



靜謐空間與黃色調燈光營造浪漫氣氛。



樓梯間投影式時鐘與巴洛克吊燈彷彿時光回到19世紀。



小花園與客廳可相連，舉辦派對一番小天地，主盡歡。



海膽醬燒明蝦、煎深海鱈魚佐番茄羅勒。

Private Space

專屬饗宴 白宮私宅

鄰近天母SOGO，白宮私宅座落在一條不起眼的小巷裡，英國維多利亞風格建築與隱密空間，儼然政商名流的私人招待所。

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

白宮私宅的前身是Diana House，沒有菜單，完全採預約制，提供低調私密專屬的用餐空間，一年多前改名White House。昔日為大使居所，三十幾年歷史的英式維多利亞洋房建築風格，一推開樸實的白色大門即是小巧的花園，進入客廳即能感受到濃濃復古氛圍：巴洛克水晶燈、骨董沙發、窗花玻璃、維多利亞式窗簾燭台、化妝台等，時間好似往回倒轉到老上海，二樓甚至保留主臥房浴室裡的雕花磁磚和浴缸。

一樓空間主要以宴會buffet為主，客廳與花園可互通，吧台是用來擺放頂級鍋具以盛放buffet菜色，一套buffet有冷盤、熱食、湯、飲料等，甚至可安排花園BBQ。二樓僅5間包廂，2~25人皆可訂位，右廂房擺設長型桌，可播放投影片，適合商務簡報會議；左廂房氣氛浪漫，還有張受歡迎的求婚桌，成功率百分百，「即使帶女朋友前來用餐也很有面子」，也有許多人在此慶生、慶祝結婚週年等；而主臥房改成套房式附衛浴，圓桌很適合家庭聚會，包廂若全訂滿即不再接受訂位。白宮私宅不收場地費，20人以上即可包下整棟房子，儼然成為注重隱私的政商名流或影視名人的私人招待所，名模林志玲、旅美棒球明星王建民等人皆是座上賓。



行政主廚梁振業

White House 白宮私宅

價格：buffet 1,500 (人)；法式套餐 1,800 (人)；包場費用電洽；葡萄酒 1,200起；附雪茄櫃。

營業時間：PM18:00-22:00
預約電話：02-2831-8420
(中午12點過後)

地址：台北市中山北路六段186巷3號
www.whitehouse186.com



除了私人專屬用餐空間，還有個「私人御廚」行政主廚梁振業 (Peter)，並與9位不同料理領域的廚師合作，專業的經營團隊，無論舉辦婚宴、家庭聚會、慶生、留學生同學會、產品發表會等，都難不倒白宮私宅。Peter擁有中菜20幾年經驗，6年前開始浸淫法式料理，還特別到法國藍帶學校學習烘焙，現在專攻法式料理，然而學無止盡，他希望能鑽研各式料理，並將特色融入自己的風格，而這點在他每天為白宮私宅設計的菜單就可看出。採訪當天直擊廚房牆上的菜單：手工麵包、炸廣島生蠔佐黑芝麻醬、炙燒干貝佐橙汁百香果、上湯大排翅、碳烤小牛腩力佐松露鹽，並以奧地利巧克力做為甜點，這就是Peter喜愛的「Fusion」。他強調，白宮私宅的料理都是以頂級食材原味烹調，依食材特點組合料理，不加味精，而是以豬後腿肉、去雞皮的老母雞和金華火腿熬兩天而成清高湯調味，完全不用擔心膽固醇。廚房重地裡還找到少見的白松露鹽，它是頂級鹽之花以松露調味，多了一份清香，而松露BALSAMICO橄欖油醋，也都是十分頂級的進口調味原料。

既是頂級法式料理，PETER示範一道「海膽醬燒明蝦煎深海鱈魚佐番茄羅勒」，以超過手掌長的澎湖野生明蝦切開後，抹上海膽蛋黃醬，放入烤箱焗烤；深海圓鱈則以高溫油煎將水分封住，灑上黑胡椒，食材新鮮度明辨立現。PETER難得料理的煙燻香雞，以各式香草製成的煙燻醬，將體型小、骨骼細的生香雞放在烤架上，下面鋪以煙燻料，鋁箔包起放入烤箱烤約20分鐘，肉質細嫩鮮甜，洋溢著飽滿的香料，香氣逼人，想品嚐的人得事先預約。而另一個較為特殊的FUSION吃法，則是法式田螺雞肉捲佐頂級牛肝菌醬汁，田螺與鮮菇蘑菇清炒後，打成泥加入麵粉做成捲皮，抹上豬網油的雞肉烤至金黃色，以麵皮捲起切成片，入口香甜多汁，深受老顧客喜愛。

白宮私宅的套餐以法式為主，湯品則為中式排翅清湯，訂位時會先詢問用餐喜好，再為顧客量身訂作菜單。若有指定當季稀有的海鮮或食材，則須在3到5天前預約。PETER說，「客人會要求訂白松露、白蘆筍或羊肚菇等稀有的頂級食材，這些都必須越洋訂購。」白宮私宅的常客一個月都會前來用餐2~3次，還有高雄的客人甚至寄放整箱葡萄酒，待北上用餐時配餐享用。



法式香煎羊肋排



香煎鵝肝佐紅酒西洋梨



法式龍蝦捲佐松露香草奶油



房間角落的老式收音機在昏黃燈光下流露濃濃復古風。