



熟成Prime沙朗·谷關魚子醬·  
牛舌千層麵·酥炸牛筋

分別選擇美國與台灣金門的牛肉，並運用3種不同的牛肉部位，風味相輔相成，還隱藏廚師的一絲玩心。



### Town by Bryan Nagao Taipei

Add. 台北市中正區信義路二段171號3樓  
Tel. +886-2-2341-9777  
Time. 18:00~22:00，周一公休  
Web. facebook.com/townbybryannagotaipei

1.餐廳風格在摩登中又帶有夏威夷的海島氣息。  
2.「72%Valrhona巧克力·咖啡冰淇淋」，苦甜交織，回甘且留有絲絲餘韻。  
3.Bryan有「北半球最佳東西方混搭摩登亞洲菜的演譯者」之稱。  
4.日籍的Bryan，喜愛運用柴魚高湯於料理中，反映在前菜「「路易」紅蟳·鵝鶉蛋·酪梨·芹菜」。



## 「小鎮大廚」 摩登料理隱藏玩心

“Let's go eat at town!” Town by Bryan Nagao Taipei的主廚Bryan說，在外國相約吃飯時，這是一句很常見的生活用語。台北東門捷運站附近林立個性小店，且日式老房不少，他認為是個愜意又饒富趣味的小鎮，餐廳落腳於此處最是理想。

日本籍的Bryan在美國夏威夷長大，師承法式料理體系，現又來到台灣，鑽研當季食材，他盛讚台灣物產豐饒，並常去基隆漁市場走逛，尋找當季旬味。Bryan混血的經歷與頑童個性，展現在多元且創意的料理，例如使用大量日式柴魚高湯的元素，反映在前菜

「「路易」紅蟳·鵝鶉蛋·酪梨·芹菜」，以柴魚和蟹熬煮高湯後再做成薄透的晶凍，包覆著當季紅蟳肉，鮮美爽口。

主餐「熟成Prime沙朗·谷關魚子醬·牛舌千層麵·酥炸牛筋」，用不同料理手法分別發揮牛肉不同部位的美味，創造層次與驚喜。熟成催化牛肉本質的美味；牛舌與魚子醬兩種鮮明的味道相互碰撞也相互提升；牛筋則跳脫軟Q的刻板印象，炸得脆口。Bryan特別選用來自美國的牛排，搭配金門牛的牛舌和牛筋，正呼應著從夏威夷來到台灣的自己，他一邊笑說自己是個無肉不歡的beaf

guy，下一句又拿店名town與牛舌tongue的諧音開玩笑，與他談料理，處處都有趣味的小心機。甜點「72%Valrhona巧克力·咖啡冰淇淋」，Bryan說：「沒有人不喜歡它！」苦中帶甜的巧克力，與苦中帶香的咖啡冰淇淋，交織成大人味，回甘且餘韻留存。

餐廳位於3樓，廚房就在電梯旁邊，不管進門或離開都會經過開放式廚房，Bryan相當自信地展示他大展身手的天地。臨去前，再看一眼廚師忙碌的身影，再聞一聞飄散出來的香氣，似乎有點心機重，讓人剛吃完又想再訪了。