



望 月 樓

老味道新體驗

隸屬於「Mega 50 餐飲及宴會」旗下的新北口碑第一粵菜餐廳「望月樓」，空間設計上，以時尚的銀灰色與中國紅，營造出摩登雅致的氛圍。加上臨窗而設的餐桌，能欣賞到日夜景觀，以及三間獨立隱密的包廂，讓望月樓成為宴客聚會的首選！望月樓的當家港廚蘇權輝，師承米其林星級大廚和多位五星名廚，功力將近 30 年，招牌菜不勝枚舉，像是「七彩油泡珍珠龍膽球」珍珠龍膽的肉質細緻有彈性，魚皮膠質豐厚，大受饕客歡迎，而蘇主廚在料理上，非得用每條七、八公斤的規格，豪氣切出厚片的帶皮魚肉，再仔細除去殘存的細鱗魚刺，裹上粉漿，掌握油溫，再將之與去生的時蔬，以蔥、薑、蒜大火快炒，最後勾薄芡而成；另一道「脆皮燒肉」主廚表示這道菜之前在香港的大排檔、茶樓隨處可見，近十年搖身一變，以工整的小金磚方塊造形登上高檔餐廳的菜單！蘇主廚除了嚴選肥瘦適中的五花肉外，為了達到鬆脆的最高境界，花費多時處理，才能讓出爐時的燒肉，豬皮鬆脆可口，最後切成整齊劃一的四方金磚盛盤，外皮酥化、肉質柔中帶勁，色味俱佳。來到望月樓，主廚尤其推薦精心設計的多款套餐，匯聚了高檔食材和拿手好菜，價格實惠，識路行家不可錯過！

不可食無湯

冬令進補，煲湯可以說是台灣人的首選！蘇主廚在望月樓每天都會更換煲湯款式，以「青紅蘿蔔煲雞腳湯」為例，便是將瑤柱、南北杏、蜜棗，連同切塊的青紅蘿蔔，以及川燙過的排骨和雞腳入鍋，加入足量的清水，大火煮沸、續轉小火，連煲四小時後調味而成。清甜濃郁的湯頭，潤口豐富的作料，讓身心靈都能得到滿足；對廣東人來說，無論是滋補養身或是情感寄託，全靠時間長、火候足的老火煲湯。至於蘇主廚的「廣式老火例湯」，強調用料不拘，舉凡蔬菜、水果、肉類、魚鮮、中藥、海味乾貨等，皆可使用，排列組合後，款式更多達數百種，唯一要注意的是，燉煮煲湯前水量需一次加足，再經由起碼三小時（因食材而異）的慢火熬製，讓食材精華全釋放到湯裡，原汁原味，營養豐富！這也是廣東人餐前要先喝湯，並衍生出「寧可食無菜，不可食無湯」的說法。

望月樓

地址：新北市板橋區新站路16號百揚大樓48樓
營業時間：週一至週日 11:30~14:30、17:30~22:00
電話：02-7705-9703