



驢子餐廳

地址：台北市松山區民生東路三段156號

電話：02-2545-6966

營業時間：午餐11:30AM—2:30PM(週一至週五)

早午餐 10:00AM—5:00PM(週六與週日)

晚餐5:30PM—10:00PM(週日到週四)

5:30PM—11:00PM (週五與週六)

價位：午餐550元起+10%

晚餐900元起+10%

網址：www.lidiorestaurant.com



民權東路三段

復興北路

驢子餐廳

敦化北路

民生東路三段

提供悠閒的生活情趣

吃的放鬆，吃的悠哉……

位於民生商團的「驢子餐廳」成立於2008年9月，是華泰大飯店集團旗下一間別具特色的歐陸餐廳，集團二少東Fudy Chen則是餐廳料理與精神的靈魂人物。中文是「驢子」的意思，來自法文「L'IDIOT」，源於主人希望客人在餐廳裡能夠吃的放鬆，吃的悠哉；中文就用驢子象徵這種類似慢活的生活態度。

在「驢子餐廳」乾淨、寬敞的廚房，副主廚江潘維快速處理手中的料理。「我們是歐陸創意料理，不像傳統歐陸西餐，希望還能融入創意。」已有十二年西餐經驗的他點出餐廳料理特色。「我們有幾個堅持，包括選用新鮮食材，大部份如食蔬類會以台灣生產的食材供餐，其次烹調會努力保留食材原味，不過度調味，而是著重將料理的菜或肉的味道引出來。」江潘維補充說，以美國牛肉為例，牛隻都是圈養而

成，使得肉質細緻、油脂豐富，更賦有獨特的香氣。烹調時只要抹點鹽巴、胡椒生煎即可讓人食指大動。此外，如果是早上就想吃牛排的老饕，餐廳的早午餐招牌「牛排與煎蛋」，是牛排迷們絕對不容錯過的元氣首選，豐盛的美味，伴著窗外晴朗的陽光，週末的心情，因美食而美好！



主廚推薦美食

美國頂級16盎司沙朗牛排
法國Auvergne "Aligot"起司馬鈴薯泥，
牛肉汁，菜心，帝王豆

將16盎司冷藏美國沙朗牛肉，灑上一點海鹽、胡椒，再放點新鮮百里香葉，與迷迭香增添牛肉香氣，先炭烤封味，上



菜前再油煎，讓肉帶點焦香味，更有酥脆感。搭配炭烤美國沙朗的Aligot起司馬鈴薯泥更是大有來頭，主廚趁高溫在馬鈴薯泥中加入兩款經典起司與牛奶，用雙湯匙手工拉拌出口感濃郁的薯泥。牛骨和蔬菜熬製三天的Gravy肉汁，加上清爽香煎的菜心與帝王豆，襯托肉質鮮嫩的沙朗和濃郁的起司馬鈴薯泥，實在是天生絕配。

*特色景點

驢子是餐廳的象徵，在餐廳隨處都可以看見它的蹤跡。從餐巾紙、咖啡杯、牆上各式各樣的圖片、畫作，都可以看到可愛的驢子模樣，選選看，哪隻驢子最可愛??

