



# 海峽會 Cross Straits Club

## 豪華包廂裡的涮涮鍋饗宴

海峽會，2013年5月，低調的在台北宏國大廈開始營運。雖然沒有轟動的開幕儀式，但是佔地1,500坪，全數以包廂式的專屬服務，出入的賓客非富即貴，隱密尊貴的豪華宴飲空間，加上「富豪美食家」蔡辰男會長精挑嚴選的高檔食材，讓「海峽會」這三個字在競爭激烈的台北餐飲界迅速竄起！

Text | Sabrina Chen Photo | 陳德偉、海峽會

**到**底，海峽會提供的餐點是什麼？一般人可以預約嗎？價位大概如何？是私人招待所嗎？S被問過無數關於海峽會各種五花八門的問題，所以決定於此跟大家正式介紹，帶大家一窺「海峽會」這個霸氣十足的招牌，以及這扇象徵尊容的黑色大門之後，名流雲集、社交界勝地的花漾樣貌！

### 富豪美食家打造出的精緻饗食空間

海峽會，無國界美味料理及豪華包廂式的用餐空間，打造出台灣獨一無二、低調奢華且獨立隱密的餐飲會館。24間包廂，有10間各具特色的豪華型包廂，跳脫制式餐廳的風格設定，超乎想像寬敞的包廂空間，搭配會長個人收藏的典雅藝術品，濃厚的人文氣息，天鵝絨和大馬士革花圖騰交織出的低調奢華空間，讓賓客能盡情享受頂級美食的盛會饗宴。海峽會提供一般賓客預約用餐，但堅持仍提供如會員制般的高水準場地與服務，讓賓客皆能實地體驗

這個由「老饕企業家」蔡辰男會長拍胸脯掛保證、新美食會館的精緻與美好。

含著金湯匙出生的蔡辰男會長，因為母親精湛的廚藝與家族背景，從小就是個小小美食家。講究吃、懂吃、研究吃，更喜歡探索世界各地美食的烹飪技法與當地食材！吃遍全世界的美食加上興趣的研究，讓他不只是位出資的經營者，更時常與團隊們開會，共同研發獨步市場的創新菜色，同時兼顧食材的高品質與現代人的健康飲食概念。蔡辰南會長對五星級的外場服務更是要求、再要求，從顧客的應對到桌面的擦拭方式都親自上陣示範說明。

### 獨到的中菜西吃餐飲經營見解

當年，來來飯店「安東廳」引進法國精緻料理，掀起了台北餐飲的大革命！將法式料理從西餐中跳脫，介紹給台灣消費者，並且將細膩的法餐服務以及高貴的氛圍感受，首度融合在台北來來飯店空間的，正是這位人稱台灣「餐飲教父」

1. 海峽會裡總共有 26 間高雅氣派的包廂，最大的「一品廳」最多可容納 24 人一起享用涮涮鍋。
2. 海峽會的整體空間由日系空間大師北井利昭設計，以黑、紅色調交織出氣派感，且到處都欣賞到蔡辰男會長收藏的各式珍貴藝術品。
3. 有著「富豪美食家」、「老饕企業家」等稱號的蔡辰男會長，可說是高級中餐廳「中菜西吃」風潮的開路先鋒。







### 兼具味覺與視覺享受的頂級火鍋料

在海峽會吃鍋，除了味覺滿足，視覺更是一大享受：精彩的龍蝦、活力十足的南非活鮑魚、北海道的大干貝、新鮮的龍膽石斑魚、美國 PRIME 等級的牛小排、澳洲和牛、自然豬五花以及松阪豬、特色的毛肚與鴨血，搭配健康嚴選的季節綜合菜盤與養生健康菇類拼盤，在超乎想像的大尺寸轉盤上自動旋轉著，賓客們選擇自己想吃的食材，在眼前的獨立鍋輕煮即可享用！可愛的是，海峽會為每位享用涮涮鍋的賓客，都準備了一個三分鐘的迷你沙漏，幹什麼用？轉盤上的每一道頂級食材旁邊都有一張小卡，用大字標寫分鐘數，貼心地提醒賓客掌握最佳的賞味時間。由於會長本身對於食材非常嚴格，因此到海峽

會跟著美食家享用美食，絕對是明智的選擇，而有特殊飲食習慣的賓客，只要事前與餐廳溝通，海峽會都會竭盡所能地達成賓主盡歡的使命！

有厚度的牛肉，吃起來真是過癮！薄切的自然豬與松阪豬，滑脆有口感，搭配日式胡麻醬汁，是許多女性顧客以及長輩的最愛。此外，不定期推出的季節限定、數量限定的現流與精選海鮮，如毛蟹、雪場蟹、帝王蟹、象拔蚌與各式季節海味，也都是饕客最愛。海峽會涮涮鍋菜單！堅信「做生意，靠口碑」的會長，用精選的真材實料，舒適奢華的用餐空間，以及深得你心的優質服務，在在都奠定了海峽會在高水準餐飲中的領導地位。📷

**ADD** 台北市松山區敦化北路 167 號宏國大樓 B1

**TEL** 02-7707-6789

**TIME** 訂座時間 10:00 ~ 22:00、用餐時間 12:00 ~ 14:30、18:00 ~ 22:30

**COST** 涮涮鍋套餐價格 2,000 ~ 5,000 元不等，外加 1 成服務費。

**WEB** www.csclub.com.tw

### Sabrina (陳昱君)

台大日文系畢，曾任日本航空空服員，現為雄獅集團美食官。從巴黎到東京，香港到台北，樂於當個美酒佳餚的訊息傳遞者，「品生活、玩時尚、做自己」是她的人生觀，她說：「分享，人生更美好！」



- 1 鱈場蟹和波士頓龍蝦
- 2 金針菇、猴頭菇等養生健康菇拼盤
- 3 豪華生魚片
- 4 石斑魚和龍膽石斑
- 5 美國 PRIME 等級的牛小排、澳洲和牛、自然豬五花以及松阪豬等高級肉品

的蔡辰男會長。從精緻優雅的法國料理，到個人化套餐服務的中式佳餚，頂級食材搭配高級服務，他帶動這股高級中餐廳「中菜西吃」風潮的開路先鋒，並且同時開創餐飲界新的西餐紀元。

不不懂得吃好食，蔡辰男會長對於經營高規格餐廳更是見解獨到。本身就是饕客的會長，除了實踐個人的美食堅持，更重視顧客的心聲，要求海峽會的員工一定要記錄常客的餐飲習慣，並且建立檔案作為資料庫供查詢，不斷修正服務細節與餐點內容，不僅讓這些每天吃遍山珍海味的知名大老闆們豎起大拇指，頂級餐點合理的價格，更是優於坊間許多五星級飯店與頂級餐廳，讓消費者心服口服打開荷包。

### 以美食與服務滿足所有人的口與心

介紹了這麼多，到底「海峽會」賣的是什麼？蔡辰男會長洞悉台灣人愛吃火鍋，一來，大老闆們不方便出入市面上那些開放空間的鍋物名店，二來，又為什麼人數較多的社交聚會或是商務宴，非得吃那些制式的宴席菜餚？為什麼不能圍

一個大圓桌，健康愉快地以火鍋的料理方式，在專屬的空間清靜自在地享受食材的天然鮮甜？這些消費者的心聲句句打進會長的心坎，結合台灣獨特的餐飲文化與商務社交，海峽會以頂級圓桌火鍋、獨家的宴席料理與豪華包廂式服務，成功擄獲大老闆、商務客、甚至是重視身材的女性顧客以及家庭聚餐的心。

S 誠心推薦海峽會的涮涮鍋給各位，不論是團圓團圓、好友相聚、商務社交，4 位、8 位，12 位，最多可容納到 24 位！同在一個豪華舒適、不受打擾的空間，一人一鍋的方式享用頂級食材的涮涮鍋，之前這是不可能的幻想。如今，海峽會將其換為現實，並且不斷地優化改良！享用高檔食材的火鍋，最佳配角以澹然有味的日式柴魚高湯當做綠葉，襯托出食材的新鮮好滋味。有別於其它鍋物名店，海峽會提供多款特製醬料讓賓客依照喜好挑選：濃郁的日式胡麻醬汁、清爽的柚子醋醬汁、特製的傳統醬油沾醬、招牌自製的香醇沙茶醬，與又香又麻不死辣的麻辣沾醬，讓賓客在品嚐食材鮮美原味的同時，也可以享受不同醬汁搭配的樂趣。

