

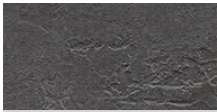
アマドール・レストラン



ドイツ人スターシェフ、フアン・アマドールは2017年に新しいレストランをウィーンに開業した。このレストランは3つ、4つまたは8つのコースがあり、伝統的でありながら現代的な要素を融合させている。例えば、木材の丸太がカウンターとして使用され、アーチ型の天井は漆喰で塗られており、木製の家具が混在している。「キッチンには化学物質は使わない」という彼の哲学に従って、フアン・アマドールは自然なリングラムの床を選びました。真鍮製のシンクは、高い耐摩耗性能がレストランの全体的なコンセプトに完璧にマッチしています。

場所
Vienna, Austria
写真
Alexander Stiegler, Bad Waltersdorf

施工事例



マーモリウム・スレート

Welsh slate

