



TK SEAFOOD & STEAK 新任主廚 Hung 吳慶鴻 為台北最有個性的牛排館注入法菜精神

【新聞稿】

共三頁

一位以法國菜見長的主廚，來到台北東區最有個性的牛排館，會擦出什麼不一樣的火花？TK SEAFOOD & STEAK 是台灣首屈一指的高溫直火、爐烤牛排專家，熱衷於鑽研精進各種食材熟成方式，輔以鎮店之寶西班牙國寶級 JOSPER 百萬烤箱，讓牛排的獨有個性滋味完整展現。今年起，這間熱情奔放不受限的牛排館，請來曾經於歐洲米其林餐廳歷練、工法繁複精緻的 Hung 吳慶鴻主廚為 TK SEAFOOD & STEAK 注入法菜極致講究精神，並以他的廚藝哲學「creamy滑順，soft軟嫩，crispy酥脆，sour酸性」四大概念設計出的春季新菜，搭配 TK SEAFOOD & STEAK 經典各式料理，提供從開胃前菜、湯品、主餐、甜點等8道料理，套餐價1,880元起，讓這間熟成實驗室，又多了讓饕客再訪的理由。

米其林餐廳洗禮 將以法菜極致手法詮釋台灣食材

Hung 吳慶鴻主廚個性嚴謹細膩，具有20年深厚紮實的廚藝功力，曾執掌 Monsieur L Restaurant 和任職於 L'ATELIER de Joël Robuchon 侯布雄開幕團隊，也曾遠赴義大利 Ristorante Andreina、西班牙 Mirador de Ulía 等米其林一星餐廳工作。經由數年在歐洲的歷練，他回台後給自己的目標是「以法菜講究極致的手法詮釋台灣食材」，吳主廚說：「對於食材的了解，進而運用食材本身特性去創造，是絕對不能忽視的基本功。」與其讓食材配合菜色，更應該依照食材產期及狀態去設計料理，食材的本質與形象在顧客心中才會更加鮮明。吳主廚跳脫傳統頂級牛排館總以「牛排」為主力的思維，讓春季新菜單從前菜到甜點，每道「配角」都相當充滿記憶點。在 TK SEAFOOD & STEAK，他的料理環節皆緊扣「creamy滑順，soft軟嫩，crispy酥脆，sour酸性」四大概念，透過繁複精緻的工法、風格獨到的美學呈盤，以及對於香氣和口感層次的講究，呈現出的料理已不只是單純味覺上的享受，而是一場感官及心靈並用的藝術饗宴。

以「春天」為主軸發想 呈現當季最美好的風味

全新登場的春季新菜從開胃小點「老母雞湯，野生澎湖明蝦，巴西蘑菇」即令人耳目一新，熬煮三小時的桂丁雞湯濃郁鮮甜，搭上以野生現撈澎湖明蝦、蛋白、鮮奶油、蓮藕、飛魚卵製成的慕斯蝦丸，帶來既軟嫩又清脆的口感，上桌前再加入生巴西蘑菇、山芹菜及薑絲，



讓香氣再上層樓，暖胃舒心；其發想源自日本懷石料理中的丸物，但主廚卻將山與海味以法式手法精緻呈現。

主廚推薦的冷前菜「彰化溫室番茄，絲翠奇亞乳酪」，依照番茄的特性展現多重風貌，首先運用五種小番茄創造出繽紛視覺，再用鹽、糖醃漬，滋味甜蜜；以番茄、鹽、糖、巴薩米克醋、羅勒葉打碎萃取出的精華澄清冷湯，口感清新；香烤出的番茄脆片吃來酥脆，綿密滑順的布拉塔起司令人難忘，最後搭配羅勒苗、酢漿草等食用花，點綴出浪漫的異國風情。

打破苦菜的既定印象，「波士頓龍蝦，苦瓜，鹹蛋黃」運用法式 Bavaoise 手法的絕妙搭配讓人充滿記憶點，汆燙後的龍蝦肉以鹽水浸泡，重回大海懷抱；苦瓜加入紫蘇梅、日本米醋及糖醃漬，澄清出的精華加入吉利丁成凍，再拌入苦瓜，光澤度滿分；基底則以龍蝦頭為主體，加入鮮奶油和吉利丁製作成 Bavaoise，與苦瓜共同幻化出軟滑又爽脆的口感，烤過的鹹蛋黃香氣四溢，繁複細膩的工法，完整展現主廚對於食材的演繹功力。

探索食材萬千風貌 洗練出豐富成熟的質地

「北海道干貝，玉米，葡萄酸豆泥」干貝滋味鮮甜，但玉米及葡萄酸豆泥的吸睛度也不容小覷，玉米的各式面向經由主廚手藝有了新的詮釋，水果玉米與防風根打和成泥，防風根的清香與玉米甜味相輔相成，恰到好處；以西班牙JOSPER烤箱燻烤過的玉米粒，帶有煙燻香的滋味迷人，最後玉米脆片口感酥脆；葡萄酸豆泥則以鹽漬酸豆、黃金葡萄乾、巴薩米克醋製成，滋味酸性，口感卻溫潤柔和，最後加上些許焦化奶油醬汁，豐富成熟的質地，耐人尋味。

「甜豆，油封蛋黃，香草」以脆口的毛豆及帶有甜味的豌豆加入洋蔥、培根、雞高湯拌炒後香氣清新，搭配以初榨橄欖油低溫油封後的蛋黃，以及用木炭麵包、伊比利火腿丁、榛果、芝麻打碎後烘烤至酥脆的木炭麵包酥粒，食材的選用富含新意；不容錯過的香草泥以茵陳蒿、蒔蘿、羅勒、薄荷等8種香草加入酸黃瓜、白酒醋、橄欖油打碎製成，風味優雅。

除了鮮魚、鮮蝦之外，海鮮還有什麼不一樣的可能？「刺參，伊比利臘腸，鮮蝦醬汁」帶來主流之外的選擇，烏參內鑲入以蝦油炒軟的蘑菇、紅蘿蔔、大白菜後塞入蝦丁，柔軟中包覆層層堆疊的蔬菜鮮甜，佐上以蝦頭及泰國紅咖喱、鮮奶油、椰奶、柳橙汁及蝦高湯熬煮而成的醬汁，香濃中帶點微辣，最後嵌上生菠菜葉及伊比利臘腸，富含巧思。



熟成實驗室 X 西班牙JOSPER烤箱迷人煙燻風味

來到 TK SEAFOOD & STEAK，當然不能錯過各式翻玩創新的熟成料理。從「**爐烤2天屏東枋寮午仔魚一夜干**」、「**7天乾式熟成彰化胭脂鴨胸**」、「**21天正統乾式熟成台灣帶骨沙朗牛排**」、到「**90天乾式熟成美國穀飼頂級丁骨牛排**」都是經典之作，加上有別於一般牛排館大多使用煎烤方式，TK SEAFOOD & STEAK 使用西班牙國寶級 JOSPER 烤箱高溫直火爐烤，過程中炭火產生的煙不斷在烤箱內循環包覆食材，再放入浸濕的美國田納西州波本威士忌酒廠 JACK DANIEL'S 白橡木桶木屑，讓料理又摻入威士忌成熟又豐富的酒香。食材只要經過烤箱「薰陶」後，各個外層酥脆、內裡軟嫩，多層次香氣令人食指大動，各種原味魅力也在此獲得展現。

主廚認為，燒烤料理搭配生菜最適合不過，「**三芝農場沙拉，無花果，核桃油醋**」以火焰生菜、紅圓生菜、苦白苣、無花果等數種生菜為主軸，搭配以焦化奶油炒出的香脆麵包丁，過程中產生類似榛果香氣微微飄香，最後使用葡萄籽油油封乾蔥後加入香烤核桃、核桃油，和法國夏多內白酒醋特調出的獨特油醋串連，法式講究極致的精神，在豐富的餐桌風景中展露無遺。

TK SEAFOOD & STEAK (HOTEL PROVERBS Taipei 賦樂旅居 1樓)

台北市大安區大安路 1 段 56 號 1 樓

座位數：50 / 2 樓多功能廳包廂共 3 間，打通可容納 32 位

訂位專線：+886 903 393 008

營業時間：午餐 / 12：00 - 15：00 (last order 14：30)

晚餐 / 17：30 - 22：00 (last order 21：30)