

<<新餐厅设计>>

图书基本信息

书名：<<新餐厅设计>>

13位ISBN编号：9787561126332

10位ISBN编号：7561126336

出版时间：2004-1

出版时间：大连理工

作者：贝唐·赖德

页数：191

译者：范连颖

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<新餐厅设计>>

内容概要

《新餐厅设计》主要内容是过去20年的餐厅热导致世界各主要城市的餐厅数量和种类都有所增加。同时，消费者的期望值也急剧上升，餐厅已不再仅仅是吃饭的场所。随着城市生存空间和私有空间的缩小，城市居民越来越多地选择到公共场所就餐。餐厅成为现代都市人“展示”其身份的竞技场。在某种程度上，我们就餐的地方界定了我们的社会地位。现代技术和通信的发展使我们比以往任何时候都更具有流动性。从而也使我们对其他国家的文化有了空前的了解，这些都从今天的餐厅所提供的食物和设计的多样性上反映出来。

21世纪。

外出就餐不仅是改善生活的途径。

而且已成为一种娱乐方式。

现在，餐厅可以设计得看起来像任何事物：可以像卧室（如意大利Supperclub Roma），可以像阿拉伯建筑（如阿姆斯特丹阿拉伯风格的Nomads），也可以像外层空间（如费城未来派的Pod）。只要有放个盘子的地方，世界任何事物都是餐厅设计师的创作源泉。

《新餐厅设计》向读者呈现了世界上最富有灵感、最完美的餐厅设计。

以吸引就餐者和真实记录想像力。

在简短地回顾了餐厅设计的历史之后。

全书分为五个部分：国际式、怀旧式波普、现代古典、概念主义和新巴洛克。

涉及到的国际著名设计师包括：Christian Liaigre，David Rockwell，Philippe Starck，David Sotilefer，Jordan Mozer，Patrick Jouin和Karim Rashid。

从纽约Carlitt餐厅的现代典雅到伦敦Les Trois Garçons餐厅的离奇颓废，《新餐厅设计》呈现的就餐环境适合各种情绪和品位。

<<新餐厅设计>>

作者简介

贝唐·赖德 (Bethan Ryder) 是驻伦敦记者，专门从事生活方式话题的报道，特别是室内设计，并为多家报纸和杂志社撰稿，并著有《酒吧与俱乐部设计》一书（由 Laurence King 出版公司出版）。

<<新餐厅设计>>

书籍目录

简介国际式Tangerine 美国费城Dos Caminos 美国纽约Ginto 日本东京Tao 美国纽约Nomads 荷兰阿姆斯特丹Hakkasan 英国伦敦Nirvana 法国巴黎El Japones 西班牙巴塞罗那WasabiSabi 中国香港Tuscan 美国纽约Spoon Byblos 法国Saint-TropezWildfire 澳大利亚悉尼怀旧式渡普Jones 美国费城Pod 美国费城Cafe Etienne Marcel 法国巴黎Rumi 美国迈阿密Pearl 与香槟酒廊美国迈阿密Bed Supperclub 泰国曼谷R 法国巴黎Chedi Lounge 德国奥芬巴赫现代古典Coconut Groove 德国法兰克福Monastrell 西班牙阿利坎特Lupino 西班牙巴塞罗那Locanda Locatel I i jComerg 24 西班牙巴塞罗那Icebergs 澳大利亚悉尼Oggi 德国斯图加特Fritz Fischer 德国柏林Fusion 德国汉堡概念主义Craft 美国纽约Opium 澳大利亚悉尼Centrale 黎巴嫩贝鲁特Georges 法国巴黎Nectar 美国拉斯维加斯Yabani 黎巴嫩贝鲁特Les Cols 西班牙Olot城Herzblut 德国汉堡Blue Fin 美国纽约Morimoto 美国费城Cafeteria 英国伦敦新巴洛克Bon 法国巴黎Anniversaire 日本东京Supperclub Roma 意大利罗马Sketch 英国伦敦Gong 英国格拉斯哥Les Trois Gargons&Lounge 英国伦敦Plaza Athence 法国巴黎资料来源与索引

<<新餐厅设计>>

编辑推荐

同名英文原版书火热销售中：New Restaurant Design

<<新餐厅设计>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>