

澎湖野生虎斑蝦肉質緊實，擠上檸檬灑上黑胡椒滋味更佳。



坐在吧台即可看到半開放式廚房師傅料理的情況。

Original Taste

原味呈現 鷹堡92

隱身於台北微風後方小巷弄裡的鷹堡92，低調簡單的門面與真材實料的菜色，店名數字取名門牌號碼，煞是有趣。

TEXT: CHING-HUA LIN ART EDITOR: UNA CHANG PHOTO: KNIFE

沒有多餘裝飾和花俏裝潢，鷹堡92強調的是「原味呈現」，以不加任何調味料的頂級食材原味燒烤著稱。雖然店家很低調，但眾人皆知侯佩岑的訂婚宴就是在這裡舉行的，「宴席菜色和一般酒席並無不同，指定使用頂級鮑魚和魚翅等食材料理，當然還有鷹堡92招牌的原味燒烤。」隨性熱情的女主人陳雪姿，當了內湖鷹堡5年股東，因為好友建議，決定在1998年6月開設鷹堡92，她爽朗的笑聲充盈在小小空間裡，讓人在此用餐有「家」的溫馨感，也因為像家庭式親切的經營模式，許多政商名流如金仁寶集團、麗寶機構、忠泰建設的老闆都是老顧客，更與女星林心如的父母成為好友；前行政院長郝伯村前來用餐，也「喜歡坐在吧台中間的位子，看著師傅忙碌著，也方便與兩旁的人說話。」

很多人對「燒烤」都有刻板印象，但事實上，鷹堡92採用的紅外線烤爐不會製造煙霧。空間比鷹堡52改善許多，一樓可容納約30人，B1也可包場，甚至附有KTV；菜色內容也更多元、食材等級更高。訂位時間則是「24小時」，因為會轉到陳姐的手機，「有時半夜電話響起，也是得起床接電話。」服務品質與顧客滿意度是店家堅持的原則，客人用完餐後，師傅會前來詢問滿意度及改善建議，也都記得老顧客喜愛的吃法或特殊嗜好，例如肉的熟度或使用的酒杯等，服務生會協助除魚骨或擠檸檬。

鷹堡92目前有4位師傅，一位曾開過日本料理店、一位有西餐20幾年經驗，還有曾在五星級飯店任職的廚師，也正由於鷹堡



女主人陳雪姿（前）與廚師們。

鷹堡92

地址：台北市八德路二段410巷92號
電話：02-8771-3603
*採預約制，下午4點前確定人數以安排桌數，空間調度十分彈性。B1可包場，最多可容納30幾人，尾牙、開會、家庭聚會皆可，低消平日36,000，假日38,000（依人數搭配菜色份量）。

● 微風廣場

八德路二段410巷

敦化南路一段

市民大道四段



自助沙拉吧上擺設女主人出國旅行的紀念品。



美國頂級無骨牛小排



冰島鱈魚

92的廚師團隊陣容堅強，反映在菜色上就是比別人多了一些特別。自助沙拉吧種類繁多，新鮮匈牙利甜菜根是一大特色，搭配季節性或養生食材如山藥、石蓮花等，是由白天在中央市場工作的阿生師傅親自挑選；海鮮類也是店家當天親自開車到宜蘭或海港挑選採買，新鮮度百分百。

招牌菜色為紐西蘭小羔羊排，一份約8支的羔羊排烤約六分熟，粉紅肉質柔軟，滑嫩多汁一咬就斷，完全無膻味，是老顧客和饕客必點的菜色。而美國頂級PRIME無骨牛小排，師傅事先去除了多餘的油花脂肪，烤至熟度六分剛好，肉質結實稍有嚼勁。

松坂豬又稱「黃金六兩肉」，採豬的臉頰到頸肉中間的部位，肉質軟Q有嚼勁，吃起來甜甜脆脆的，是豬肉的極品，烤時加些胡椒、擠點檸檬，又有另一番特別的爽口滋味；來自英國櫻桃谷，在宜蘭農場養殖的櫻桃谷鴨胸，肉質鮮美、油脂分布平均，柴而不瘦，瘦而不柴，經過煙燻處理，烤過的口感緊實稍有甜味，是郝伯伯必點的菜色。

另外，有「海中白金」之稱的冰島圓鱈，漁獲不多，是阿生師傅特地開車去找的。南極冰魚甘香、肉質脆；嚴選長度超過手掌的澎湖野生虎斑蝦，整隻明蝦烤成美麗的紅色，切開後雪白的肉，擠些檸檬灑些胡椒後更美味，口感十分紮實，海洋的強大生命力在嘴裡跳躍著。特別的海鮮則有當天採買的南非小綠鮑、肉質細嫩的宜蘭紅猴魚等，須事先預約才有口福。

鷹堡92其實沒有菜單，女主人依顧客的預算而搭配份量與份數，以兩人份（一人NT\$1,200）的菜單為例，搭配四個主菜：羊排、牛排、魚或蝦，若有不喜吃牛或羊肉的人，就以鴨胸或德國豬腳代替，海鮮也可以日本干貝或軟絲取代，或者不想吃太多肉也可調整份量。若指定前菜，則特別安排鵝肝醬等法式開胃菜。整個套餐吃下來，包含沙拉吧、麵包、湯、主菜、餐後青菜、甜點、飲料，也是十分飽足。有個小驚喜是店家在中藥行買山楂不加糖熬煮，餐後一杯去油解膩。當然也可自行帶酒，不另收開瓶費，喝不完也可寄存。



松坂豬口感脆甜



南極冰魚肉質紮實甘甜



自助沙拉吧種類繁多，不定期更換季節性蔬果。