

OCTOBER 2015 No.150

az旅遊生活雜誌

az to Travel

“免費送您前往京都
體驗和婚套裝行程”

多項好禮等您來抽獎，活動資訊請
翻閱本期封面故事內容！

京都和婚旅行

View

Travel Style

V歐妮 加平觀光巴士暢遊京畿道
 廣島近郊一日遊 免子島與竹原老街
 印度藍色城市 發現市集裡的時尚設計師
 旅行繪畫家 Belle Tree top walk 漫步於樹端
 部落客 Wisely 探訪岡山童話世界
 快樂雲 漫步於夏末的少女峰
 二子玉川 新東京品味生活圈
 輕踩ubike 以雙輪來趟北市環城之旅
 Design X Hotel
 君鴻國際酒店 結合美景佐美食嘗鮮
 宮賞藝術大飯店 童心未泯的奇幻旅途
 The Story of Food
 在地傳統美食 香港好味
 倫敦 Berners Tavern 藝術殿堂中的美味

Global Journey

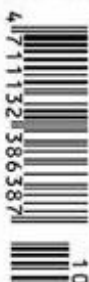
高千穗 日本神話傳說的世界
 百變首爾 來場魅力萬千的韓風派對之旅
 臨潼 西安旅遊新據點 體驗楊貴妃的奢華享樂
 泰國水燈節 許一個永恆甜蜜的浪漫未來
 泰幸福 曼谷頂級奢華之旅
 漫步墨爾本 感受多元澳洲風采

Theme Trip

愛上嘉義五感輕旅行
 日本 X 台灣 穿越時光隧道的紅葉狩 X 湯宿之旅
 私宅料理名媛野餐風 Ian's Table 繡織異國風情好時光

封面人物 萬子豪、莊家俊

NT\$120





倫敦Berners Tavern 藝術殿堂中的美味

撰文/S.C Yang 圖片提供/Berners Tavern 版面構成/Yifan

Berners Tavern 藏在倫敦最繁忙牛津街後方的EDITION Hotel 中。這座旅館是精品酒店創始人Ian Schrager在倫敦的最新設計作品，處處可見古典和摩登元素的交融和激盪。而Berners Tavern更是不遑多讓，除了請到足跡遍佈全球的米其林星廚傑森阿瑟頓 (Jason Atherton) 坐鎮之外，餐廳用心的藝術佈置和輝煌氣度讓人一坐下便捨不得離開。

Berners Tavern提供早餐、午餐、下午茶、晚餐以及宵夜，皆受歡迎。經理笑著說，一旦倫敦地鐵開放週末24小時營運，他們可能要考慮24小時全天候的經營模式了！一走進Berners Tavern，便會被挑高的雪白雕飾天花板以及滿牆的藝術畫作所震盪。餐廳中兩盞吊燈看著暖熱，原來是紐約中央車站耶誕吊燈的複製品。Berners Tavern白天的用餐環境氣派舒適，好像置身於在古典大畫廊中用餐。到了晚上，燈光調暗，抒情浪漫。一整面的油檯以情繫的昏黃燈稍稍打亮，林林交錯的櫥窗讓整個餐廳景上魔幻的氛圍。

雖然裝潢華美精緻，不過以「Tavern」（小酒館）為名，也代表這裡的食物不至於太過「米其林」而遙不可及。這裡沒有繞口的法文菜單，相反的，可以看到一般在英國酒吧常見的菜餚：羊肉、鱈魚、牛排...等。經理解釋，Berners Tavern希望讓客人能在此舒適地享用美食，因此提供許多英國人習以為常的食物。更令人驚訝的是，連漢堡、胡蘿蔔酪奶湯、甚至起司通心粉，也就是大家心目中不會出現在正式餐廳，普通到不行，通常只會在家中餐桌上看得到的「comfort food」在這裡都找得到。

有人將comfort food翻譯為「療癒食物」，意指能慰藉人，在身體心靈脆弱時，吃下就能溫暖身心，給予安全感和熟悉感的食物。各個國家文化下的comfort food不盡相同，對台灣人來說，可能是一碗熱粥，或是滷肉飯。對法國人來說，可能是紅酒炖牛肉或普羅旺斯燻鱈，美國人則喜歡熱騰騰的南瓜派和濃鬱巧克力布朗尼。當然許多人心目中第一名的漢堡和起司通心粉也是萬年不敗的comfort food。Berners Tavern一反常態，將謙卑、家常到不行的菜餚以精緻的手法演繹出來，將美味提汁，讓客人在這裡能嘗到胃安、心安的溫暖滋味。

餐廳其他的人氣單點還包括「嫩烤羊肉佐豬腳雙豆及羅勒青醬」(Roasted rump of Romney Marsh Lamb, Crispy Breast, English peas, broad beans, basil pesto and ham hock) 以及入口即化的多佛比目魚 (Dover Sole)，這道魚料理通常以奶油煎到金黃，搭配烤馬鈴薯和酸豆醬，軟嫩無比，齒頰留香。



Berners Tavern
地址：10 Berners Street, London W1T 3NP
電話：+44 (0)20-7903-7979
網址：www.bernertavern.com



S.C. Yang

奇子總覺得自己還是台北人。來到倫敦吃書後原定8個月便打包回國，沒想到一住將近十年。喜歡坐公車、看大紅燈籠、騎腳踏車的設計——玩就玩一屆或兩屆。食物的滋味有一部分來自於人類和環境賦予它的意義，這也讓描述美食成為一大享受。