

最近在台灣新北市的三峽區發現有一間日式餐廳非常有氣派，叫「八條壽司」三峽旗艦店，原來此店在當地已經是人氣很高的日式料理餐廳，商界名人明星都光顧。台灣人經營餐廳比港人靈活，不似香港講統一格調，高級餐廳內只有價錢「高不可攀」的菜式選擇。他們可以有兩種消費模式共存，有大眾化，也有商業午餐及廚師發辦的高級食材菜式，擺盤非常華麗，令客人充滿驚喜！台灣一些鄉鎮地方經常有隱世美食店，「真係估佢唔到」。

採訪：焯羚

頂級食府「八條壽司」



■澳洲龍蝦漆盤三層手作創意壽司繁盛

在新北市的三峽區和鶯歌區都有「八條壽司」店，更有鶯歌之光的稱號，證明很成功。「八條壽司」更有個很動人的夫妻創業故事，「八條」早期並非日式料理店，前身是小餐館「八條小館」，老闆黃偉城當年17歲就開始在廚房工作，22歲退伍後在桃園龜山開了中式餐廳，起初不知道取什麼店名，就問以前老師傅意見，老師傅開玩笑地說：「你店那麼小間，名字不要取得太高雅。北市中山區六條通、七條通街道，雖然窄小卻非常熱鬧，那你叫八條！」

學習日式料理3年

這間「八條小館」只開了一年多，期間黃偉城認識了如今的老闆娘，兩人一同前往台中學習日式料理3年，挑戰開設「八條壽司」。2007年，黃偉城兩公婆開始在鶯歌擺攤賣日本料理，由於用料新鮮美味，不到幾年就在鶯歌、三峽開店擴大營業，2019年三峽店受祝融之災全棟燒毀，但在老闆和員工努力下「八條壽司」就像浴火鳳凰般火劫重生，三峽旗艦店兩層樓店面在原地重建，更加豪華氣派，旗艦店內裝店面分成一樓和二樓，一樓是開放式的用餐區，就像一個小型美食廣場，顧客很多，櫃檯展示很多菜式和菜單；二樓是包廂式的商務宴會餐區。兩種客人都吸納，因此變成當地人氣美食店。

廚師發辦 色香味俱全

開放式餐區菜單選項是平日日本菜式，如極上鮭魚卵手捲、蘆筍蝦手捲、蝦卵手捲、蔥花鮪魚手捲、蘆筍手捲、蟹手捲及蝦手捲；握壽司、壽司、刺身、鍋物、天婦羅、烤雞、烤豬肉串、烤羊肉串、烤黑毛牛排、鹽烤大蝦、鹽烤鯖魚、烤秋刀魚、烤雞翅、烤鰻魚、野筍嫩雞味噌燒、山苦瓜炒黑鯊、雞腿親子丼、燒肉丼、和風生牛肉、辣味螺肉、凱薩海鮮沙拉、大車蝦沙拉、鱈魚肝、富士和鴨、旗魚黃金蜆湯、茶碗蒸等等經典的日式料理。另有綜合壽司、刺身盛合，包括海鱺刺身、鮭魚刺身、鮪魚刺身、旗魚刺身及綜合刺身。廚師發辦的高級食材菜式就非常精彩了，時令海鮮及食材都是講求新鮮、精心烹調和擺設，每道菜都賞心悅目，好吃又好看。



■紙包葡萄柚圓鱈魚排

■三峽的著名日式餐廳「八條壽司」。



■黃偉城夫婦

■雲鶴造型薄造黑鮪極上刺身繁盛



■香煎澳洲M9和牛佐炙燒醬花火

■帝王蟹新加坡叻沙綜合海鮮石狩鍋



■鳥籠精緻綜合果物

平貴任君選擇



■綜合滷味

38種中草藥材融入「城老滷」

黃偉城眼見「八條壽司」已經企穩陣腳，開始想到開發新產品「城老滷」、湘川滷味，而且很成功，正打算開拓海外市場包括香港。黃偉城憑着對美食的熱情及餐飲實戰經驗，培養出專業的味蕾，開始踏上了滷味的研發之路，研發獨特配方採用38種中草藥材的獨特滋味，38種純天然中草藥及特有地區栽植之上等新鮮乾辣椒和花椒滷製而成，飄香四溢，才是真正味之入骨的好滋味，更讓滷味兼具健康與美味。

品牌的特色並非只是單純的辛辣，將傳統小吃的滷味與湘川麻辣風味巧妙結合，獨特香氣，辣而不燥，麻而不澀，提升味覺層次，非常適合下酒及露營小吃等。黃偉城創造出別樣的風味的「城老滷」，當中不要錯過其招牌滷味，如鴨翅、鴨脖、小雞腳、土雞翅、Kiss鴨舌、人氣黑雞腳等；綜合滷味，包括小豆乾、黑豆乾、香香鳥蛋、海帶、米血糕、米腸、甜心甜不辣、杏鮑菇及滷豆皮，還有店長推薦的豬頭皮、麻辣鴨血、醃漬蘿蔔等。他形容「城老滷」的誕生就是一個驚喜的轉折，希望將產品傳遞給每一位品味者，相信食過的人不會投訴。