<<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Ni rvana 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>