



Amber 室內設計師
Adam D. Tihany

A feast for the eyes

食物與設計的關係相輔相成，我們看看三間最新餐廳，如何定義兩者之間的關係，重塑空間，一鳴驚人。

by Gavin Yeung

Photography Samantha Sin Styling Ella Wong



以沖繩玉米及SUDASHI
日本柑橘炮製的魚子醬

「我看着食物，然後嘗試想像一下，我會走入哪種供應這種食物的餐館。這兩者之間具有非常直接的關係。」

Adam D. Tihany

Amber

儘管香港餐飲業界變幻無常，Amber在置地文華酒店仍然屹立不搖，已經歷了15個寒暑，是餐飲殿堂，對於主廚Richard Ekkebus來說，餐廳的成就遠超他的想像，「我總是有點驚恐，怕Amber成為一家博物館餐廳，」他說，「香港有好幾家這樣的餐廳，我不想加入這名單。」

因此，雖然Amber有源源不斷的常客和榮譽，Richard卻大膽地選擇關閉餐廳，並在餐廳的歷史上，首次徹底改造菜單和室內設計，一切都以創新為名。他

邀請Amber原本的室內設計師Adam D. Tihany再次獻技，他解釋：「設計師的夢想是創造一個永恆的經典。所以，當Richard來到我面前，說需要改變時，我問道，Amber有甚麼問題？他說，Amber沒有甚麼不對，人改變了。」

大修始於人，Amber向250名貴賓、美食家，進行了獨立調查，結果證明，在千禧一代中，Fine Dining高級餐廳仍然屹立不倒。因此，Richard Ekkebus推出了革命性的無乳製品和無麩質菜單，比

傳統的Fine dining美食更輕盈，更有活力。設計師Tihany剔走深色木材和紅色天鵝絨的色調，將兩層高的空間轉變為曲線般柔和的「男女皆宜」的內飾，強調人與人之間的親密關係。

起源(Provenance)也是設計菜單中的關鍵詞，現在餐廳會邀請食客進入最先進的廚房內，享用開胃菜，並認識負責製作餐點的廚師。「這是大廚菜單的劇場版本，Adam說，「食物是主角，設計就是舞台，等待演員出現。」

Interior photo courtesy of Amber Translation: Gloria Chung

James Suckling
Wine Central 室內設計師

Sean Dix



「在室內建築方面，我們花了很多時間來強調葡萄酒。一走進去，它就會非常清楚地傳達這個地方的意義。」

Sean Dix

James Suckling Wine Central

傳統上，葡萄酒酒吧被認為是葡萄酒精英愛好者的藏身之所，但是著名的葡萄酒評論家 James Suckling 推翻這種觀點，就像他批評葡萄酒一樣，翻天覆地，他最著名的是建立同名葡萄酒網站，去年他更創立了第一間酒吧，以便他的讀者享受他所寫過的葡萄酒。為了完成這項任務，他聯繫了 Sean Dix，他最著名的作品是 Yardbird、Little Bao 和 Okra 這樣的時尚餐廳，相對於要創造一個成熟的、豪華而低調的空間，確實非常不同。

設計師 Dix 回顧了 80 年代的狂熱藝術電影《The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover》，以此為靈感，人物在高級餐廳的不同房間之間徘徊，每個房間都沐浴着不同的顏色，以表示人物心理狀態的變化。因此，度身訂造的天鵝絨長椅和椅子從用餐室的深藍色變為酒吧的森林綠色，最後在休息室變成魅力十足的紅色。這些裝置與兩層樓高的混凝土牆，形成鮮明對比，成了奢華和原始的奇特組合。

室內設計充滿活力，例如戲劇化的酒瓶壁上展示了 Suckling 喝過的最好的葡萄酒，是他在意大利的房子特運過來。餐廳還設有法國水晶製造商 Lalique 設計的水晶酒杯牆，將餐廳與酒吧隔開。

酒吧的內部裝飾、豐富的葡萄酒選擇（最後一次計算，酒吧有超過 300 款葡萄酒），自去年 11 月推出以來，餐廳一直低調，Dix 不太介意，「談論設計的人越少，我就越開心，因為他們專注於體驗美味的晚餐和嘗試新的葡萄酒。」他說。「這就是來這裏的理由。」

以泡菜、炸紅菜頭
及蘋果肉伴燒豬腩肉。





Louise 室內設計師

André Fu

「整個空間反映着某個特定的時間和地點。內裏場景的目的，是如何將人們帶入一個空間和時間都在懸浮的世界。為此我們賦予了很多激情，我們真的離開了傳統框框地創作，希望當大家見到不一樣的 André Fu 風格時會有點意外驚喜。」

André Fu

以昆布、魚子醬及黑松露烹調的天使麵。



Interior photo courtesy of Louise

Louise

傅厚民希望與自己過往的設計保持距離——極簡主義、中性色系，一直是他的標誌，他的設計 Upper House 就是一個例子，標誌着他的職業生涯。今年他在香港有很多項目開幕，首先是香港瑞吉酒店，然後是維多利亞港的 K11 Artus 私人住宅，現在是 Louise，這家餐廳由新加坡獲獎無數的餐廳 Odette 的主廚 Julien Royer 主理，幕後的老闆是 JIA 集團的餐廳老闆 Yenn Wong。

Royer 把餐廳獻給祖母 Jean Louise，餐廳的概念源自一個私人住宅，住着不拘一格的法國貴婦 Louise，她愛享樂。Odette 設於歷史悠久的新加坡國家美術館內，Louise 也相同，位於建於十九世紀末的警察已婚宿舍，原本是兩層高會所內，保留了很多建築的原貌，如面向花園的玻璃幕牆和樓梯間的扶手。其他所有東西都被重新設計，介乎於裝飾藝術風格與媚俗的美學，「它就像一個閨房，」Julien 說。「這裏與 Odette 有很多相似之處，因為我們試圖為這個空間帶來一定的女性氣質。」

用餐者會先進入底層休息室，名為 Parlour，帶叢林風格，復古壁燈裝飾、藤椅和做工精細的熱帶風格地毯。餐廳充滿了象牙色調，喚起了巴黎沙龍的精緻。整個餐廳，由 Yenn Wong 的丈夫及藝術收藏家 Alan Lo 精心挑選的無數藝術品，令牆壁看起來更生動有趣，讓人感覺置身另一個空間。「這些東西看起來，根本沒有可能在一起，卻神奇地融為一體。」傅厚民說。「Louise 讓我突破界限。我希望來到這裏的人會感到驚喜，這是他們前所未見的。」