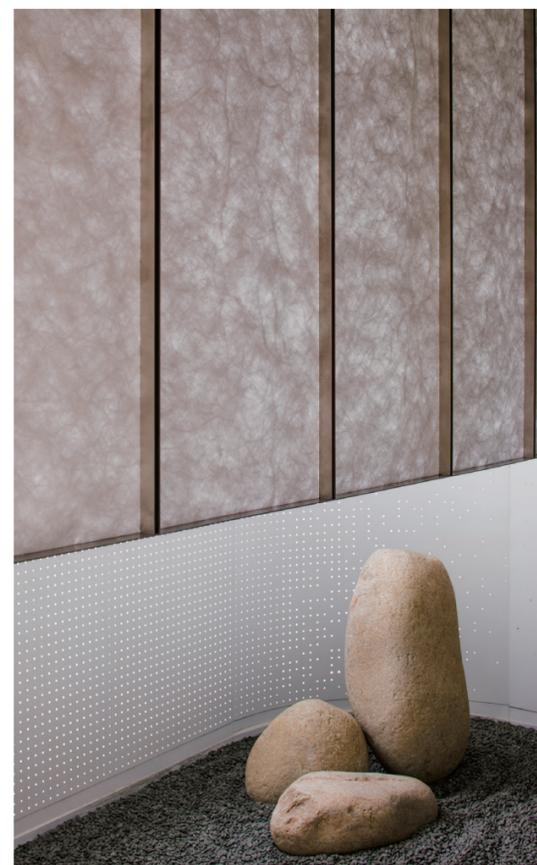
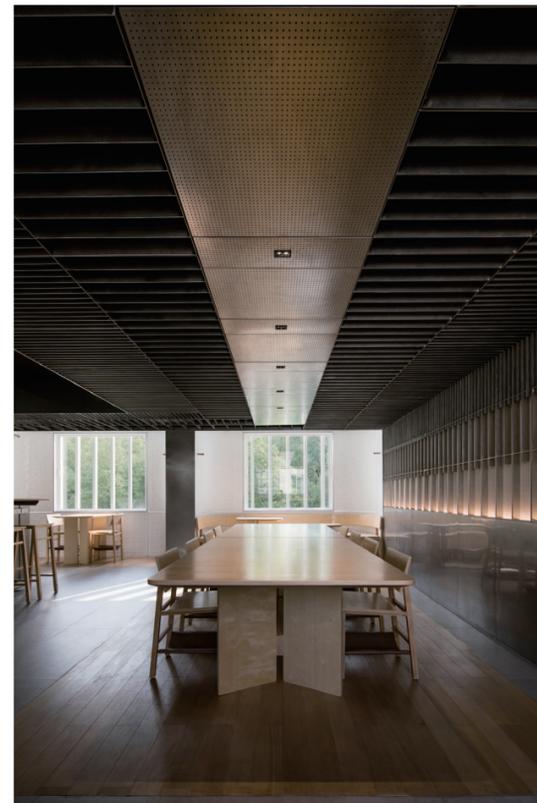
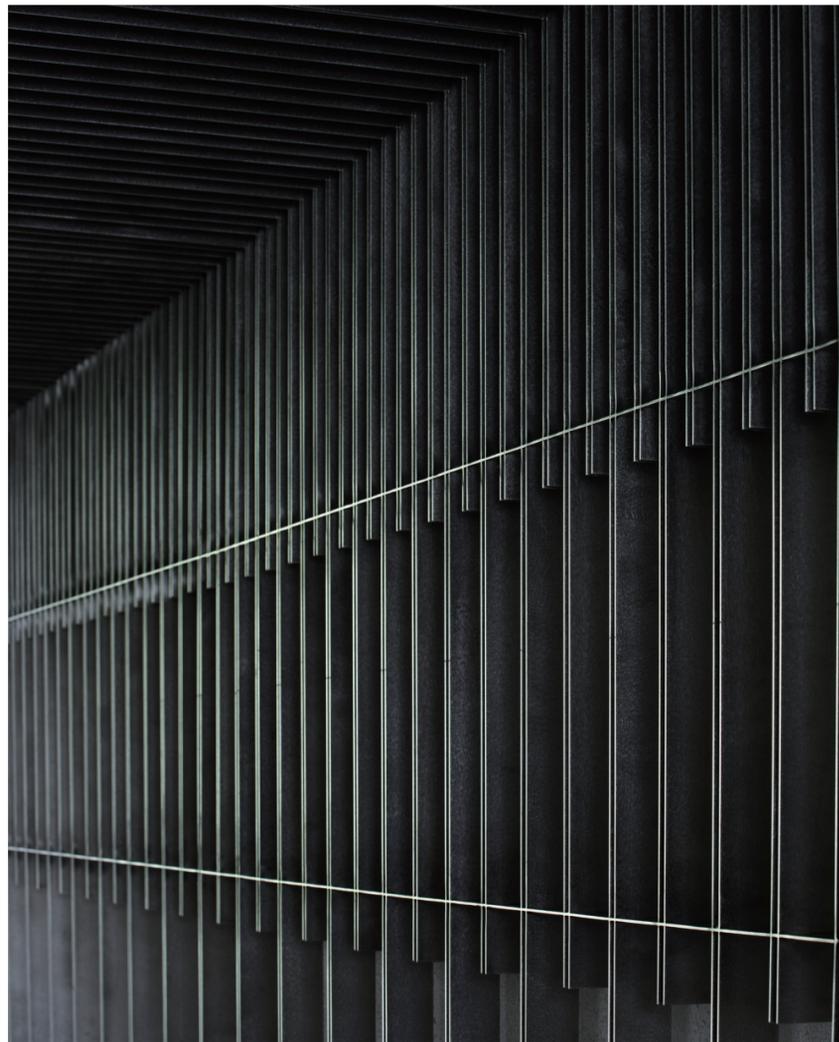
随着当今社会环保意识的增强，越来越多的人了解到传统外卖在带来便利的同时也对环境造成了伤害，开始渴望寻找更环保的方式。SHIKAKU 四方厨房就是基于这一需求应运而生的餐饮品牌。试想一下，大厨亲自主理上原木盒中精心准备的有机料理，并热情解答食客对料理，食材和烹饪的疑问。在食客享用过美食之后，原木盒被回收并严格清洗消毒，从而多次利用。这个方式不只是减少了餐盒的浪费，而是将日式严谨的品控，家庭式用餐的温暖，和环保的追求有机地结合起来。

SHIKAKU 在上海的第一家店，就坐落在上海前法租界樟树成荫的华山路上，栖身于路边一栋翻新小楼的三层。空间的西面是落地窗，窗外有竖向排列的遮阳格栅。郁郁葱葱的树冠，加上戏剧性的日光，让场地本身有着静谧安宁的气质。应品牌之邀，芝作室打造这中央厨房与餐厅，在紧凑的空间内，让食客能更近距离体验品牌严谨，温暖，绿色的餐饮模式。受此启发，芝作室在精确与柔和的相切处营造禅意空间，为绿色餐饮构建场所。

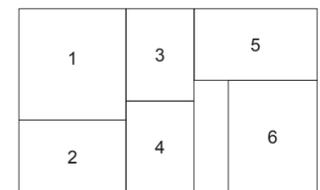
一进门，设计在此特意向含蓄的日式迎宾致敬：小巧的枯山水旁，纸障滤出柔光，与质感丰富的石板小径共同营造一个室内的“景观”。为了在空间里阐述中央厨房的工业基调，常见的日式木质格栅由金属框架取代，在门口建构出竖向屏风，又在顶部水平发展，直至贯穿整个空间，为餐厅带来一份秩序感。

原有的一排飘窗变成三个精致的用餐壁龛，受食盒分隔不同料理的启发，每个壁龛都设有独特的木质家具，分别容纳个人，一对或一组的食客。白色金





金属曲面穿孔板遮盖掉原有窗户，在通风处可巧妙打开。金属曲面只截取窗外绿意，白色让空间变成明亮干净，自然光穿过窗外格栅和渐变的穿孔板隙，应着时间投射出或条状或星星点点的斑斓光影。更多的细节藏于空间深处，顶部发展的金属格栅在背墙演变出精巧的屏风，主餐桌上的金属天花反射出窗外绿意，与桌面多彩食物调和映照，为空间增添瞬息景致。



在角落的展示区，日光透过展架后的磨砂玻璃，为精选的工艺品提供了柔和背衬。窗前展架通过滑轨移动，将原有窗框隐于其后，镀锌钢构建出一个灵活结构，木地板可以像厨房烤盘一样被推入其中。为了平衡钢板清冷克制的特性，其余构件通过多样而微妙的质泽阐述，营造出精巧多变的感官体验。木质被布置在再生地板，家具和门把手上，是实现感官平衡的关键载体。为了营造静谧的气氛，藏于穿孔板后的吸音材料阻隔了来自厨房的噪音混响。

藉由对每一寸空间的反复斟酌，芝作室试图让场地的原质与功能产生对话，将严谨，柔和与绿色糅合于一个禅意餐室之中，将再平凡不过的烹饪与饮食之地推升为静养宁食之所。



禅意厨房  
责任编辑：符媛