



THE *Lan* CASA

全台首間博物館餐廳-蘭舍 法式料理揉和宜蘭在地食材，孕育風格獨具的米其林美饌

誰說台灣博物館沒有好餐廳？位於蘭陽博物館內的蘭舍，台灣第一家在博物館內的餐廳，米其林星級餐廳主廚秉持以宜蘭在地新鮮海陸食材入饌的法式料理，以大溪漁港新鮮直送的漁獲與在地有機食材為主軸，推出 2015 年春夏新菜單【山與海的對話】。在「蘭舍」，家一般舒適自在的空間，享用米其林星級美饌。

博物館裡的星級美饌

全世界優秀的博物館裡頭幾乎都會搭配著美學與美饌兼具的國際級博物館餐廳，例如：美國紐約古根漢博物館 Neue Galerie 的 Café Sabarsky、Smithsonian National Museum of the American Indian 的 Mitsitam Native Foods Café... 等。這些博物館裡的餐廳除了接待遊客外，更秉持著高水準、高品質的理念，成為博物館裡最稱職的綠葉。

在台灣，位於蘭陽博物館裡的蘭舍，提供一個有效率又兼顧溫暖、舒適、放鬆的用餐場所，讓到訪的遊客有回家的舒適感。蘭舍負責人陳韋廷感性地說：「Lan 代表宜蘭、Casa 代表家，我們希望每一位貴賓來到蘭舍都可以輕鬆自在，彷彿在家裡的私有廚房一樣，忘掉平常的壓力與煩惱。」

舒適自在的溫暖空間 日夜不同的兩種風貌

蘭陽博物館建築物本體有如早地拔蔥的烏石一般，以花崗石、玻璃、金屬等元素構築而成的幾何極端角度散發出一種冷冽時尚感；蘭舍以灰、白、深淺棕色為餐廳主色調，與博物館原設計做搭配呼應，而餐廳整體的空間元素從地板、牆壁乃至傢俱桌椅，大量運用粗獷的石材以及溫暖的木材，突顯自然樸質的特色，營造出家的溫暖氛圍。

以書櫃做空間區隔，降低桌椅之間的衝擊感，讓顧客可以專注地享受個人的空間，不會受到他人的影響，從書櫃中信手拾起一冊書本雜誌閱覽，在蘭舍也能享有像在家一般的自在舒適。

半開放式的廚房，透過視覺、嗅覺與味覺的感官刺激，不僅看得到主廚對料理的用心，也拉近了人與人之間的距離。蘭舍董事陳柏霖表示：「餐廳的空間設計核心理念在於透過展現山、水、大自然之原色，利用各式天然、柔和且質樸的手法打造空間，不僅延續蘭陽博物館的概念，更營造出一種充滿創意、文藝氣息與安定、溫暖的感覺，讓到此一遊的遊客在這裡找到屬於家的幸福歸屬感。」外冷內熱象徵著宜蘭人的獨特的性格，蘭舍將冷與熱融合在一起，讓一個酷冷外表的博物館有著一顆熱誠的心。



THE *Lan* CASA

白天，The Lan Café，搭配輕食飲品，讓到訪博物館的遊客挑選一個喜歡的位置，拾起一旁書櫃的書籍，在這個空間裡消磨一下午，或透過落地玻璃窗，欣賞戶外烏石溼地生態風景，體驗回歸家與大自然的懷抱。

到了晚上，The Lan Casa，米其林星級主廚以蘭陽平原與大溪漁港在地食材入饌，烹煮一道道精緻的法式料理，玻璃屋頂懸垂而下的晶球燈火如同點點星光相伴，萬籟俱寂的寧靜夜晚，細細品嚐舌尖上的美味，讚頌蘭陽平原大地之美的星光夜宴。

以菜創單 嚴選在地有機食材 新鮮入饌

蘭舍餐廳總監李奕璋，畢業於法國 Ferrandi 高等廚藝學校，具有米其林三星級主廚資格，擔綱蘭舍菜單設計的任務，主廚李奕璋遍訪宜蘭各地市場後體驗到宜蘭好山好水孕育了許多新鮮美味的食材，並在食材品質與短程運輸的環保效益考量後，決定採用在地食材，如天然畜養的噶瑪蘭黑毛豬、三星草蝦、宜蘭蒜苗、三星將軍梨.....等，不僅如此，更找到志同道合的楊文全博士發起的友善耕作自然農法的有機米，與賴兒圖先生用心栽培無毒非農藥的冠軍冷泡茶。蘭舍大量嚴選在地食材，遠超過館方所設定在地食材須佔所有食材 30% 的標準。

多數的餐廳都是先開好菜單再尋找食材，而蘭舍則希望用食材創造料理！經過主廚李奕璋的匠心獨具與巧手創意，透過中西合璧的方式找出在地食材的獨創性，搭配季節時令中的在地新鮮食材，以敏銳獨創的角度探索台灣，用食物結合美食與人文，將每道佳餚當作是藝術創作而變幻出一道道令人驚喜的創意料理，讓顧客感受美食的無窮魅力。

主廚李奕璋說明他的理念：「不需要由我們來提醒這些食材有多麼鮮美，但當我們以更多不同的概念來構築這些食材的時候，發現食物有更豐富多變的樣貌來感動人，透過料理的改變，讓我重新感受最原始的蘭陽之美。」

2015 年春夏新饌

【山與海的對話】是蘭舍 2015 年春夏新一季菜色的主軸，選用蘑菇、香菇、蘆筍、蘋果、鳳梨等蔬果與龍蝦、鮑魚、海膽、干貝、竹蛤、九孔、小卷等海鮮作為料理元素，呼應蘭陽平原三面環山一面靠海的地理環境特色，以在地土壤、海洋所孕育的特色食材來表現蘭陽的樣貌及土地的生活。

蘭舍夜間菜單主角-"海鮮"，是由僅距 12 公里頭城鎮的大溪漁港扛起重任，有別於蘇澳港，這裡專門捕撈近海的魚鮮，為蘭舍供應新鮮直送的漁獲海產，陳韋廷補充說道：「在漁港旁吃飯是一種直接感受大自然的體驗，質樸但卻紛亂；而蘭舍，在一個與地共生的家，享受在地有機食新鮮食材的精緻美味，我們期待能發揮餐飲專長，打造世界級的餐廳，讓蘭舍成為蘭陽博物館的一顆星，顛覆台灣博物館沒有好餐廳的刻板印象！」



THE *Lan* CASA

新聞圖說：



蘭舍 The Lan Casa，全台首間博物館餐廳，位於蘭陽博物館一樓。



在蘭舍的幾何玻璃屋優雅享用法式料理的同時，欣賞烏石溼地生態風景，體驗回歸家與大自然的懷抱。



THE *Lan* CASA



全台灣規模最大的半開放式的廚房，透過視覺、嗅覺與味覺的感官刺激，不僅看得到主廚對料理的用心，也拉近了人與人之間的距離。



2015 年春夏新饌-【烏石海鮮花園沙拉】，海鮮佐蘆筍泥，沙拉佐甜菜根泥，毫無違和地連結山與海的風味，蘸酌酸甜爽口的蘋果鳳梨蛋黃沙拉醬，蒔蘿的獨特香氳提昇海鮮與沙拉的鮮甜，齒頰留香。



THE *Lan* CASA



2015 年春夏新饌-【牛蒡菇菌卡布奇諾】，一道出人意表的湯品，蘑菇與香菇的大地氣息與鱈魚薯泥的甘甜，山海交融的美味在口中綻放。



2015 年春夏新饌-【低溫龍蝦佐溫泉番茄清湯】，以香料與白酒醃漬的龍蝦，冰鎮一夜入味後以低溫料理方式庖製，僅用四分半的時間烹煮以保存龍蝦優質蛋白質的鮮甜，而熬煮一夜的番茄雞湯，以鹹、酸、甜三種層次變幻堆疊觸動味蕾，法式料理薈萃優雅的特色展露無遺。



THE *Lan* CASA



2015 年春夏新饌-【28 天小牛里肌配鵝肝酥佐醋栗汁】，選用未足月、未斷奶的犢牛，成就一道肉質稚嫩無腥臊味，口感細緻甜美的菲力。

###