

June 2013 No.53

Living

玩時尚 學設計 品生活 www.Lmgmag.net

& Design

住宅美學

新一代設計展
有機設計師Osamu Nishida
打造六本木Nouen都市農園

Top 8 Design Restaurants in Asia

味蕾五感旗艦店來了！新亞洲建築食尚

- Part1 趨勢 | 關於新亞洲建築食尚的三種觀點
- Part2 專訪陸希傑：「餐廳的發展脈絡也就是一座城市的時代脈絡」
- Part3 新亞洲建築食尚8+

北京 | 京兆尹 × 張永和 · 台中 | 清美 × 高松伸 · 香港 | Sal Curioso × Stefano Tordiglione
 上海 | Capo × Neri & Hu · 台北 | 王德傳茶莊旗艦店 × 吳建森
 香港 | Tazmania Ballroom × Tom Dixon · 台北 | 天命庵 × 葉裕清 · 台北 | 誠食 × 陸希傑



HK\$32 定價NT\$168 特價NT\$128



樂展文化



關於「Sal Curioso」的故事，得從「Madam Sixty Ate」說起。

位於香港灣仔的「Madam Sixty Ate」是Woolly Pig Concepts的第一間餐廳，她是一位遊歷於不同世界的女士，見過無數千奇百怪的文化及個體，同時遇上各種超現實生物，生命歷程如此奇妙的「Madam Sixty Ate」，自然有一位同樣與眾不凡的伴侶。因此，Woolly Pig Concepts在中環蘭桂坊頂、藝穗會對面的新餐廳「Sal Curioso」，自然就成為能與Madam Sixty Ate匹配的唯一。

「Sal Curioso」是「Madam Sixty Ate」的西班牙籍前男友，正如他西班牙文名Curioso「好奇」之意，他喜愛設計與製造不同的機械去烹調「Madam Sixty Ate」在旅途中捕獲的動物，是一位少見的天才發明家。負責品牌定位的Substance在這個空間充分展示了「Sal Curioso」的設計天份：菜單、牆面、裝飾品，每一樣都是「Sal Curioso」設計的精密機械圖，每一項發明都有詳細註解，而這些發明的授權標籤就成了這間餐廳的名片。

負責室內設計的義大利團隊Stefano Tordiglione則將這些作品精心融入在餐廳及酒吧的每個角落，少見的精細美麗插畫和圖表，將「Sal Curioso」與眾不同的迷人魅力表露無遺。

不受控制才是異想的開始

歡迎進入「Sal Curioso」的創作天地。

佔地2,000平方英尺的寬廣空間裡明快區分出酒吧、Lounge與餐廳三大區塊。踏入大門首先來到吧台區，直接呈現水泥原色的天花板與地板呼應著「Sal Curioso」貼近自然、不做作的率真性格；經典黑色鑲板與同色系的吧台椅帶出沉穩的氣質，然而這不是「Sal Curioso」唯一的特質，以墨西哥馬賽克磁磚拼貼而成的檯面，極度繽紛鮮豔以至於我們一個將沉靜的心又激情了起來，「Sal Curioso」就是這樣一位既聰明又獨特的男性。

此時，如荷蘭風格派的幾何圖形線條壁紙吸引了我們的目光，Lounge裡的沙發彷彿來自70年代的俱樂部，青蘋果綠的詭奇椅套花色在黑紅色椅凳間，洋溢著無止盡的活力，強烈的視覺衝擊下，「Sal Curioso」的Lounge不僅舒適，更看得出型格與自信風範。



People Profile
Stefano Tordiglione
Design LTD

創辦人Stefano Tordiglione為義大利拿波里人，是設計師也是藝術家。喜愛多元創意的挑戰，因此Stefano Tordiglione Design涉足的領域除各方面的建築與室內設計外，也有產品設計、平面設計與美術指導。擅長將東西文化融合，轉譯出優雅、細緻、富創造性與實用性的設計。

Web / www.stdesign.it/cn/

1.經典黑色鑲板與繽紛馬賽克磁磚的對比帶出雅痞氣質。2.水泥原色與簡單大方的桌椅，勾勒出西班牙男性自然大方的氣度。3.4.看似單調的圖案與詭異色調，卻在Lounge裡混搭出少見的型格與自信。

Hong Kong × Sal Curioso

味蕾的冒險之旅

文 | 陳玟晴 資料提供 | Sal Curioso

如果餐廳和人一樣擁有個性，最迷人的那間，肯定是如南歐男士般的熱情帥勁；而位於香港蘭桂坊的Sal Curioso，絕對是其中最迷人、聰慧、機智與熱情的代表。





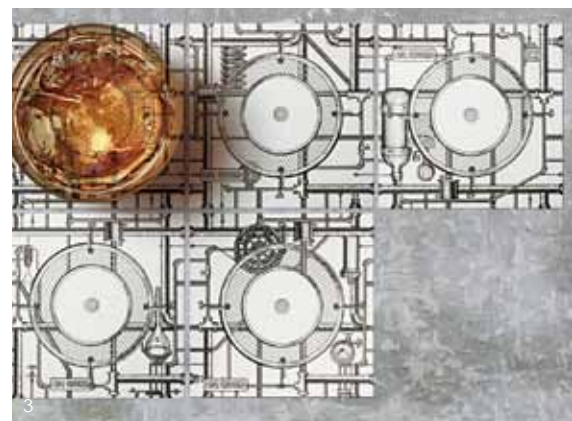
繞過不鏽鋼打造的開放式廚房後就是餐廳用膳區。不同於前面兩區的撞色與搶眼，用膳區以淺木質與嫩綠色為主調，呈現自然的居家閒適，但「Sal Curioso」怎麼可能甘於平淡呢！周圍柱子貼上了復古的美麗磁磚，圖案及印花靈感來自自伊斯蘭宮殿和西班牙格拉納達的宮殿；柱子外層以玻璃包覆，從柱頂透射出的白光，讓原本色澤飽滿的磁磚隱約閃耀出銀色的工業感光澤，與牆上的機器圖連成一氣。仔細瞧瞧牆上的機械圖，這可不是隨便亂畫的塗鴉，而是天才發明家「Sal Curioso」為了將Madam Sixty Ate在旅途中捕獲的動物烹調成食物，因而精心設計與製造出的烹飪工具。正如同「Sal Curioso」身為美食發明家和旅遊家的冒險精神，餐廳也擁有無窮的想像力，彷彿所有人都身歷其境於「Sal Curioso」的拉丁旅程。

跟著發明天才的設計品味美食

古怪卻又不失趣味的「Sal Curioso」將我們意想不到的概念化為設計，而這富有好奇心與發想的熱情，也正是澳籍廚藝總監 Chris Woodyard 面對食材的想像；他將自己對食材所蘊含文化淵源的深厚認識化為一道道前衛的菜單，並從拉丁美洲適合分享的菜色中得到啟發，將新鮮海鮮、時令蔬菜、上等厚肉等混合搭配，串起全世界的美食記憶。在「Sal Curioso」的餐桌上，我們彷彿也隨著他周遊世界的腳步，同享各國誘人美食；這些混合創新菜色雖不是平常習慣的口味，但每一口咀嚼所能獲得的驚奇滋味與感官刺激，就如同「Sal Curioso」對世界的無窮好奇心般，衝破界限的超體驗讓人回味再三。



1. 看著牆上的機械使用說明與烹飪方式，與口中的千萬滋味有異曲同工之妙。2. 牆上的書都是Sal Curioso發明的料理。3. 機械圖的精密程度令人驚嘆；在牆上是美麗的裝飾，縮小就成為桌上的杯墊，同樣可以組合拼貼出完整機械圖。4. 每件發明都有專屬吊牌，而這也正是餐廳的名片。5. 坐在二樓露台可以俯瞰蘭桂坊與中環美景。6. 澳洲籍主廚的新創菜單，同樣是讓人驚喜連連。



Data
 Sal Curioso
 Hours | 12:00~01:00
 Web | www.curioso.com.hk