

卓文仁

TAKU CHO



台灣

2017 美食展  
繽紛 食代

兼容 東西 好滋味

## 主廚簡介

*Chef Profile*

出生於台東長濱原住民部落的卓文仁副主廚，為了迎接工作上的各種挑戰，不斷的充實自己，尋求靈感。卓副主廚曾於五星級飯店，擔任日本料理副主廚。對於料理的選材、烹調及呈現，均有獨到的想法，讓晴山日本料理不僅菜色、環境，甚至用餐氛圍，都能在日本料理界擁有其獨特性，讓每位賓客的味蕾皆能感受到廚師的用心與堅持，品嚐到食材的最佳滋味。

### | 經歷 |

晶華酒店三燻日本料理 - 副主廚

加賀屋溫泉飯店 - 副料理長

## 初夏風情

*Breezy Summer Delicacies*

### 白蘆筍佐紅紫蘇凍

*Grilled White Asparagus with Perilla Jelly*

---

### 稻草炙燒鰹魚

*Warayaki Izakaya Straw Grilled Skipjack Tuna Sashimi*

---

### 備長炭炙燒黑鮪魚大腹

*Binchotan Grilled Sashimi of Southern Bluefin Tuna Belly*

---

### 甘鯛若狹立鱗燒

*Wakasa Yaki Style Horsehead Tilefish*

---

### 極黑和牛炭火燒

*Grilled Top Wagyu Beef*

---

### 活明蝦天婦羅

*Deep-fried Prawn Tempura*

---

### 鰻魚御飯

*Grilled Eel Rice Bowl*

---

### 天然蛤味噌汁

*Freshing Clam Miso Soup*

---

### 芒果冰沙

*Icy Mango Smoothie*

## 初夏風情

*Breezy Summer Delicacies*



### 白蘆筍佐紅紫蘇凍 *Grilled White Asparagus with Perilla Jelly*

#### 主要食材

白蘆筍、鮑魚

爽脆鮮嫩的白蘆筍搭配質地 Q 彈的鮑魚，再沾上主廚特調的紅紫蘇凍，味道清新微酸，口感清爽，為美味饗宴揭開序幕。

## 初夏風情

*Breezy Summer Delicacies*



### 甘鯛若狹立鱗燒

*Wakasa Yaki Style Horsehead Tilefish*

#### 主要食材

基隆海域產甘鯛

透過專業技巧掌控備長炭的溫度，將甘鯛魚鱗烤至立面蜂巢狀，呈現金黃酥脆的樣態，搭配鮮嫩多汁的肉質，口感豐富，且多層次。

## 初夏風情

*Breezy Summer Delicacies*



## 極黑和牛炭火燒 *Grilled Top Wagyu Beef*

### 主要食材

#### 美國極黑和牛

選用來自美國的「頂級極黑和牛」，以日本備長炭炭烤，和牛肉經過不同炭溫的反覆炙燒，呈現外表微焦，內部保有粉嫩多汁的肉質，搭配新鮮現刨的夏季黑松露與當季鮮蔬，成為今夏最美味的夢幻組合。

## 初夏風情

*Breezy Summer Delicacies*



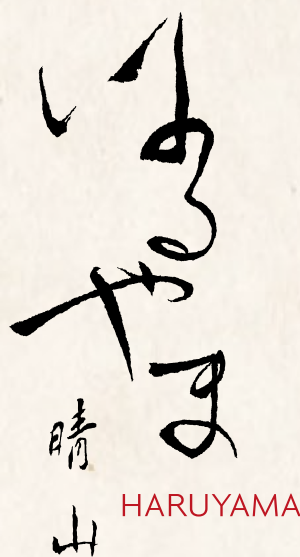
## 鰻魚御飯

*Grilled Eel Rice Bowl*

### 主要食材

屏東產鰻魚

選用台東林龍山冠軍米鋪底，以炭火將鰻魚烤至金黃鮮香後覆蓋其上；結合鰻魚骨、清酒及日本醬油，細心熬製成秘製醬料，均勻淋上，最後用清香微辣的山椒粒點綴，香氣濃郁，風味獨特。



## 台北美福大飯店 | 晴山日本料理

無固定菜單的晴山日本料理，嚴選臺灣在地鮮蔬，搭配日本進口漁貨，依食材的季節性與調性，以炭火或鐵板等料理方式，搭配出多道的精緻佳餚，堅持讓賓客享用絕對新鮮且當令的鮮美滋味。

餐廳內另設有清酒吧，席間可由「SSI 國際日本酒唎酒師」替賓客搭配適飲的日本佐餐酒。

  
GRAND MAYFULL  
TAIPEI  
台北美福大飯店

台北市中山區樂群二路 55 號  
T. +886-2-7722-3393