

台北覓食 走進政商界的高檔飯堂

台北在人們印象中是方便、安全、友善的，是各地遊客最愛造訪的觀光城市。繼獲選“全球十大美食景點”、“全球十大物美價廉的旅遊景點”後，今年美國知名新聞網站“BuzzFeed”列台灣為“全球最適合獨自旅行的26個城市”的首位。據台灣觀光局統計，台灣美食是吸引亞洲旅客遊台的主要因素之一，港澳大陸日本又是主要客源，而台灣的夜市、街頭小食就早已深入遊客心，他們發現許多遊客忽略了一些做新式台菜的高檔次的食府，傳統老店的台菜，看重旅遊業的台灣經濟部商業司主動協助民間的食肆做推廣，特意將台灣一些獲優質認證的食府向海外推薦，吸引高消費遊客。

文：焯羚 攝：焯羚、Jack 協助：中華航空

事實上，台灣在食方面有競爭力，不管是街頭小食還是高檔食府的消費相應港澳、大陸、日本便宜，他們又流行做套餐，在101大廈86樓食午間套餐只需1380元（新台幣，下同）。今次為喜歡台灣自遊行人而設的“台北覓食”系列將介紹目前台灣高、中、低檔的特色食店和潮人消遣地。



■從餐廳往外望

■頂鮮101餐廳
歐式皇家裝潢金碧輝煌

正統潮州菜

除了頂鮮101外，另一間為不少台北、香港有錢有勢的人都願光顧的正統潮州菜酒家“潮江燕潮廣餐廳”。



賣點：

■在裝潢上呈現最純正的潮州風味，處處可見巧思：包廂內有千姿百態的馬匹“壁畫”，餐廳中可見兩座潮州功夫茶牆錯落有致地展現各式茶具之丰姿，用餐賓客更能欣賞功夫茶的泡茶儀式，並享用道地鐵觀音。

■各種廣式點心如潮州鮮蝦餃、蜜汁叉燒酥、潮州凍花蟹、凍鮮魚、滷水鵝等。“潮江燕”有一味烤鴨（皮片鴨），師傅即場切烤鴨表演細緻功夫。師傅說他們的烤鴨用地道宜蘭鴨烤，即場切鴨肉片，北京烤鴨則只是食皮。潮州烤鴨會皮帶肉食，將餅皮沾上甜麵醬，依序放入蔥段、油亮脆皮的鴨肉片包裹食。另外一味“潮州凍花蟹”極具鮮味，行政總廚袁偉洪說為確保最好的食材來源，由屏東養殖場，基隆、澎湖等漁港直接提供最新鮮的現捕活海鮮，他埋怨近年海鮮被大陸市場搶購，供不應求之下海鮮來價愈來愈貴。



■酒家名點



■潮江燕行政總廚袁偉洪

小故事：南僑集團老闆陳飛龍投資。行政總廚是來自香港的傳奇廚神——黑仔袁偉洪，袁師傅13歲入廚房，19歲在澳門葡京開始接觸潮州菜，23歲已經成為美心集團副主廚，28歲赴台，一做廿多年，在台灣結婚生子，成為台灣人，他以道地的潮州菜及做迎合顧客口味喜好的菜式征服許多台灣政商名流的胃。陳水扁一家人非常鍾愛，讓他曾有“第一家庭”御廚的封號。

地址：台北市慶城街1號3樓

賣高格調美景

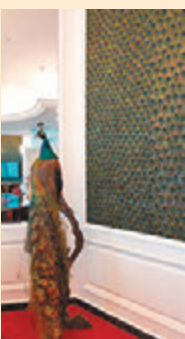
首先出場是講究高格調的在台北市101大廈86樓的頂鮮101美食美景餐廳，供應法式、日式、台式菜，不少台北政商界有頭有面，有錢有勢的人都光顧過，政府部門的重要宴會，以及舉辦婚宴都會選擇到此。

賣點：

■餐廳外望視野極佳，白天瞭望大台北盆地的美景，七星山、紗帽山、松山機場、美麗華、圓山飯店等，夜裡則欣賞迷人夜景。



■餐具講究



■“孔雀眼”羽毛一面就要價50萬元。

■餐廳有歐式皇家金碧輝煌之裝潢，充滿巴洛克風格的藝術質感，名師設計 Alexandria Collection 白底滾金花紋高級地毯，琉璃做的門把，壁紙是印度藍孔雀公鳥尾羽毛，“孔雀眼”羽毛一面就要價50萬。設十一個包廂，以台灣縣市為名，台北廳最大，接下來是高雄廳，其他是基隆廳、新竹廳、台中廳等等，廁所形同化妝室，很靚。餐具採用英國 Wedgwood 的骨瓷系列、水晶杯採用德國 Nachtmann、刀叉與銀製餐具則選用法國皇室御用的 Christofle，餐具就像藝術品一樣。

■堅持用新鮮的海鮮食材，活魚、龍蝦、螃蟹、蚌、貝，海鮮乾貨類魚翅、鮑魚、乾貝、蔘、肚等為主要料理產品，炮製出台式海鮮料理，不能不試的是味道滿香醇的古味傳香佛跳牆，鮑魚沙拉佐和風（台灣九孔鮑加無菌水種生菜），蝦卷花枝雙拼。台灣烏魚子（蘋果片配烏魚子），烏魚子治金龍蝦，松露蚵仔煎，招牌台南擔仔麵。走入客人禁地之廚房，主廚林先生親自炒一味蒜酥虱目魚，鑊氣十足。



■餐廳招牌菜

消費方式：

- 大堂午間套餐 1380元台幣
- 景觀套餐 2380元台幣
- 精緻套餐 1980元至5880元台幣
- 精緻素套餐 1680元至3500元台幣

單點：擔仔麵 100元台幣一碗。

小故事：頂鮮101美食美景餐廳周老闆於街邊檔賣擔仔麵發跡，台北華西街的台南担仔麵是第一間，經過五十餘年發展至今成為台北的頂級食府。副總經理周文全表示，他們的擔仔麵比人好是用料好，堅持用新鮮蝦，維持100元新台幣一碗擔仔麵，目的是讓普通人也食得起。

人氣鐵板燒料理

現時流行吃鐵板燒料理，是因能夠第一時間享受熱騰騰的美味，還可欣賞師傅烹調佳餚的過程，香港的商場都有。台北墨賞新鐵板料理餐廳是一間高檔次、高人氣法式鐵板料理餐廳，搭配法式後現代裝潢及知名鋼琴家視演奏的浪漫氣氛，鐵板燒的饕客多是追求時尚的潮男型女，如梁詠琪、內地及台灣歌手等都曾光顧。看着帥氣的鐵板廚師施展魔法，邊食邊聊天，讓味蕾與視覺從中獲得雙重滿足！鐵板廚師年輕帥氣，在客人面前煮菜會否有壓力？他笑笑口說：不會，喜歡邊煮邊與客人聊天，躲在廚房工作會較悶。事實上這是一種形式，實在是廚藝表演。

同時，餐廳亦設有獨立VIP包廂，讓重視隱私的貴賓用餐更盡興，家庭聚餐或商務會議都適合。用完餐請移駕到沙發區享用甜點及飲品，聆聽鋼琴旋律，台灣食肆空間真大。



■帥哥廚師煎主菜白蘭地藍莓鴨胸，表演廚藝。

小故事：“墨賞新鐵板料理”的創辦人之一蔡青樺，家族從事餐飲事業數十年，港式飲茶龍頭“紅磡港式飲茶”便是旗下品牌，蔡先生為了接手家族生意，曾在夏威夷首屈一指的法國餐廳 Chef Mavro 工作，跟米芝蓮星級主廚學習做菜，再將這份經驗運用至家族餐飲事業，現時仍親力親為指揮做菜。

巴黎鐵板套餐含：

- 開胃菜
- 法式手工麵包
- 經典牛肉清湯 / 卡布奇諾野菇濃湯 / 法式松露南瓜湯 / 匈牙利海鮮湯（任選一）
- 松露百菇沙拉 / 香橙熏鴨胸沙拉 / 水果優格沙拉 / 綜合海鮮沙拉（任選一）
- 檸檬柚子 Sorbet
- 主餐：白蘭地藍莓鴨胸 / 香蒜培根雞排海鮮 / 雙拼嚴選肋眼牛排紅酒菲力牛排 / 安格斯無骨牛小排 / 諾曼



■老闆蔡青樺

消費方式：

- 巴黎鐵板套餐 980元/位
- 饕樂鐵板套餐 1288元/位
- 鮑魚鐵板套餐 1688元/位
- 龍蝦鐵板套餐 2280元/位

第蘋果松阪豬 / 椰香咖喱海大蝦（任選一）

- 櫻花蝦黃金炒飯
- 甜點：墨賞起司蛋糕 / 棉花糖冰淇淋 / 法式焦糖布蕾 / 主廚特製甜點（任選一）
- 飲品：玫瑰莓果沙瓦 / 季節果汁 / 蜜桃香橙優格冰沙 / 墨賞冰咖啡 唐寧茶 / 巴黎風情水果茶 / 宇治抹茶奶綠（任選一）

地址：台北市大安區忠孝東路四段155號2樓（忠孝敦化捷運站7號出口旁）