



2010. 6 月 15 號 | Published in Taichung

風格線上雜誌

S+

Style on Line: Life Style Magazine

15+

珈琲時光

美好生活的誘惑

不僅僅只是介紹「美食」，風格線上有著更大的使命感。創刊號以小吃作為開端，看似很平凡的主題，卻包含著更深刻的用心：想從最小單位做為我們的出發點。

知名品牌因為持續不斷的曝光與魅力，容易吸引目光的焦點，而小品牌卻也擁有相同的精神：憑著一股熱情不斷努力前進。

不管哪個城市都會有成千上萬個小店家、小故事，我們從台中開始，發掘城市的大小美好，風格線上的唯一使命，就是與每個城市人們，同在一起。

《編輯部》



風格線上雜誌 《六月十五號》

www.solmag.tw

to feel to live

採訪編輯 Feature Editor 曾馨節

美術編輯 Art Editor 陳夢凡

攝影編輯 Photo Editor 曾馨節

廣告業務 Advertising Executive 許津 0953-128273

廣告總代理 In Touch 無何有 媒體整合

出版者 觀視音整合行銷股份有限公司

地址 台中市西區中興街229號4樓

電話 04 - 23263161

AVALOKI INTERNATIONAL MARKETING

4F, No.229, Zhongxing St., West Dist.,

Taichung City 403, Taiwan, (R.O.C.)

TEL:886-4-2326-3161

印刷 康湧印刷有限公司

地址 台北縣中和市新民街94巷11號

電話 02-22286640



人說有酸有苦才是好的香氣。
(旺福)

熱的冰的甜的苦的都不對味，
只想找個能留住你的咖啡。
(范曉萱)

把我的摩卡加上檸檬混和會得到什麼？
把你的可樂加上芒果混合會得到什麼？
(卓文萱)

Falling in Love at a Coffee Shop
(Landon Pico)

在一個十坪大的咖啡廳裡，
最重要的是椅子、咖啡和菸。
(陳珊妮)

醒來聞到咖啡香！
(小紅莓合唱團)

瞬間衝入開心的泡沫，
香醇甜美牛奶的溫柔。
(四分衛)

做過那麼多的空間設計，我們發現，有時設計並非空間最迷人之處，
是空間中的音樂及飄散在空氣中的香味讓我們喚回美好的體驗，而這些
體驗是任何事物都無可取代的。

圖。文 | 晴石見設計
<http://www.clear-inkstone.com>
T | 04-22590077
A | 台中市南屯區千城街243巷4弄16號

台中人物誌

然而然



然而然，這個特別的名字是這間餐廳老闆的漢名。也許因為原住民天生的性情，他是個無論長相或個性都很鮮明的人，而我們也透過這次的機會更了解他一路創業來的艱辛與收穫。

問：為什麼取名為咕嚕咕嚕呢？因為肚子餓咕嚕咕嚕叫嗎(笑)？

然：對啊，這是其中一個原因，另一個是有點氣泡的感覺。

問：開這間餐廳的原因是什麼呢？

然：為了圓夢。音樂是我生命中很重要的部分，以前我曾經在餐廳駐唱呀，同期有張宇、孟庭葦、黃品源，自己是很喜歡唱歌給朋友聽、煮東西給朋友吃，但是民歌駐唱無法維持生活，覺得不如把喜歡的事情都結合，所以開了這間餐廳。

問：這六年來有遇到什麼比較大的困難或挫折嗎？

然：有啊(深邃的笑容)，餐廳開創期間，有遇到夥伴臨陣脫逃等很多問題，甚麼都得自己來，像是那時候比較沒錢裝潢，就要自己親手做，像是這些桌子、椅子啊、裝飾品啊。

問：原住民精緻料理真的是很特別的一種料理，一般人都只知道山豬肉、小米酒，從沒想過還可以做成精緻的樣貌。然大哥希望來用餐的人感受到什麼呢？

然：我只是希望能夠唱歌與大家分享，然後吃著美味的原住民料理。其實生活不過就是簡單、自然、原味與創意。我希望呈現出原住民風味食物，同時也評估了大眾能接受範圍的考量下，將口味調整到大眾能接受的範圍。不然的話，你也可以事先跟我預約菜單，我會親自打獵幫你做出原汁原味的原住民食物。



老闆推薦美食【山豬小腿】

- ◎ 老闆親自上山打獵、現烤。
- ◎ 「醬料」炒辣醬，好吃夠味(辣椒片、辣油等)
- ◎ 帶有嚼勁的山豬小腿不油不膩，入口真有彈牙的感覺，而肉質鮮嫩多汁，吃到最後仍保有小腿肉甘甜味!

咕嚕咕嚕音樂餐廳

台中市西區五權西四街13巷2號

04-23783128



憲賣咖啡

台中市南屯區東興路三段229號 / 04-23202696

營業時間 08:00~22:00 (無店休)

你也許和她成為朋友，有時間的話常常繞過來喝她的咖啡，看看她最近好嗎？

70年代的西雅圖風景、午後的夏日南洋風、空氣中瀰漫著紐約第五大道上的時尚味，悠閒的空間裡、獨自駐足，聽自己最愛的音樂，舒適的角落邊，攤在一旁的沙發上，一口品嚐特調咖啡的清香，而舊時代的氛圍與新時代的忙囂，總會在某個角落裡散發著人文的光。

憲賣特調咖啡

獨家精心調配的咖啡，咖啡上層不但有奶泡還有擁有每天新鮮現打的鮮奶油，這般精心調配蘊藏著老闆的用心，那細緻鮮奶油入口超乎想像的口感，無法形容那即化所帶來的口感，百分百期待下一口滋味。





EDIA COFFEE

台中市南屯區大進街691號 / 04-23272503

營業時間12:30-22:30 (每週三公休)

沿著國小圍牆走至Edia，感覺像指引回家的路，店外沒有繁華及太多裝飾，那片落地窗像是任意門，將會為你帶來不同凡響的一天。

在這能挖掘到所謂的非賣品，品味氣份、咖啡、書籍、音樂、視覺感官、老闆精湛手藝，或是與老闆閒聊著咖啡、音樂、書籍、日子、攝影，聽著敘述，從中得知杯子幾乎是限量時嘴角不僅微微上揚，咖啡因啟動對思考的增加、消除睡意的開關開啟，眼睛就像是KEY IN的雙手，不斷將訊息傳遞給大腦，而大腦則卯足的侵蝕它，同時耳裡傳來慵懶且輕快的爵士樂。



飄浮熱咖啡

淡淡咖啡香撲鼻而來，眼看將與咖啡溶為一體的冰淇淋，讓人想要解救它，送進口裡，這樣的結合並存著兩種奇妙口感與味道，嘴裡有著咖啡甘醇，唇齒伴隨而來的是淡香草。



136 CAFE

台中市南屯區大英街422號 / 04-23207243

營業時間 10:00-24:00 (平日) / 10:30-24:00 (假日) / 週一公休

在中部熱愛鐵馬的朋友們，無人不曉136車隊，136cafe與腳踏車脫離不了關係。

是一間很獨特、充滿巧思的咖啡店，在這細心觀察眼前所見，會發現所謂的生活與實現夢想的動力，甩開夢想的枷鎖，實現自己想做的事情，從店面外圍至店內的桌椅、把手、牆上裝飾、甚至到廁所都會見到腳踏車的零件，咖啡結合愛好腳踏車者，時而有外國人與Terry探討、研究腳踏車景象，彷彿身處異鄉，不用到國外也不用到台北等地，就能有所感受，外頭更是擁有停放腳踏車專屬區，這是愛好腳踏車，車友的交流會點。



經典拿鐵

綿密的奶泡伴隨著拿鐵入口，細緻香醇，不加糖竟能如此濃郁，散發著淡淡咖啡香，這樣的順口，全都是老闆細心熬煮。



RETRO/MOJO COFFEE

台中市西區五權西路一段116號 / 04-23755592

營業時間 07:30-22:00(平日) / 08:20-23:00(假日)

11:00-18:00(倒數第二個禮拜天)

用格子瓜分整面牆的面積，自成一格的小空間放上掛耳包、啤酒，還有獨立發行唱片及獨立出版的書，成了一格一格的小風景。挑了個適合慵懶的角落，一個人一杯好咖啡，瞬間凝聚的美好，讓人想停格在這片刻靜靜享受。Retro對生活的美好想像可不只如此，每個禮拜六晚上八點到十點有兩個小時音樂特調的歡樂時光，樂團的即興極致演出讓身體自發性的搖擺，這樣的氛圍沒有酒精卻很容易醉。

時間過了，人走了，杯子空了，那些歡樂似乎還沒散場。這裡販售的生活態度，讓人很願意買帳。

原味拿鐵

奶泡帶有研磨咖啡特有的香氣，咖啡與鮮奶的黃金比例調配，很順口，掀起味覺與嗅覺的一場大戰，這樣的敘述你我一定聽說過，現在終於明白所謂滿足味覺與嗅覺的感受。





莊園

台中市西區忠誠街41號 / 04-23264091

營業時間 08:00~21:00 (週日公休)

在都會區裡，這裡是放鬆、找回靈感、創作、辦公、補充因工作而被消耗掉精神的地方，當你準備開啟那扇大門時，請先停住腳步，閉上眼深深吸一口氣，那香味會讓你不自覺滿足的微笑、放鬆緊繃的壓力。

眼前所見的咖啡豆都是老闆親自烘焙研磨，一些老主顧都指定買莊園咖啡豆，你有所不知咖啡搭配杯子都有巧思所在，杯子的保溫度、細緻程度都關係到口感、順口，對咖啡如此的細心，老闆說為的只是想跟大家分享一杯好咖啡。外頭陽光從葉縫中穿透過來，彷彿訴說希望、活力。

椰加雪夫

經過老闆精心研磨、烘焙，適當萃取而成，為強調咖啡原味，每關過程都將會影響到最後品嚐的口感及味道。柑桔香，帶點微酸口感，層次感很濃郁，含一口於口中，慢慢飲，能感受到在嘴裡所散發出的味道及帶點潤喉甘甜，拿起已見底的咖啡杯，那果香甜依舊存在。





ABBEY ROAD CAFÉ

台中市西區模範街34巷21號 / 04-23016621

營業時間 11:00~24:00 (無店休)

位於社區巷弄中轉角，更是吸引你目光，輕輕推開那扇紅色大門，窗外的光，將室內照應出浪漫氣息，音樂悄悄穿透你的耳朵、眼睛、身體、靈魂。

以灰白方塊交錯的地板，大紅色靠牆沙發，褐色桌椅，熟悉的故事情景，雖然你我未曾真正到達，卻都在腦還裡曾經幻想過，來到這感覺像是掉入愛麗斯夢遊仙境的某個角落，接下來會發生甚麼是，你我不曉得，不如找一天下午到abbey感受你我都曾幻想過的環境。

焦糖瑪奇朵

點杯熱的焦糖瑪奇朵，坐在窗角，邊品嚐邊看隔著玻璃的世界，一切甜在心頭無法言喻。一個完美的地點，一次的對的時間，一口恰到好處的咖啡，只有當下才能有所感受。





13 ICE COFFEE

台中市南區楓樹巷13號 / 0917-646373

營業時間 14:00-23:00 (週一二公休 可致電詢問)

每個人心中都有個與現實生活有所差異的小世界，短暫離開這擁擠的城市，從高樓大廈慢慢開往田間小路，慢慢的你會發現13咖啡館存在於三合院。

裡頭有個木頭與玻璃所搭建的咖啡館，傍晚十分能欣賞太陽西下的美景，還能見到玻璃木屋所散發出的光，這的桌椅都是老闆親自搭建，走進室內更是感覺到懷舊，好似逢年過節回到老家。這兒沒有點餐目錄，只有單品咖啡，決定權留給老闆。煮咖啡前老闆會先讓你聞聞咖啡味道，先記住原本感覺，等到咖啡端到面前再聞聞煮出的香味。

瓜地馬拉

生長於高原地形，生活條件豐富、火山灰土壤附近，算是世界數一數二絕佳品質，用透明杯裝著，能清楚看出色澤，即使冷卻仍擁有濃濃咖啡豆香。



設計值得



打開皮夾