

早在過去就有耳聞「屋馬燒肉」的大名，雖然自身並非台中的居民，不過經常到該地旅遊的我也算是半個假台中人了吧？說起來，其實在聽聞這家著名的日式燒肉店前，就有因入住麗加園邸飯店的經驗，看到很低調開在一樓大廳旁的它，那時只是簡短了解是一間屬中高價位的燒肉店，並決定於下次再到台中時，將其列入美食候選名單，一方面也是為了滿足身為燒肉愛好者我的嘴饞，只是沒想到一晃竟就這樣過了好幾年。

一直到最近，隨朋友跟身為台中人的同事不時提到這間燒肉店，使得欲前往嘗試的慾望隨談論次數不斷高漲，而這次終於將它真正納入旅遊行程之一，並決定不管任何狀況，都要圓滿達成這個老被遺忘的目的！

我與三五好友決定回到當初第一次與它相遇的園邸店再續前緣，果然就算有先做功課，並請各好友做好心理準備，但偏中高價位的菜單還是有點讓他們卻步，不過捫心自問身為外地人的我們，到底有幾次可以機會難得光臨到這間燒肉店呢？這自然成為我們踏入其中的原因之一。

沒錯！屋馬燒肉的好評價跟名氣，總是讓它在用餐時間一位難求，即使是想事先預約也未必能如願，所以如果真的想吃，還真的除非天時地利人和才吃得到。

不得不說屋馬園邸店的風格與韻味，跟與它緊鄰的麗加園邸飯店十分契合。一中一西的內部裝潢，由於簡約擺設、素雅色調，巧妙的一明一暗相互搭配，給人有印象深刻又不違和的視覺享受。經過飯店安靜又氣派的挑高一樓大廳，接著就是進入屋馬的用餐區。濃濃日式風格的簡潔設計、低調風采，搭配和風的跪坐式座位區及乾淨的用餐環境，就已經讓顧客心中有了絕佳的印象，不過，既然來到這間久違的燒肉店，重頭戲自然是大口大口的吃肉對吧？

在喝過店員送上可以開胃跟順口的好喝雞湯後，接著便是端上椒鹽粉末、檸檬汁及燒肉醬三種沾醬。沾醬可說是燒肉的靈魂之一，在這裡省去了自行胡亂添加、混合的功夫，能藉此真正品嚐到燒肉跟特殊醬汁真正融合的美妙滋味。

首先我們先食用內容富有多層次的沙拉及滑順的南瓜泥等其他小菜，安撫飢餓難耐的胃，接著便品嚐份量頗多的海鮮粥。不過考慮到接下來的重頭戲，所以我們並沒有將其吃完，面對美味的餐點，這真是魚與熊掌無法兼得的抉擇啊！

緊接著是經過特別調味的牛小排，切成塊狀的肉塊除了十分入味，適當的燒烤後非常有嚼勁。

然後下一道呈現在眼前，正是傳聞中的精緻肉盤三層架上場！沒想到在吃燒肉同時也可體驗到下午茶糕點塔一樣的視覺感受，而這三道肉品分別是蒜泥無骨雞腿、松阪豬肉及安格斯霜降牛肉，看到擺盤精美又撲滿肉片的美妙景象，還真像在欣賞一座藝術品。

除此之外，他們還會提供生菜給我們做食用方式變更上的配合，搭配可以解膩的生菜一起與肉塊吃下，真是添增飽足感跟多層次的口感體驗。

另外也不得不提到海鮮料理部分。屋馬提供了鮮蝦與干貝，除了食用起來相當新鮮，口感也十分甘甜，其中可添加檸檬汁附帶清爽感，雖然燒肉店的重點不在此，但海鮮食材也可感受到是精挑細選的高品質。

最後在湯品及甜點部分是 100ml 的 Haagen-Dazs 與清爽美味的蓮子湯，果然這間秉持提供給顧客高品質用餐享受的燒肉店，在餐敘的最後自然也不吝嗇或馬虎，給予一個完美的收尾。

這次終於如願以償一圓大吃屋馬的美夢，雖然如果沒有幾位大食量的朋友一起幫忙的話，那一盤盤不停送來的美味肉片，最後可能也會因為胃吃不消而錯過品嚐的機會。

只能說這間高質量與評價的燒肉店，真的是很推薦燒肉愛好者無論如何都要找到機會品嚐一次，當然，在此之前可以先餓個半天或一天，這樣才能夠大快朵頤，對得起自己的胃跟渴望美食的靈魂不是嗎？