



慢活絕品享奢華

Slow Life

位在北投半山腰上，三二行館義大利餐廳主廚陳溫仁，匯集季節食材之最白松露，以細膩的烹調和工法，魅惑了食客味蕾。

撰文 / 江家珊 | 攝影 / 林守宸 | 圖片提供 / 三二行館



台北市北投地區的「三二行館」，無疑是高端休閒的代名詞，不管是放鬆心靈、紓壓解煩，以奢華取勝，莫怪名列美國有線電視新聞網（CNN）2010年「最令人放鬆的亞洲廿八家SPA」之一，並獲世界酒店餐飲聯盟羅萊夏朵（Relais & Châteaux）評鑑為2012年創意獎（Innovation Trophy）得主。

早在日據時代，北投地區就以溫泉著稱，三二行館的前身「黃金貴賓樓」，是北投知名的溫泉旅館，日本裕仁皇太子1923年來訪，曾下榻於此。行館創辦人邱明宏最初的想法，是作為全家休假居處，因此僅規劃五個房間，由於位於北投中山路三十二號，進而命名三二行館。此處特色是總共有碧泉、玉泉與晶泉三種溫泉水湧現，並非人工開鑿，坐在池中任憑蒸氣冉冉，或坐在池畔品茗，彷彿置身人間仙境。

在兒女的記憶中，身為創辦人的父親懂美食、熱愛藝術收藏，以往經常帶著全家到日本住旅館、泡溫泉、享美食，當時年紀小不懂，如今這才明白父親所嚮往的一種人生悠然的意境。

與國際頂級接軌

自2010年起，三二行館年年邀請米其林三星級主廚前來客座，獻上星級美味，吸引不少老饕名流前往泡湯與用餐，將三二品牌推向國際。

三二行館義大利餐廳 The Restaurant 主廚陳溫仁（Jimmy Chen），來自宜蘭廚師世家，爺爺是總鋪師、父親與兄長也都

是中餐主廚，只有他投入西餐領域，在三二行館創辦人的賞識下，如今成為美食的最大推手。

主廚 Jimmy 擁有卅年的廚藝經驗，對於料理秉持著職人精神，也就是堅持不妥協，絕不用味精，也不勾芡，寧可慢工細活連續三天的熬煮醬汁，萃取到最後十分之一的精華，吃在嘴裡的鮮與甜，全然不假外力。

三二行館每年舉辦米其林饗宴，已建立高檔優質的品牌形象，為了跟上國際食壇的星級水準，主廚每年進駐歐洲廚藝最核心，並把最前端的感受與經驗帶回來。他分享說，在近幾年國際食壇上早已不再強調地理區域，而注重「更深層的每道菜背後所發想的故事」，例如歐洲料理較少熱騰騰的菜餚，但在義大利一個米其林三星級小餐館，主廚嚐到了一道熱熱的雞湯盛著義大利餃，在異國頓時暖入心頭，便把這感動的驚艷自然而然地融入今年菜單中，「好吃只是六十分，能讓人吃出當時的感動與當地的文化，那才是一百分。」

不僅主廚，整體團隊也須與時俱進，在三星主廚未抵達之前，主廚要「把所謂的魔鬼廚房內的作業細節和互動方式，須確切傳達並反覆操練」，也在三星主廚抵達互動的那一週，餐廳團隊跟著成長茁壯了。

「到北投三二行館，可找到一般餐廳沒有的好食材」，已是名流生活中的共識，主廚 Jimmy 也說，每年和世界級主廚連線，透過適當的管道，也才能取得世界精選食材，他並納入台



灣本地之味，適度地融會貫通，讓貴客們嚐得獨幟芬芳。

白松露的迷魅

三二行館每年都推出白松露料理，今年更是加碼引進 600 克重的大顆義大利阿爾巴白松露，作為今年秋冬之饌使用的食材。主廚陳溫仁指出，大顆白松露的香氣，更為凝聚，只須刨幾片在菜餚上，立即芳香撲鼻。

他邊說邊示範，超大白松露放在半圓玻璃罩內，主廚稍一掀開蓋，神祕幽幻的香氣，緩緩地飄散，不消多久，整個房間瀰漫著豐郁的森林氣息，每人都聞到了，也沈醉在那揉和了堅果、蜂蜜與乳酪的繁複味道裡。

主廚同時表示，白松露無法人工栽種，價格不菲，三二行館引進的白松露，最少每顆在 100 克以上，超過 200 克以上的白松露，價格便翻漲一倍，600 克重可以夢幻二字來形容，現刨的白松露薄片，有著特殊的紋路，滿溢迷魅繁複的濃香，是美味的極致，大手筆引進也就是想讓國內饕客品嚐到真正頂級好食材。

餐酒的完美聯姻

針對頂級饕客，主廚首先獻上「燒烤帝王蟹腿搭配新鮮白松露」，搭配進口生菜及嫩小的櫛瓜，捨棄大櫛瓜不用而採用成本高三倍的幼櫛瓜，選其瓜類該有的爽脆中又有著柔細的質感，讓帝王蟹的軟嫩有著完美緩衝，再運用分子手法製作口感滑順的松露美乃滋，使味蕾有著不同層次的奔放與恣遊。台灣唯一擁有法國國家級侍酒師證照（Brevet Professionnel Sommelier）的三二行館侍酒師陳定鑫，為了這道菜特地搭配 Sierras de Málaga, Mountain Blanco, Telmo Rodriguez 2010，運用這款韻味清新但不澀口的不甜白酒，具備了玫瑰荔枝的香味，又擁有足夠的酒氣來支撐，「要能站上舞台，又不能搶了主角丰采」。

接著則是「主廚手工細板麵佐起司及牛肝菌與白松露」，主廚用熬煮了兩天的老母雞湯汁，既清澈又濃郁，並選用熟成



36 個月的 Parmigiano Reggiano 起司，下量的巧妙度可以黃金比例來形容，麵條裡看不到任何醬汁，但飽吸湯汁的義大利麵，又兼具彈性與韌度，基本功臻至完美。侍酒師突發奇想地為義大利麵，搭配了越酒造麒麟秘藏酒，這 5 年低溫熟成的日本古酒，具備了清新脫俗、柔中帶剛的調性，把麵條中特殊澱粉的甜味更為提昇。

最後則是「香烤美國特級菲力牛排佐黃蘑菇及新鮮白松露」，主廚特地挑選不容易出水的皺葉甘藍菜作為配菜，佐以義大利 Barolo 紅酒與牛骨蔬菜熬煮的醬汁，再搭配經典義大利奇揚地紅酒 Chianti Classico Riserva, Marchesi Antinori 2009，帶著橡木桶、水果的香氣，能更凸顯牛排的肥美，組成一層次豐富但和諧的甜蜜組曲。

不斷追求絕品滋味

主廚的擺盤深富巧思，當攝影詢問擺盤的正面，得到的答案竟

是「每一面都是正面」，因為不管從何種角度，主廚把形、色、味都考慮進去了，他在餐盤中建構佈局，正上往下或左或右俯視，每個角度自然構成一幅幅油畫，線條圓熟流轉、色彩豐富鮮豔，這也呼應到主廚所強調的「做菜要有層次、也須有衝擊」，從味覺、口感到味覺，一一到位也一氣呵成。

創辦人醉心藝術收藏，尤其是紅酒，行館內有一收藏室，收藏了許多從各種管道取得的世間珍貴紅酒，彷彿一座小型的紅酒博物館。三二行館除了米其林三星餐宴，也不定期舉辦餐酒會，其中不乏高年份老酒，三二行館目前酒單上最老的一瓶酒是 1921 年甜白酒 Château d'Yquem，最貴的是 1961 年 Pétrus。

一年一度的白松露饗宴，可說是味蕾上的頂級享受，然而套用主廚 Jimmy 的一句話，「所謂最好的其實不存在，而是不斷追求最美好的境界」，也更令人期待，下一季節無與倫比的絕品滋味。