

御三家備長炭串料理 日職棒選手來台必訪

# 百年祕傳老醬鎮店 多元日料滿足一家老小

文、攝影／洪詩因



西原社長與料理長松井大樹攜手帶給客人最貼近日本的美味。

鍋類料理等多達上百道純正日本料理，不論您是要吃飽、吃巧、或者小酌一番，一人造訪可以坐吧台區、團體聚餐可以預訂包廂……，全然滿足各種用餐需求。

## 原汁原味移植日本好料

擁有十五年店齡的御三家備長炭串料理，是由因國際婚姻來到台灣定居的西原社長所創辦。來到台灣前，西原社長在日本關西同時經營三家燒烤料理店，因為懷念故鄉的味道，決定在台灣開設串燒料理店。十五年前的台中少有日本料理店，西原社長為推廣正統的日本料理，堅持走日本職人概念，幾乎是原汁原味的將他擅長的日本料理端上桌。

西原社長除了將日本燒烤的理念帶進



台灣，也全面移植日本嚴謹的備料風格，食材處理完畢，立刻冷凍、冷藏處理，從備料、烹飪到調味全然呈現日本在地風味。以拉麵來說，由於日本人吃拉麵通常不會喝湯，調味較重口味，會比較鹹一點，御三家的拉麵湯頭同

いらつしゃいませ ようこそ！ 走進御三家，身著日本傳統浴衣的服務生隨即上前接待，純樸而深具日本風情的餐廳裝潢，讓人宛如瞬間來到日本，串燒、麵點、握壽司、蓋飯、酒伴、

**祕傳老醬鎮店 多元菜單饗饗客**  
最讓人驚豔的是西原社長從日本帶來台灣的百年祕傳老醬，可說是御三家的鎮店之寶。傳統日本串燒店通常都會有

樣走日本濃郁風格，但另附一碗清湯，配合台灣人喝湯習慣，供想喝湯的客人調和飲用。



御三家菜色豐富多元，品項多達一五〇道，道道都是西原社長的最愛。

御三家主料亭風居酒屋路線，翻開其菜單，料理品項包括：串燒、生魚片、握壽司、串炸、鍋料理、沙拉、拉麵、烏龍麵、蓋飯、茶泡飯、湯品、酒伴、逸品料理、麵食、甜點，不含飲料酒品，菜單品項高達一五〇道，幾乎囊括一般人印象中所有日式料理，

創店之初，御三家的菜式並沒有現在這麼多，因為思念故鄉味，以及將所有美味全都在一家店內呈現的願望，西原社長喜歡自行研發菜色，並將其加到菜單上，有些菜色則是客人的客製點單，慢慢地形塑出御三家如今一應俱全的日料菜單。只有客人想不到，絕對沒有御三家做不出來的料理，即使是菜單上沒有的菜色，只要客人點單，店長刀叉會視狀況接單，只要西原社長與松井料理長在店內坐鎮，都會盡

一桶從一代師傅傳下來的沾醬，每次使用都會保留部分醬汁，下次使用再添加新的醬進去，類似台灣老滷汁的概念，西原社長是第二代師傅，這桶老醬會萃了百年風華，也讓醬燒口味的串燒成為御三家必吃的經典菜色。

不僅有高級日料，也有家庭日料，儼然綜合日本料理餐廳。



御三家的握壽司都會附上兩片生魚片，讓客人第一口先品嚐純生魚片的口感，第二口再品嚐握壽司。



店長推薦，特色酒伴【烤蒜頭】，精選雲林大顆蒜頭，不是每天有的限量版下酒菜。



西原社長推薦，頗費刀工的【烤雞肉】，是將雞翅前端去骨，沾上鎮店祕傳醬汁上火炭烤，連皮帶肉、鮮嫩多汁。（圖片提供 / 御三家）



御三家的座位



吧台區



日式高台座位區



一般開放座位



獨立包廂

御三家的料理備受日本職棒選手肯定，每年十一月亞洲冬季棒球聯盟賽季，必定造訪御三家，包廂牆上留有許多日本職棒選手的簽名。

量滿足客人。店長表示：「御三家重視有溫度的服務，我們希望給予客人的溫暖。所以，客製化訂單在我們店內是常態，尤其熟客通常有他們專屬的客製點單，有些熟客一踏進店內，不用點單，廚師就開始準備了！」

### 創新經營 二代料理長承先啟後

料理之外，御三家也提供寄酒服務，店內供應的酒類包括威士忌、沙瓦、葡萄酒、沖繩 O.O.O 生啤酒、瓶裝啤酒、日本清酒、日本燒酎、沖繩泡盛、梅酒等，都是店家精挑細選的用品，因為與優良酒商相熟，御三家不定時

提供新的好酒品項。其中沖繩 O.O.O 生啤酒、山崎蒸餾所貯藏梅酒備受客人喜愛，店內更提供諾貝爾獎會後晚宴曾供應的福壽純米吟釀。此外，為了照顧不喝酒的客人，店內也有提供無酒精類飲品。（提醒您！飲酒後請勿開車！）

這兩三年來，西原社長身體不適，無法長時間經營餐廳，為了不讓這樣美好的味道消失，擁有豐富旅日經商經驗的新經營團隊莊智強與謝宴婷加入，不僅在人員與帳務管理上帶來系統化創新，更推動御三家走向精緻化。西

原社長退居顧問位置，將料理重任交付來自北海道的二代料理長松井大樹，松井料理長不僅一脈相承西原社長的大阪經典風味，並帶入北海道料理風格，讓御三家的料理更為豐富化，松井料理長更每月推出創限定菜單，不時帶給客人新的驚喜。

展望未來，在御三家站穩腳步之後，莊智強的下一步就是培訓優秀主管，為將來的拓點做準備，他相信，御三家的好味道制霸全台指日可待！



御三家 FB 專頁