

繁華的台北都會中，一間1500坪的頂級飲宴會所竟藏身於此，他們豪氣地說，我們提供比五星級飯店更高規格的服务與佳餚，也量身打造賓客專屬隱密的私人包廂，海峽會，難怪國內外政商名流皆流連忘返！

國宴級享受。
國內外政商名流口碑推薦

海峽會

多功用的圓桌包廂，賓客可以隱密地在此享用中西複合式套餐、獨創的電動轉檯圓桌火鍋。



一踏進海峽會大門，可以看到紅色電話亭的水族箱，醒目又有趣，為賓客最愛拍照打卡景點之一。

迎賓大廳中擺放了平台鋼琴，每日晚上邀請五星級飯店的鋼琴師駐店演奏。



步入海峽會，映入眼簾是由日本知名設計大師北井利昭運用包含沉穩黑色、貴氣金色、與熱情紅色所揮灑出來的會館，營造出高貴的氣息；由五星級飯店鋼琴師現場演奏陣陣悅耳的鋼琴聲，也在此時輕柔地鑽進耳中；同時，穿著典雅的服務生笑臉迎人地熱情向每位賓客問好，彷彿錯身於一座為您量身打造的現代宮廷，親切熱情地迎接您的到來。

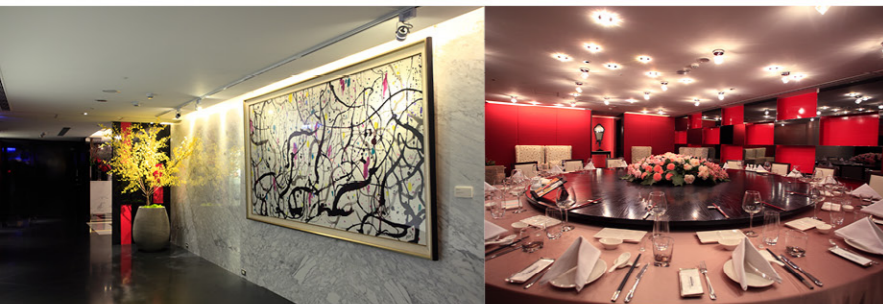
漢來飯店創辦人蔡辰男 50年心血完美呈現

創辦漢來飯店蔡辰男先生，就是海峽會的掌門人！憑藉著幾十年來的餐飲經驗，將畢生精華投注在海峽會上，海峽會副總經理盧碧蓮形容，蔡辰男先生為了讓每位貴客吃的開心，就連一顆小番茄都遍尋整座桃園山林，並以提供客人最好的口感為目標，每道食材的厚薄都分毫不差。除此之外，更會前往世界各地取經，並與多位知名大廚一同研發各季的菜色，為的就是要給賓客滿滿的驚喜。蔡先生也像一位慈祥的父親般，提供最好的員膳，也會詳加記得每位夥伴的名字，就是因為擁有如此用心的老闆，員工們做起事來總是特別賣力，讓每個來到海峽會的貴客，都能深刻感受到賓至如歸的服務熱忱。

來到海峽會用餐，國外慕名前來的顧客不再煩惱，這裡提供「中菜西吃」的方式，讓中式餐點呈現出截然不同的樣貌；慢食主義者也不用擔心，運用「位上」的上餐方式，依照不同的用餐速度，讓美食彷彿繁花盛開時上桌，恰到好處，兩種服務至上的用心，皆承襲蔡辰男先生於來來飯店時的巧思。

海峽會重金禮聘業界知名主廚，提供給顧客最佳的美食饗宴。





海峽會的廊道上，隨處都可以看到蔡會長畢生蒐藏的藝術品。海峽會共計擁有多達25間包廂，每間包廂在座位上與裝潢上都有不同的配置，供賓客挑選最適合的包廂。

包廂用餐環境設計 貼心紀錄賓客用餐習慣

在海峽會的會場中，眼睛看到的不是整齊有序的餐桌椅，而是藏身於如迷宮中大大小小的包廂，在通往包廂的「迷宮通道」中，可以欣賞由蔡辰男先生從世界各地蒐羅回來的藝術品，在美食盛宴開始前更能先來場視覺饗宴。在包廂的設計上，海峽會依循人數的不同，量身打造不同風格的包廂，小至6人多達60人，部分包廂中則配備了休憩區與備餐室，貴賓可以在裡面放心地高談闊論，享受好像置身於家中般的私密宴席。

在宴席過程中，服務生將化身為偵探，仔細地觀察座上賓用餐時的蛛絲馬跡，喜歡的沾醬、口味的癖好、愛好的名酒等，都逃不過服務生銳利的眼睛，並將顧客習性資料建檔，讓賓客下次前來時，享受最貼心、最對味的美饌佳餚！



包廂內提供沙發休息區，讓賓客用餐前後可以小憩、聊天。

小檔案

海峽會

地址 台北市松山區敦化北路167號B1

預約電話 (02)7707-6666(須提前預約)

營業時間 11:30~14:30 17:00~22:00 價位 2680元起+10%服務費

※另提供喜宴專案服務，一桌26800元起+10%服務費

嚴選新鮮食材 道道全是經典

來到一家餐廳，最期待的莫過於餐廳各道菜餚了！海峽會將最受歡迎的中、西、日式菜色做融合，推出中西合併的複合式套餐，更可依照顧客喜好更換餐點。盧碧蓮副總經理則推薦了幾道招牌料理，其中包含使用少見高雄岡山羊的紅燴羊肋排、原來來飯店湘園餐廳招牌料理的干燒活龍蝦，及獨創魚翅雞湯乾濕兩吃的炒桂花魚翅清雞湯皆為蔡辰男先生親手研發。

紅燴羊肋排

使用市面上少見的高雄岡山放養羊，並採用也是十分少見的紅燴煮法，為一道十分特別的料理。



干燒活龍蝦



為原來來飯店湘園餐廳的招牌菜，色澤鮮度一應俱全。

炒桂花魚翅清雞湯



獨創雞湯與魚翅分開燉煮，魚翅以拌炒的做法，讓賓客在這份菜色中能獲得多種口感。

除了蔡辰男先生親手研發料理外，還有使用出生28天鮮嫩櫻桃鴨配上醬汁襯底的薏仁先知鴨、將活鮑精燉切片後佐上紅胡椒醬汁的紅胡椒鮑魚、超大片法式鵝肝、採用美國熟成牛的肋眼牛排與老少咸宜的芙蓉鮮魚捲，道道經典。



紅胡椒鮑魚

活鮑魚充滿嚼勁，由紅、綠、白胡椒與牛肉湯汁調製的沾醬沒有胡椒的嗆鼻味，反而擁有淡淡的甜味。

薏仁先知鴨

命名來自「春江水暖鴨先知」的詩句中，出生28天的櫻桃鴨口感鮮嫩，薏仁襯底後更富有滿滿的薏仁甜味。

肋眼牛排

牛排建議以三分熟食用，在短時間翻烤後，會將牛排放進40度低溫烤箱40分鐘，讓牛肉充滿鮮甜味不帶血水。



芙蓉鮮魚捲

採用無刺的魴魚，軟嫩與鮮Q恰到好處，為老少咸宜的一道料理。

法式鵝肝

超大鵝肝飽滿肥厚，一口咬下後油脂與鮮甜味瞬間在口中爆開，非常美味。

