

真的好海鮮餐廳 新鮮原味 服務用心 品味藝術

真的好真心給您的好

台灣餐飲美學

文／洪詩茵 攝影／何佳華

生猛海鮮區，保證上桌前一刻還是活跳跳。



真的好海鮮餐廳
從食物、裝潢、器具、用品到服務，無一不細緻、無一不講究，不僅獲得二〇一八、二〇一九米其林餐盤推薦，同時入選法國外交部旅遊發展署主導的美食排行榜「La Liste」全球一千家最佳餐廳，該榜單全台灣二〇一七年僅五家上榜，二〇一八年七家上榜，二〇一九年九家上榜，真的好三年來始終名列其中。對於客



人需求的重視與歷久不變的美味，使其深受國內外名人喜愛，國際大導李安、吳宇森、國際巨星湯姆克魯斯、林青霞、張小燕、梁朝偉、金庸、松島菜菜子、深田恭子、全智賢、崔智友等都曾是「真的好」座上嘉賓。

以真的好為堅持

「真的好」海鮮餐廳創立於一九九五年十月，是由一群熱愛美食，對餐飲很有想法的年輕人聯手打造的餐飲夢，希望能夠從食材遴選、料理手



魔鬼藏在細節裡，連一盞吊燈的選擇都用都充滿學問。

不自吹自擂，只關注客人的用餐體驗好不好？還可以怎麼做到更好？就像今年開始有二級侍酒師加入服務陣容，提供客人更專業的餐酒建議，說明「真的好」從不等客人開口就會主動提前滿足，難怪去過的都會豎起大拇指說「REALLY GOOD, VERY GOOD...」

法、人員服務、用餐環境、餐具選用、到餐酒搭配等提供媲美國際水平的台灣餐飲體驗，打造一家「方方面面真的好」的餐廳。二十五年來，真的好從不張揚也

二層樓高的後現代透明酒櫃，供應全球各級銘酒。



多個日子天天用心做重複的事、做堅持的事，唯一不變的就是「好吃」。立業以來堅持不過度烹調與調味，九〇%以上採用野生海鮮，特聘專人挑選，每天進貨，依照海產不同的生長習性設置五種不同水溫的魚缸，生動重現海港現撈的鮮度與美味；餐廳菜色多元，除了套餐、桌菜，平日中午亦提供商業午餐，調味上可做客製化



蒐羅歐洲第一名瓷稀缺作品，以皇家禮數款待貴賓。

數十年如一日的好吃

菜煮一次好吃很容易，但是煮十萬次、百萬次，次次都好吃就需要真功夫！真的好創設近二十五年，九千



從服務、擺設到餐點，無一不藝術、無一不用心。

以藝術佐餐食

環境方面，「真的好」也如同店內的餐點一樣，始終遵循低調奢華的獨特風格，只有真正的行家，才能看出門道、品出味道。劉玗通的油畫、蔡耐成的雕塑作品、陳義郎的文字獸、

服務。來自香港的行政總主廚李明先生，十幾歲就開始從事廚師工作，自來台後便專注於粵菜和台菜的完美融合，也經常與日本資深主廚交流，歷經三十多年早已自成一派，創造出全世界都說「好吃」的台灣極上之味。

服務到心坎裡

即便擁有米其林、法國 LA LISTE 兩大國際美食評鑑的認可和無數餐飲獎項，「真的好」從不以此自滿，始終堅持創店初衷，用心服務每一位上門用餐的嘉賓，以最誠摯的「款待之道」為客人提供一種發自內心感動的餐飲服務，比如：這一秒聽到一聲咳嗽，下一秒隨即奉上一杯溫開水。只要曾經到真的好用餐，您的用餐習慣就會被服務人員記錄下來，等到再度光臨時，不用開口就會提供專屬於您個人的客製服務。美味餐點加上細膩服務，不少客人因此把「真的好」當成自家廚房，每天午餐、晚餐都來店裡用餐；甚至也有新加坡富商每週開著自己的專機來吃，更有每個月定期從香港、日本、大陸遠道而來的客人。

MEISSEN 的春夏秋冬瓷畫……，一件件藝術作品擺放在餐廳各個角落，就連間隔包廂的玻璃屏幕也以鄭板橋的書法做設計，穿梭其間令人有彷彿置身在藝廊的錯覺，在「真的好」享用的不僅僅是海鮮饗宴，更是一場藝術饗宴。



螃蟹粉絲煲

達人挑選當季最肥美、好吃的入菜，沙母先裹薄粉做炸，鎖住甜味，蔥薑爆香後，再加入螃蟹與粉絲一起拌炒煨煮，讓粉絲吸飽螃蟹鮮味，享用時將蟹黃、蟹肉、粉絲拌在一起享用，所有鮮味完美融合，讓人超級滿足！

「真的好」推薦必嘗 MENU

螃蟹粉絲煲

此道菜色主材料多以處女鱈、沙公或沙母擇一使用，「真的好」是委託螃蟹達人挑選當季最肥美、好吃的入菜，沙母先裹薄粉做炸，鎖住甜味，蔥薑爆香後，再加入螃蟹與粉絲一起拌炒煨煮，讓粉絲吸飽螃蟹鮮味，享用時將蟹黃、蟹肉、粉絲拌在一起享用，所有鮮味完美融合，讓人超級滿足！



苦茶油煎鱸鰻

堅持選用野生鱸鰻，以苦茶油乾煎，簡單以鹽調味，野生鱸鰻魚肉紮實鮮美、沒有土味、魚皮富含膠原蛋白，最單純的料理方式，卻最考驗食材的新鮮度，「真的好」強調原味、注重養生，取苦茶油養胃、可調節血脂、血糖等益處，希望客人既能吃得健康，又能吃得健康！

苦茶油煎鱸鰻

的驚喜！每次上桌都會先在餐桌上轉一圈，讓每位客人聞香，挑動食慾。材料嚴選金門手工麵線（未加鹽）、手工黑麻油及東石蚵仔，先以麻油煎蛋至五分熟，將蛋取出，再以麻油爆香薑絲後加入祕製雞湯、金門麵線熬煮，起鍋前將麻油荷包蛋放置其上，享用時戳破荷包蛋，蛋黃、麵線、蚵仔一起入口，連外國人都讚不絕口。



乾炒蟹肉魚翅

乾炒蟹肉魚翅

「真的好」隱藏版美食，結合中式乾燒魚翅及港式炒桂花翅的料理手法，先由廚師以高湯拌炒上等金山勾排翅，上桌前由服務人員在桌邊現場拌炒，加入處女鱈蟹黃、蟹肉不斷慢炒至香味四溢，起鍋前加入雞油增加香氣，入口蟹味濃郁、魚翅入味Q彈，常有客人因為桌邊服務及濃郁香氣而加點這道菜色。此道菜色另附響螺湯，由響螺、老母雞等材料燉煮一整天，湯頭濃郁黏滑，含豐富膠原蛋白，對修復細胞極有幫助。



麻油蚵仔麵線

麻油蚵仔麵線

「真的好」通常都會推薦客人在享用過小菜、冷盤和幾道大菜之後點用主食類點心，而這道古早味經常會給客人帶來非常大的

MEISSEN 主題包廂

為了給貴賓提供更好的宴客空間，真的好不惜重本買下全台唯一的 MEISSEN 《孔雀》，坐鎮於店內唯一的 SVIP 包廂，純手工打造的開屏孔雀，在東西方神話中均被視為鳳凰的化身，象徵包廂的座上賓均非等閒之輩；包廂內的餐具全面採用德國 MEISSEN 瓷器，餐刀更是選用法國昂庭 Christofle，每個環節都以貴族之禮相待，難怪真的好會成為政商名流、明星藝人的宴客首選。

