





주방의 중심이 되는 부분은 나무를 대우는 것이다. 이것은 일본 주방장에게 가장 좋은 재료인 옻칠로 칠한 이탈리아 밀로리아니(Miloriaani) 재료로, 플로렌스(Florence)에서 남동쪽으로 25km 떨어진 투스카니(Tuscany) 지역에 있는, '그로 콜레아(Colle di Valchiese)'에서 만들어진다. 이 외에 하얀 주조콘크리트 기둥에 붙인 목재들은 화에 사용되기 전에 잘 말려서 건조 과정을 거친다. 또한 어떤 어떤 재료도 이기 이루어지는 공간에 화를 대본다.

별실. 이 레스토랑의 보석 같은 공간은 주방을 지나야만 들어갈 수 있는 별실(private dining room)이다. 이 별실 별실과 주방, 두 공간 간에 시야 연결성을 주는 문을 없는 유리문에 의해 분리되어 있다. 이 공간 한 쪽에는 이탈리아 치즈를 이용한 디스크(plate)로 만든 벽을 제공하는 벽과 그 속의 환경이 아름답게 채색된 커다란 무라노를 뒤 치즈가게가 있다. 또한 이 별실 별과 여름을 결합시킬 수 있는 프라미션(Prism) 시장과 함께 사일 벽이 하는 점심 혹은 저녁 미팅을 위해 시장과 화를 갖추고 있다.

벽 공간. 상단에 도리아적인 조명을 밝히는 노란색 '코리안'의 새로운 리셉션 데스크가 벽 공간에 놓여있다. 이 데스크는 전체 미팅을 위한 용도로도 되어 새로 단장되어 화를 보위기를 더하고 있다. 원색적인 항공색으로 재건축 확대된 이 카페는 그 새로운 모습을 화에 얻게 되었다고 있다.



In April 2008 the River Café, one of London's most celebrated restaurants suffered a fire. Customers Ruth Rogers and Peter Gray commissioned Stuart Forbes to re-design the restaurant. The brief for the design was to work within the original layout of the restaurant but to open up the kitchen and food preparation areas as a focal point, in order to create a dynamic relationship between the chef, the kitchen and the public.

Kitchen The previous kitchen layout had to be amended to accommodate the significant changes which had occurred in the ventilation and extract legislation. The design of the kitchen developed to allow the kitchen and food preparation areas to be completely opened up to create a seamless transition between the kitchen and the dining area. The 'Pass', traditionally a linear bench for plating up the food, dividing the kitchen from the service area, has been replaced by a semi-circular, light yellow 'Colicat' unit. A significant addition to the dining room has been a chef's table, which sits within the kitchen zone in the periphery of the main seating area. It provides the best seats in the house to experience the hustle of the working kitchen, to which every customer can see exactly how their food has been prepared. The centre piece of the kitchen is the wood burning oven. Manufactured by Italian firm Valoriani, regarded by many as the best refractory clay ovens, made in Reggello, in the hills of Tuscany 25km southeast of Florence, the birthplace of 'torta clay'. The oven sits above a cast concrete base which allows wood to sit below the oven and gently season and dry out prior to being used in the oven. The hardwood is specifically chosen because of its ability to infuse flavors during the cooking process.

