



台式牛扒——  
「台灣版」就是件瘋狂事

文／王金喵 圖／王金喵、小路、潘怡帆、黃柏軒

說到牛扒，你的印象是什麼？是否如電影中盛裝打扮，在有鮮花與小提琴演奏的餐廳度過一個浪漫夜晚呢？

在台灣，當然也有這樣的「牛扒」，但「吃牛扒」這件事可能更普及一些，也更豐富一些。

八十多年前，台灣第一家「西餐廳」開張，當時的西餐並不真的是西餐，而是咖哩燴飯與炸豬排的日式「洋食」。到了美軍駐台時期的「美僑俱樂部」才真正引進了牛排、比薩、炸雞等西式食物，只是當時的座上賓理所當然是軍官與高層人士，而非社會大眾。

再隨著社會開放，第一家歐式飯店進駐台灣後，西餐終於打進一般人的生活之中。除了各家飯店紛紛效仿其服務與飲食之外，西餐廳也開始林立——不意外的，所有到了台灣的食物都會得到台灣性格：美食從高價位館子，再到平價餐廳，最終每個人都負擔得起的平價牛排於焉誕生。

平價版的「牛扒」最大的不同，在於直接以燒燙的鐵盤盛裝，並附帶麵條、蔬菜與煎蛋，再澆上台灣口味的醬料。牛排上桌的滋滋聲就像台灣人的個性一樣豐富且喧嘩，持續的煎烤加熱更讓慣於熟食的台灣人能夠接受原本微帶生紅的肉排。

然而，「平價」並無法滿足所有人，因為它還不夠廉價、還不夠庶民。不知何時開始，牛排堂而皇之踏進了台灣最具生命力的飲食戰場——夜市，而「夜市牛排」也成為了這曾經的高等餐點下鄉後的最終變形：在人潮壅擠的市集內，可以同時看見T恤短褲，甚至汗衫拖鞋的民眾揮舞著手中的刀叉，大嚼一塊塊燒燙多汁的牛肉，彷彿以行動證明著食物的意義只在於入口，而非其背後的文化階級。

很瘋狂嗎？這只是剛開始。

你知道嗎，台式鐵板牛排必備的麵條（可能是通心粉、可能是意粉、也可能是台式油麵或烏龍麵）有著共同的名字：「鐵板麵」，你甚至可以走進牛排館只單點鐵板麵而不會引起任何奇特的眼光——先別問為什麼要走進牛排館吃麵，我也不知道——後來它還「單飛」了，成為台灣各大早餐店菜單必備的菜色。

很瘋狂嗎？還沒完呢！

有著店面的「平價」牛排館為了抵抗廉價牛排的進攻，趁勢搭上buffet風潮，無限取用的麵包沙拉到湯品飲料冰淇淋幾乎成了必備款，當消費者胃口養大後，更有牛排館加上葷素各置的台式熱炒、燒賣、炸點、滷肉飯、麻辣燙、小火鍋、巧克力鍋、霜淇淋機……等各式食物。當然，這些仍舊是「平價」的。

很瘋狂吧？老實說我也這麼想。其實台灣也不乏精緻的正統西式餐館，但只要在台灣生活過一段時間就可以發現：這些「瘋狂」代表的是庶民的融合性與創意——誰規定食物一定要怎麼吃呢？只要大家喜歡，吃得開心飽足，就是好吃法。

任何食物到了台灣，就會變得瘋狂。因為台灣的飲食文化一直是場瘋狂帽客般的嘉年華會。



**雅室牛排**／有著二十年歷史的老店，屬傳統西餐廳，自前菜到甜點都頗具水準。牛排之外的另一亮點為加拿大進口龍蝦。

地址：台北市大安區安和路一段49巷10號／電話：02-27753011／營業時間：08:00-10:30、11:30-14:00、17:30-22:00

**晶華酒店 Robins**／除了主菜炭烤牛排外，其他食物採buffet方式提供，亦有隱密包廂，長期以來都是中高價牛排的熱門餐廳。

地址：台北市大安區安和路一段49巷10號／電話：02-27753011／營業時間：08:00-10:30、11:30-14:00、17:30-22:00

**沾美西餐廳**／西餐廳有名老店之一，除了排餐外也有包含油雞、串燒、生魚片到糕點等各類食物的buffet，價位中等，物超所值。

地址：台北市大安區仁愛路四段77號B1樓／電話：02-27117750／營業時間：11:30-14:30、17:30-22:30

**教父牛排 Danny's Steakhouse**／由有「牛排教父」之稱的四十年經驗主廚鄧有癸開設的餐廳之一，以「極緻」與「國際化」為目標，攻佔了許多老饕的味覺。

地址：台北市中山區樂群三路58號／電話：02-85011838／營業時間：12:00-14:30、18:00-22:00

**聯一西餐廳**／創始人原任台塑企業招待所總管，以帶筋帶骨的「台塑牛排」在台灣打響了名號，在台灣牛排界有著一定的地位。

地址：台北市松山區南京東路四段186號／電話：02-25703131／營業時間：11:30-14:30、17:30-21:30

**小統一牛排**／政商人士喜愛的台式鐵板牛排老店，沙拉與餐後水果都有著台灣式西餐的懷舊感，但主菜牛排毫不含糊，值得推薦。

地址：台北市松山區健康路174號／電話：02-27608027／營業時間：11:00-14:00、17:00-21:00

**明星西餐廳**／曾是蔣宋美齡喜愛的餐廳、也曾是一代文人聚集的場所，重新開幕後仍保留著原本的懷舊風味，牛排之外羅宋湯是招牌。

地址：台北市中正區武昌街一段5號2樓／電話：02-23815589／營業時間：10:00-22:00

**著火的牛**／以阿根廷風味烤牛肉為號召的高雄名店，由服務人員推著不同部位牛肉的餐車詢問是否要取用，一次消費就能品嚐多種口味。

地址：高雄市新興區中正三路122號／電話：07-2352000／營業時間：11:30-15:00、17:30-22:30

**波麗路西餐廳**／台灣第一家西餐廳，走過八十年歲月後除了當初的「洋食」外，也有牛排、德式豬腳等餐點，價位中等，是在台灣尋幽訪舊必來的餐廳。

地址：台北市大同區民生西路308號／電話：02-25560710／營業時間：10:00-22:00

**西華飯店 TOSCANA**／以乾式熟成牛排為招牌，在每家飯店西餐廳之間穩占一席之地，牛排之外也提供精緻buffet，是饕客不可錯過的選擇。

地址：台北市民生東路三段111號／電話：02-27181188／營業時間：周一至周五07:30-10:30、11:30-14:30、15:00-17:00、18:00-22:30 週六至周日10:30-14:30、15:00-17:00、18:00-22:30

