



料理長蘇芳生正認真的完成一道日式料理。

Yun Ji Man 允自慢

允自慢那宛如隱宅式的空間，讓人彷彿身在自家中享受專屬私廚的精湛手藝，身為美食老饕的你怎能放過這美味的私廚饗宴？

Text by Vicky Yang, Photo by Abby Wu,
Courtesy of Yun Ji Man



真丈腐皮捲。

走出六張犁捷運站，沿著圓環走過半圓的道路，仔細尋找隱身於市區道路上的店家，只見一塊不大的白色招牌上，以鮮豔的紅色在招牌的一隅寫了一個「允」字，如此低調，若不是特意找來，很有可能在慣於快速的城市步伐中忽略了這家日式料理。

開幕於今年三月的「允自慢」，是東允自有品牌的第三家日式料理，其行銷經理 Karen 表示，主要是因為台灣人很喜歡日式料理，連自家老闆也不例外。另外就是希望提供台灣優秀料理人才一個舞台，在這裡他可以發揮所才，擁有一家自己的店。

走入店內，是一排十人座位的吧台，除了可以直接看到料理過程，料理人也可以觀察顧客的用餐

狀況；這不只讓人更專注於眼前的料理，亦能隨時告知自己的需求，讓料理人化身為貼身私廚、提供客製化服務。另外亦具備 4 ~ 12 人的包廂。

料理長蘇芳生曾在日本東京的新宿調理師專門學校進修兩年，取得日本調理師執照，並在當地的日本鄉土料理餐廳擔任廚師，回台後就職於大倉久和大飯店，共累積長達 15 年日本料理資歷。蘇料理長表示，無菜單料理的優點就是沒有設限，自由度高，可以發揮自己的能力去完成心目中的料理，不會被限制在傳統的框架上。而他還有一本筆記本，隨手記錄每一位顧客的喜好與用餐感受，因此總能在細節處調整，讓食用的人感到貼心不已。

當季食材即興發揮 兼具視覺與味覺的日式饗宴

對於食材自然的風味展現有獨到的堅持的料理長，以「季節感」為基礎，遴選台灣與日本的時令食材，所完成的料理雖不華麗，卻精緻美觀，並兼具傳統與創意的面向。如開胃菜的「鱸魚龍鬚菜拌豆腐味噌」，是料理長準備下酒菜時得到的靈感，認為若以豆腐味噌醬拌白魚會是不錯的組合；其中使用的豆腐味噌醬可謂耗費工時，先以日本的白味噌醃豆腐醃了半年後，才以鱸魚拌野生龍鬚菜加上此醬，最後再用台灣的櫻桃蘿蔔作裝飾。自然清爽的口感，能增加食慾，迎接接下來的料理；而值得一提的是身旁的攝影師因為害怕龍鬚菜的味道其實不太敢吃，但只見他先小心翼翼的嚐了一口，便泰然自若地吃得一乾二淨，並表示完全沒有害怕的味道，料理長的功力可見一斑。

至於「星鰻道明寺」則是我很喜歡的一道料理，香噴四溢的鰻魚，卻沒有帶上特有的腥味，鮮甜的烤鰻魚不但不油膩，搭上軟嫩的道明



星鰻道明寺。



季節散壽司。



鱸魚龍鬚菜拌豆腐味噌。

寺糯米，既爽口又美味，吃完意猶未竟的讓人想要再來一盤。一旁的料理長則簡單的說明這道半創意料理，星鰻在日本的漢字寫作穴子，他先將星鰻用滷的方式處理，再將道明寺糯米做好，包完後一起下去蒸，而後再烤一下鰻魚表面，最後淋上手工調成的柴魚高湯醬汁，並放上鮮綠的木之芽作裝飾。其實烤鰻魚一般來說會刷上鰻魚醬，不過因為費工的滷過，已經將味道滷了進去，便沒必要再多此一舉，而這樣的處理也讓鰻魚少了油膩感，不但很好入口也兼具了健康。

另外還有「真丈腐皮捲」，真丈是用魚漿、干貝、蛋白加上廚師自己的調味所完成的料理，料理長則是再將餡料包入腐皮並用炸的方式處理，最後淋上獨家調製的豆漿醬汁，嚐起來清新而特別；還有選用北海道馬糞海膽、鱈場蟹、鮭魚卵做成的「季節散壽司」，新鮮的漁獲加上比例完整的醋飯，大大滿足口腹之慾。不過特別需要注意的是，因為是無菜單料理，故每日所提供的餐點都會有所不同，在意的人可以先致電詢問。

獨特的味自慢料理

「允」字在中文的意義有信賴跟承諾的意思，在食安問題嚴重的社會，是允諾提供健康、美味的料理之意；「自慢」在日文的意義則是自豪，對自己所做的料理有極高的信心。而謙虛的蘇料理長無論談到任何一道料理，都笑笑說難度不高，然而幾十年來累積的經驗早已內化於心，因此他能隨心依當季食材做即興發揮，而以傳統細緻的料理方式，加上自己的創意想法，自然能發揮食材最好的味道，成就一道道美味的料理。 ONE



允自慢 Yun Ji Man

台北市樂利路 64 號

02-2377-7228

營業時間：午餐 11:30 ~ 14:00、

晚餐 18:00 ~ 21:30、週日公休

價位：午餐 NT\$ 680/ NT\$ 1,280 起、
晚餐 NT\$ 1,800 起