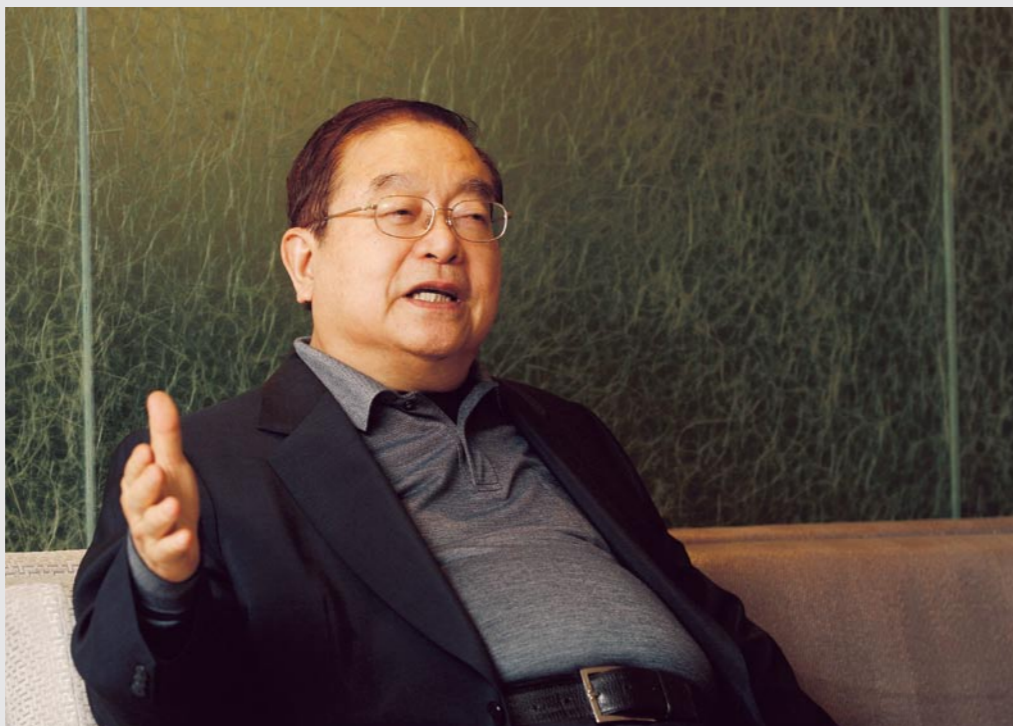


饗家蔡辰男 精選年夜飯大曝光



有“大連王”美稱的海峽會會長蔡辰男，自從接手會館後，注入許多心力在其中，不但讓空間環境美輪美奐，同時也讓餐飲水準大幅躍升，即將推出的海峽會年菜，更經其精挑細選，要給顧客們過一個與眾不同的年。

從小懂吃、會吃的海峽會會長蔡辰男，自今年接手海峽會的餐飲服務工作後，不但親力親為，同時更是嚴格把關會所餐廳內所有的食材來源、主廚們的烹飪手法以及醬汁的調配…等，對於一年一度的年菜，蔡辰男更早已羅列出每道菜色，不但是其精挑細選、菜名還得符合吉利的諧音，足見他對年菜的重視。

「除了除夕夜圍爐的年菜，過去台灣人在初二、初五也很重視吃。」蔡辰男說，台灣人過年很講究「名符其實」，譬如前菜拼盤，就要有四喜、五福、六六大順等來象徵菜數，接著就是以黑白切的方式來呈現，滷豬肝、東坡肉、烏魚子等菜入其中；過年當然不能少了「佛跳牆」，利用白菜滷、魚皮、封雞、排骨酥…等各式備料，方能熬出這道名菜。

另外，蔡辰男也提到，年菜中象徵「團圓」的，也不能少了螺肉蒜，象徵「長壽」的長年菜，通常利用芥菜來滷可以吃很久，不浪費的話可以吃到初五。初二時客人來，主人用紅棗、枸杞、桂圓、冬瓜條等素材熬成甜湯，讓客人們可以「吃甜甜、說好話」。而像是腿庫筍絲、年糕可代表節節高昇的意義、吃水餃則形似元寶，韭菜則有「久財」的意義…而以上這些象徵大吉大利的除夕年菜，



乾燒龍蝦為蔡辰男精心推薦的一道經典料理

蔡辰男都會在海峽會推出，用料更為細膩、做工更為講究，讓一家人可以在此共享溫馨的年夜飯。



1. 強調生鮮的食材，是海峽會的堅持
2. 佛跳牆是過年名菜，在海峽會吃得到
3. 日式涮涮鍋，也是招牌美味之一
4. 澎湃頂級的食材，是蔡辰男給饗客們的承諾

懂吃、愛吃 同時親力親為

其實，重視餐飲的蔡辰男在接手海峽會後，經常改進菜色，在將近一百五十道的菜色中，近期他又改換其中的30道，重新添加20多道新的菜式，同時也把餐飲分為中式、日式和法式等三種選擇，例如法式西餐裡的乾燒龍蝦、羅西尼爐烤牛排佐鵝肝醬汁、菠菜田螺…「我將其取名為懷念安東廳菜色，讓顧客可以在這找到經典好味道。」過去在來來安東廳獨創令人記憶深刻的多道料理，現在都在海峽會重現了。

另外日式涮涮鍋中除了湯頭選用頂級昆布與柴魚熬製，也採用最新鮮高檔的食材，例如鱈場蟹、澳洲和牛、龍膽石斑生魚片、松阪豬肉、水耕蔬菜…，等食材和日式火鍋結合；同時也把台菜的特色加入中餐菜色當中，將當令最好的食材融為一體！

打造出全台 最富美感的私人會所

「海峽會的場所相當大，佔地約1500坪，不過為了提供舒適寬敞的用餐環境，總共只設了410席座位，獨創全包廂式的方式來提供服務。」蔡辰男表示，之所以取名「海峽會」，主要是兩岸的交流忽然間急速增溫。但是卻發現台灣幾乎找不到隱密性高，服務又好，同時兼具美味且高檔的餐廳來進行接待和商務交流，所以讓他決定大刀闊斧來管理！

海峽會特別重金禮聘日本知名設計大師北井利昭 TOSHIKI KITAI進行整體空間的規畫設計，打造出私密又舒適的環境；為了提升美感與尊榮感，現場還擺設了很多蔡辰男私人收藏的珍貴藝

術品！例如吳冠中、蘇新田的畫，以及當年他和辜濂松到巴西時買下的巴西畫作，讓海峽會也充滿著藝術的氛圍。

在蔡辰男的堅持下，進入海峽會，有著和一般餐廳完全不一樣的服務待遇！不但是因為這裡的服務人員素質整齊、讓客人覺得親切又有禮貌，同時比起其他餐廳，海峽會服務的人力更充分，坊間一般餐廳，平均約1或2個人去服務一桌10位的客人，海峽會卻是3到4個服務人員，多了一倍的服務人力，當然也一定會有更好的服務品質！

其中會所的一品廳可稱為全台灣最大的貴賓式包廂，可容納34人，擁有2組沙發休息區和3間獨立廁所。皇品廳可容納28席，特別加裝圓桌自動旋轉餐盤；另設有專為蘇格蘭威士忌詩貝SPEY會員特製的威士忌酒窖，在此可以享受到SPEY單一麥的酒款；配置有四間專屬VIP室SPA，以及岩盤浴乾式溫泉，利用遠紅外線、通過負離子黑石，可促進全身的毛細孔運動。



蔡辰男親力親為打造海峽會，成為全台灣最具規模的會所