

▼三個各具專長的大男生(由左至右)陳柏霖、陳韋廷、李奕璋，一起打造宜蘭味的法式餐廳。



▼店裡也有販售以在地水果打成的新鮮果汁。



▲12月到餐廳點4人份以上星空套餐，就送1瓶佐餐酒。(900元/瓶)

本篇有動新聞
請趕緊免費下載
台灣壹週刊App觀看



「低溫烹調葛瑪蘭豬里肌 & 果香B.B.Q醬汁」，
是主廚李奕璋的得意之作。
(1,180元星空套餐菜色)

●●● 找個天晴的冬季夜晚，到人潮散盡的博物館用餐，抬頭只見星光滿天，滿桌染了香頰風情的宜蘭味，讓人胃暖、心也暖。

●●● 三個大男生就連飯後飲料也很重視，店裡平常就有賣以員山芭樂等在地蔬果打成的新鮮果汁，加上陳韋廷的媽媽是頭城人，經人介紹找上屢獲宜蘭製茶冠軍的礁溪茶農賴兒圖，供應的礁溪紅茶、冠軍綠茶、在地烘焙咖啡，可說各有各精彩。

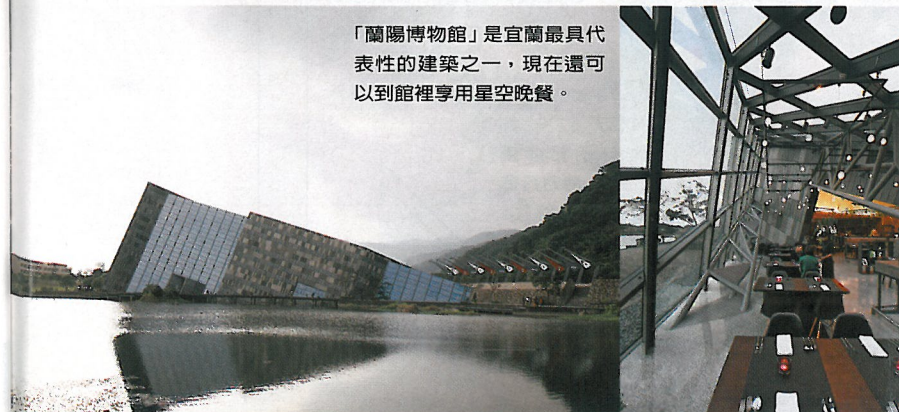
●●● 李奕璋說，到宜蘭開餐廳才發現這裡的物產非常豐富，壯圍的南瓜、大溪漁港的海鮮、礁溪的溫泉番茄、宜蘭的蒜苗，入菜表現都頗精彩，但他個人最偏愛葛瑪蘭豬的質感，還特地進了舒肥機，把豬里肌肉處理得柔嫩適口，不需醬汁就非常甘美，難怪宜蘭人最近都在口耳相傳，說蘭陽博物館的豬排好好吃。

●●● 今年十月底，餐廳首度在夜間營業，剛好時序進入冬季，李奕璋設計的第一套星空套餐，先以白酒漬過的將軍梨、香煎宜蘭章蝦、干貝鋪陳沙拉上桌，再以傳統法式手法熬煮宜蘭蒜苗濃湯，底下襯著北非式燒雞，主菜則是低溫烹調的葛瑪蘭豬里肌、沙朗牛排、烤龍蝦與比目魚三選一，接著端上加入新鮮蛤蜊、花枝烹調的義大利麵，麵條炒得乾爽，入口微辣，相當出色，最後再以法式千層酥、巧克力布朗尼做結，整頓飯口味偏濃郁，但想想烏石港正吹著颶風冷風，倒也相得益彰。

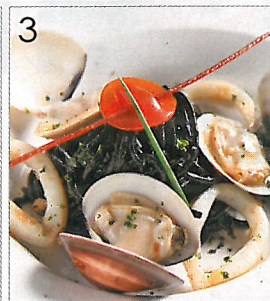
博物館夜未眠 烏石港邊的法菜新亮點

●●● 這股台灣法菜的風潮，近來也吹到蘭陽平原，而且居然是在博物館裡開花結果。話說烏石港旁的「蘭陽博物館」裡，今年七月進駐新餐廳「蘭舍」，日間時段賣的雖是簡餐，卻有「法式鹹派」「勃根地紅酒燉牛類」「尼斯沙拉」等頗考功夫的法式餐點，近來又新推晚間限定的星空套餐，菜單上羅列許多宜蘭食材，格外引人好奇。

●●● 到了博物館後才發現，原來餐廳由三個大男生合力打造，畢業於巴黎Ferand高等廚藝學校，也在台北開過餐廳的李奕璋，擔綱設計菜單；陳韋廷負責與館方溝通等繁雜的行政事務；帶著幾分藝術氣息的陳柏霖則包攬空間設計、器皿擺飾等一切跟美有關的事情，三人各司其職，把一個博物館裡的餐廳搞得型格兼具，而且還吃得到法國風的蘭陽味。



「蘭陽博物館」是宜蘭最具代表性的建築之一，現在還可以到館裡享用星空晚餐。



1,180元星空套餐菜色

- 1.「燒雞・宜蘭蒜苗濃湯」是北非燒雞與傳統法式濃湯的組合。
- 2.「烤龍蝦・煎比目魚 & 法式龍蝦醬汁」用上半隻本地龍蝦，比目魚的味道也很好。
- 3.「蛤蜊・花枝・辣椒章魚義大利麵」炒得乾爽，海鮮都夠青。
- 4.「巧克力布朗尼冰淇淋・法式千層酥 & 綜合莓果醬汁」裝扮華麗。
- 5.冠軍茶農賴兒圖種的「礁溪紅茶」，以陳柏霖挑選的杯組盛裝，質感倍增。
- 6.「白酒將軍梨・煎宜蘭章蝦・干貝沙拉 & 荷蘭醬」是星空套餐的開場白。

蘭舍 THE Lan CASA

地址：宜蘭縣頭城鎮青雲路三段750號1樓(蘭陽博物館)
電話：03-978-0599
營業時間：09:00~17:00、(晚餐) 18:00~22:00，週三公休。
刷卡：可。收10%服務費。
價位：星空套餐1,180元/人，12月份預訂4人以上星空套餐，即送1瓶價值900元的佐餐酒。



◀蘭陽博物館的建築構造本就特別，晚上到館內餐廳吃飯，可享受與平日完全不同的浪漫氛圍。