



位於台北市國立臺北大學(台北校區)對面、遼寧街上的這家餐廳，名字叫「古記雞 古記串燒居酒屋」，建築物外觀看起來非常道地的日式風格。這間屋子從早期的”吳留手”至”古月炎”到現在第三代”古記雞”，走過六個年頭了，真的是有歷史的一家居酒屋呀！走進店裡，看見第三代店東賴桑非常熱情的招待店裡的每一位客人，就像家人般的感覺很親切。店內的裝潢及擺設更是非常具有傳統濃厚的日式風格，聽著來自賴桑阿嬤的早期日本歌曲，更顯懷舊及復古風的味道。這裡舒服座位區也非常適合上班族下班後，三五群好友相約來這裡休息一下、放鬆心情。

找到好位置坐下來，瀏覽菜單及點完餐點後，趁著上菜之前，欣賞著擺在牆上的畫。根據老闆的口中得知，這些畫有不少是廠商贊助，感覺像是在參觀小型畫展。





接下來重頭戲來了，經過老闆的介紹以及瀏覽一下菜單上的選項後，就點了幾道

來嚐鮮。尤於筆者本身喜歡吃海鮮，所以點的海鮮選項比例較多。以下就是點選的菜單選項：

#### 飲料—可爾必思

看了飲料的選項後，決定來杯可爾必思。這家店不一樣的地方，在於老闆會先問客人濃度要多少，我選擇口味淡一點。沒想到淡一點的可爾必思真的很好喝，因為店家自己手工特調，用凜冽冰礦泉水去調味，不像外面罐裝現成調好的會太甜，所以特別的好喝。



一、相思魚卵一口感很 Q，芥茉味不重



二、烤飯團一飯不會很硬，聞起來很香，而且裡面有包鮭魚肉，都是店家自己捏出來，鮭魚肉也是特別經過古記雞廚房自己烘炒的，非常好吃。



三、青醬烤生蠔、蒜香烤生蠔—吃起來很滑嫩，很讚



四、卡滋一夜干—魚肉不會太軟，而且很新鮮(老闆親自挑嚴選食材後完全自製，所以保證新鮮)



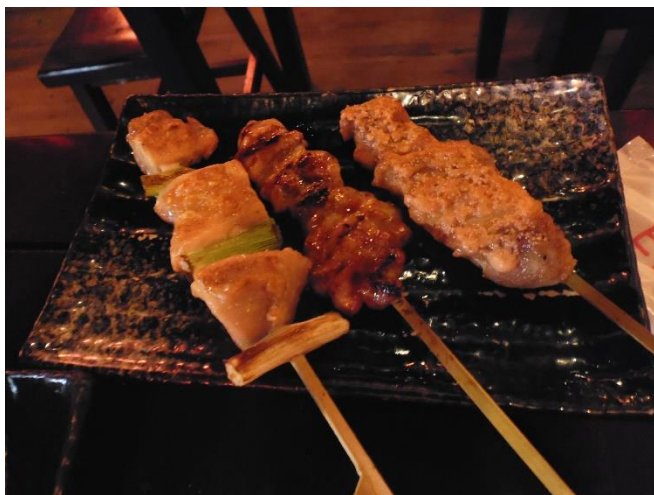
五、鹽烤大蝦—這個筆者很愛吃，覺得鹹度剛剛好，把蝦子的原味給襯托出來



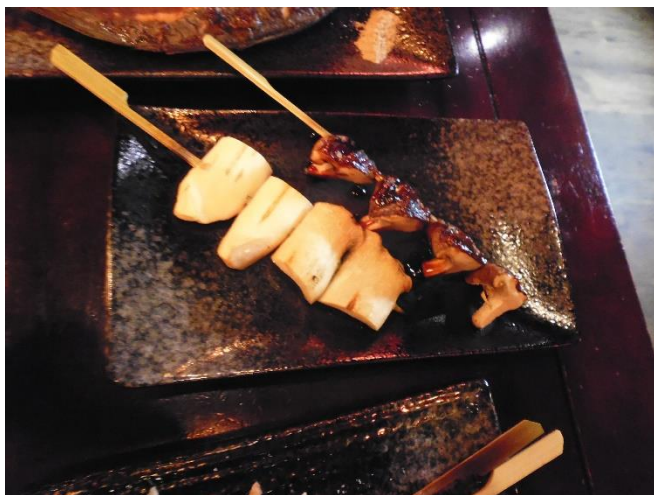
六、尚青玉米筍—建議吃原味，不必加鹽就非常好吃



七、雞肉串（明太子、蔥鹽、醬烤）—雞肉鮮嫩多汁，口感非常滑嫩，不管是什麼口味，都非常的好吃，如果閉上眼睛吃，很可能猜不出來這真的是雞肉，真是太神奇了



八、烤香菇、烤杏包菇—口感很嫩，水份鹹度都剛剛好



還有在這裡要特別推薦店家特製的醬料，筆者吃了好幾道料理，有發現所用的醬料跟其他家比較起來，真的不會很鹹，口感入口後會有點回甘。因為店家在飲食方面很注重客人的健康，所以使用的食材都很新鮮，不會挑那種放了兩至三天的東西，醬料的部份也是親自調配，使顧客體內的鈉含量還不至於過高，很適合想吃美食，但又很怕吃到不健康東西的客人，而且價格也不會很貴。

古記雞 古記串燒居酒屋

地址:台北市遼寧街 246 號

訂位電話:(02)2515-5225

粉絲團網址: <https://www.facebook.com/gugitori>