



活動預告



浪漫美食主義 高峰會

每月帶您遍嚐人間美味！

本月推薦餐廳：「家福壽司屋」
壽司飯、食材與刀工的平衡藝術



自家經營、家常溫馨

一如店名，家福壽司屋就像座落在日本小港邊的居酒屋，從老闆到夥計都是自家經營；屋內沒有特別華麗的裝潢，整體的日式竹風、老主顧的閒話家常，呈現樸實溫馨的感覺。

在紐約與壽司的初次邂逅

老闆鄭立廣是基隆人，對於魚的處理與挑選要比一般人更為專業、挑剔。問起老闆與壽司的因緣，竟然得從美國紐約談起！在紐約學習料理壽司長達10餘年，學成歸國後，先在南港家樂福地下美食街開店，後來轉手給弟弟經營，最後才在此開店。如今，家福壽司屋已邁入第11年。

食材新鮮真功夫

老闆一再強調，壽司最重要的就是「食材」、「飯」、「刀工」三者的搭配平衡。所以老闆每天凌晨二、三點便趕到基隆漁港，以超過30年的經驗，慧眼獨具標下當天最新鮮的漁獲；然後趕到台北來開店，當天限量提供給客人。如果你沒有訂位，大概7點半以後就要失望了，這就是老闆的堅持！米飯除了經過特別挑選，烹調更有其獨門技巧，醋的份量拿捏憑的是經驗的累積。老闆操刀有他獨特的輕快節奏，三兩下的功夫便拼排成滿桌的藝術。有別於一般日本料理店制式平面的壽司，「家福」的壽司創新而立體，堆砌出一幅幅絢麗的畫。除了味蕾的驚奇，視覺上更是種華麗的享受。

※本店最大特色：在這裡堅持只販賣道地的生魚片、壽司、握壽司，沒有其他五花八門的炸物、烤物…等；所以在這間壽司店裡，你絕對可以品嚐到市面上吃不到的獨特壽司！



彩虹卷

生魚壽司定食

綜合三色卷

(壽司圖由家福壽司屋提供)

老闆的私房菜

「烤鮭魚肚壽司」—台北唯一熱的壽司！
香甜的油啫、滑嫩的溫理口感，前所未有的
絕妙體驗！敬請期待～