2010 . 8 月刊 I Published in Taichung
風格線上雜誌

S+
Style on Line:Life Style Magazine

10+
台中日本料理

風格專訪 / 經典時刻 /Beauty News
悠閒行腳 / 我就是貪吃 / 文藝腔

Style on Line:Life Style Magazine
www.solmag.tw

Feature Editor 曾馨節 / 林韋青
Art Editor 蔡宜凌
Photo Editor 吳政達
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

美好生活的誘惑

不停止地碰撞、不斷嘗試新的元素，試圖擦出新的火花，期盼讓城市中各種美麗風情與不同面貌，皆能逐一納入。傳遞的概念回歸『美好生活的誘惑』，於是乎在主題外加入了新的內容。

倘若得定義台中的美，那麼，每一個細微渺小的能量都是架構出這美麗文化的必要條件。

聚集每一平凡角落中不平凡的熱情，爾後這龐大的能量燃燒染亮著每一天，風格線上雜誌與你真實地擁抱生命之美。

編輯部

6 晴石見空間專欄
清雅幽靜的完美饗宴

8 穿越時空的法國之旅—樂沐

10 經典時刻
驚心動魄的品牌劇場

26 Beauty News
風格線上特刊 Face Off 發行

28 腳底 是最美的藝術品
金礦九二八

30 三十年的味道，溫馨情，古早味
早安晨之美 - 美琪早點

42 文學不死 借形轉生—文藝腔

晴石見空間專欄

清雅幽靜的完美饗宴

有人說，日本菜是用眼睛吃的菜餚，其實，日本料理不僅適於看，更適於冥想！「原味」是日本料理的首要精神。清爽、精緻、著重視覺、味覺與器皿之搭配是為日本料理的特色，對應到日本飲食文化的空間形式，在料理台內穿著整潔工作服的師傅專注著手中的食材處理，那種對食物的尊重和慎重的料理過程就像一個莊重、審慎的儀式般，對於不同季節性的食材要搭配何種形狀、材質、色澤之器皿更是講究，或許也和日本人心思謹慎細密、要求完美的個性態度有關，從食材的挑選至製作過程到最終擺盤的色澤、形式呈現，不僅是視覺享受更是心靈的沈澱，傳達的是清雅、幽靜的整體氛圍以迎接這由內而外的完美饗宴。

到了近代，由於社會結構與經濟的轉變，日本料理的形態發展成了居酒屋文化。 異於傳統的日本飲食空間，居酒屋的氣氛是輕鬆、熱鬧、溫暖的，料理亦呈現多元化發展，猶如工作與家庭之間的接駁站，居酒屋更成為上班族們酒足飯飽後大吐苦水，紓解壓力發洩情緒的好地方。儘管飲食習慣和空間型式改變了，我們仍然可以坐在吧台前，秉著對料理的尊重和期待，欣賞料理台內穿著整潔工作服的師傅料理美食，或許此時我們的手邊還多了幾杯澄黃清透的冰啤酒，準備一舉滌淨心中的鬱悶。

不論是居酒屋型態或是傳統日本料理，在日式的餐飲空間中，因應各種不同的客層而相乘組合成不同的飲食空間，造就了所謂日本料理的多型態發展，而成了日本各式各行各業人群的生活代表，更是現今日本大眾化飲食娛樂場所，若想要了解日本生活文化，從日本料理著手最好不過了。

晴石見設計 http://www.clear-inkstone.com/

穿越時空的法國之旅—樂沐

文 /ARETHA LIN

靜謐之中增添了幾分人文氣息，在某個轉角處看似住宅的建築，和諧的融合於這街景，這裡沒有張揚的顯現，卻是隱身於台中的知名法式料理餐廳 -【樂沐】。Le MoûT 法文原意為：靜待發酵成葡萄酒的香醇玉液，隱含對料理探本求源的精神，堅持選用最新鮮的食材，孕育出令人驚豔的佳餚美饌。

普羅旺斯套餐，主餐 -【夏隆仔鴨胸佐普羅旺斯燉蔬菜】是 70 天的仔鴨，肉質鮮嫩多汁，鴨肉入口香氣在味蕾中化散開來，主廚特製的尼斯橄欖醬汁，微酸、微甘且富含香氣的特色，讓整道料理相當適合在夏天品嚐。佐普羅旺斯燉蔬菜 Ratatouille —以豐富香草與蔬果燉煮而成，清爽酸甜的滋味，由櫛瓜、番茄、羅勒、酒蔥等組成。 一旁介於薯泥與薯塊之間口感的薄皮馬鈴薯以法式特級橄欖油佐拌，然而橄欖油中特殊的花香香氣層層地在燉煮後仍於馬鈴薯中緩緩飄散著。[限定推出供應至 8 月 22 日]

陽光從半開的窗簾斜切了進來，卡拉布妮美麗地歌聲在耳際邊響起，隨著柔美聲線的穿透與陽光沐浴交織之下，完美建構堆砌的法式料理，優雅地一一解構開來。閉上眼，錯覺置身在南法地鄉村田園裡，感受著街景光影乘著綠蔭地變化，不自主的想踮起腳尖兒輕快地旋轉舞著。

隨著時間移動，夜晚的氣氛逐漸地浪漫了起來，沒有喧囂紛擾只想將時間暫留在這一刻。想體驗穿越時空的法國之旅，那麼【樂沐】會是最美麗的一場旅程。

台中市存中街 59 號 / 每周一公休
營業時間 :11:30-14:30；18:00-22:00
餐廳採訂位制 (04)2375-3002

經典時刻—

驚心動魄的品牌劇場 Richard Branson

文 /LIAOCHIN

「創業家」與「瘋子」的定義通常僅隔了一條細如蠶絲的線。而 Richard Branson 卻能夠同時擁有「瘋子的腦袋」與「創業家的行動力」的人。

如果每個品牌都有其品牌精神，那麼「維京集團」的品牌精神就是 Richard Branson 這個名字。他乘坐氣球橫渡大西洋，和性手槍樂團從泰晤士河順流而下，被英女王冊封為爵士。「維珍」是他的超級品牌，旗下擁有超過二百五十間公司：從健身房、賭場、婚禮精品店到整隊飛機、火車和豪華房車。這位男士甚至還是位是島主。他的高調行為與其說是品牌創辦人，「品牌最佳代言人」或許更適合他，卻也因此讓「維京」這個品牌始終話題十足。

而他最讓人敬佩的，仍是他對事業本身的執著，那份如同鷹眼般銳利的市場敏銳度，以及不斷挑戰大品牌的勇氣。那是揉合了理性與感性的熱情與膽識，以及超乎想像的意志。

「成功創業」所需具備的條件不外乎努力與堅持，而不按牌理出牌、不吝於將自己推至第一線現身說法，讓他擁有了其他創業家所沒有的搖滾明星魅力。即使到了六十歲的現在，充滿衝勁、滿心想送人到太空旅行（維京銀河）的他，就像個永遠樂此不疲的頑童般，讓人著迷。

・延伸閱讀：《袒裎相見：瘋狂、創新、成功的維京集團》高寶出版

1 桃太郎四季日本料理

酪梨壽司

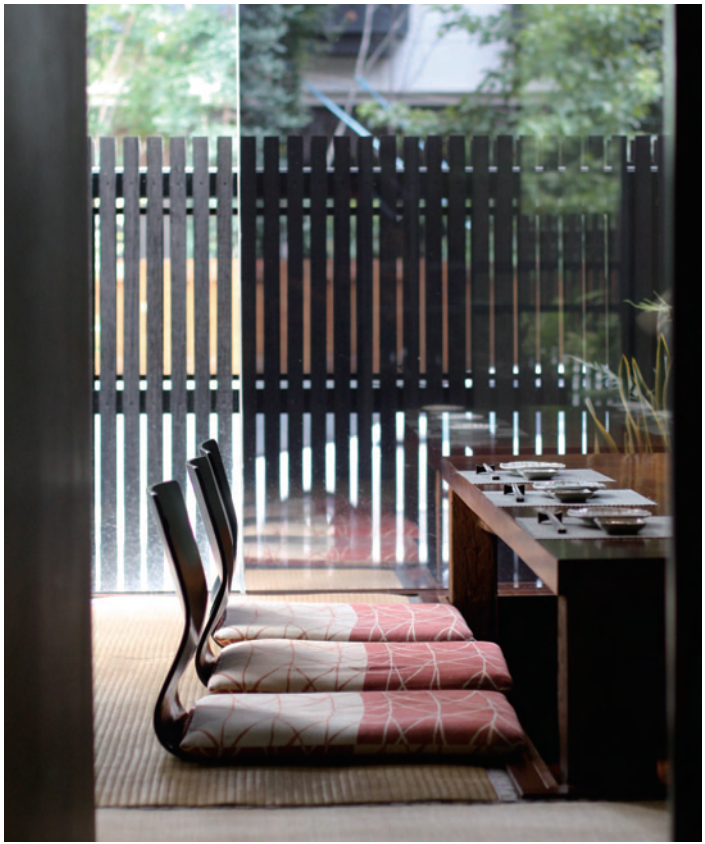
酪梨附於最上層，米飯內包有鰻魚與黃瓜。甜甜鹹鹹的口感，搭配新鮮的魚鬆，口感獨特。

黑鮪魚巴薩米醋醬汁

採用黑鮪魚的腹部。先煎過將水份鎖住，再慢慢的烘烤。淋在最底層的義大利紅酒醋，淡淡的香味襯托出黑鮪魚最初的味道。繁複的製作程序，只為了呈現最用心的味道。

台中市民權路 232 巷 12 號

電話：04-23013580
營業時間：11:30~14:30；17:30~21:30



內行人的巷子內的選擇。料理極新鮮，秉持著懷石的精神，環境幾乎每處能見庭院造景。寧靜、庭園、風華、美饌，坐在這裡，體驗四季的感覺。

2 夫婦純日本料理

漢堡肉

精心挑選的肉品，專業的調理方式，在炸的酥脆的外層淋上日本炸物醬汁，肉質越內越嫩，流出的肉汁與醬汁調合，口感豐富。

特級里肌豬排

上好的黑豬肉，裹著酥脆黃金麵皮，內陷夾著濃郁起司，再淋上專屬的豬排醬汁，一口咬下，豐肥的肉質與獨特的醬汁結合，美味令人咋舌。

台中市西區忠誠街 24 號

電話 : 04-23199377
營業時間 : 17:00~22:00

沒有太多繁華的裝飾，嚴選素材，挑選、製作，烹調，來了就知道。

3 敏郎燒鳥屋

烤雞翅

不用冷凍雞肉，也不作預烤動作，外皮烤得焦黃酥脆，內部保留細嫩鮮美。烘烤之後不做多餘調味，僅撒上薄薄的淡鹽，可以直接品嚐到最根本的原味。

軟骨（每日限兩份）

所採用的是雞胸圓形軟骨，軟骨外包著大量的骨邊肉，連骨帶肉一起下去烤，常讓饕客吃的久久不能自己。每日限量兩份，是店內熟客前一兩天就會先預定的大熱門之一。

台中市西屯區大墩 20 街 162 號

電話：04-23209572
營業時間：19:00-01:00　週二公休

「就算一個人，也可以輕鬆自在的吃飯喝酒。」以吧台設計為主的椅子，下班之後，來這裡靜靜的沉澱，佐著一杯清酒，還有一個名為老闆的朋友。

4 小田原日式料理

梅原懷石料理套餐

冷盤、沙拉、揚物、燒烤物、湯品、甜點 ..... 食材因應不同的時節有不同的菜單，醬汁料理是老闆的獨門秘方，揚物的芋頭，是從大甲新鮮直送，頂級的芋頭散發出濃烈的香味，愛吃芋頭的你，絕對不能錯過這道料理。

台中市西區林森路 77 號

電話 : 04-23728803
營業時間 : 11:00-14:15 ; 17:00-21:00

輕柔，寂靜，隱密，小空間的格局，適合用”慢”的態度，享受這裡的一切。坐在這裡，能感受到”家”的溫馨。回家的感覺，真好。

5 金壽司

握壽司定食（商業午餐）

由老闆每日調配食材，每日都有不一樣的精采。生魚片配上白蘿蔔絲、生紅薑片跟現磨山葵，蝦子壽司很甜，海苔將滿滿的蘆筍與柴魚緊緊包覆的蘆筍手捲，今日特色，將在明日換上新妝。

台中市大隆路 108 號

電話 : 04-23273505
營業時間 : 11:00~14:00 ; 17:00~21:00

沒有華麗的擺飾，簡單的風格，簡單的飲食，簡單生活，大和文化，在這裡有不簡單的表現。

Oasis

綠洲時尚雜誌《創刊號》

原創設計師品牌 TOBE服飾

Day Dream 攝影集

Beauty Lena Nail Art

Hair Design

SOAR Hair Design

COLOR Hair Salon

AVEDA Salon / Store

8% Hair Salon

「在這片荒蕪的沙漠裡, 每個人心中都有依片時尚綠洲。」

Oasis 8月即將與您見面