

美食甜點

VOGUE FEATURE

VOGUE首頁>FEATURE>美食甜點>[精選全台九家精品鍋物，從湯底、食材、服務到空間給你頂級用餐體驗](#)

讚 40

G+

LINE

Weibo

VOGUE

10 FEB 2017

精選全台九家精品鍋物，從湯底、食材、服務到空間給你頂級用餐體驗

文字：silvia | 來源：各店家提供 | 更新：2/10/2017 9 MONTHS AGO



精選全台九家精品鍋物，從湯底、食材、服務到空間給你頂級用餐體驗

1 / 80

火鍋是台灣國民美食，更是台灣人的comfort food，一整天的疲勞在冒著蒸騰熱氣的火鍋前，就像飄散到空氣中的水蒸氣，倏忽地消失無蹤。別看火鍋不需要任何料理技巧，但就是因為它夠「簡單」，反而更需要講究，食材夠不夠好、湯頭夠不夠鮮，一入口馬上見真章。近年來市場上出現越來越多精品火鍋，無一不是從湯底、食材、鍋具、沾醬上開始計較，前菜和甜點也不再千篇一律，更進而提供桌邊服務和豐富酒單，讓吃鍋在撫慰你的心靈和胃袋之餘，更有一種以客為尊的舒心享受。我們幫你整理出北中南九家精品級鍋物，想要好好犒賞自己，或是舉辦家宴甚至商務聚餐，肯定能讓賓主盡歡！

合 · Shabu 鍋物料理

▶ [點此看照片](#)

低調隱身在台北市信義區貴婦百貨BellaVita 4樓的合 · Shabu鍋物料理，進軍頂級鍋物市場已4年有餘。由知名建築師胡碩峰操刀的空間，融合了摩登簡練的北歐風格和東方傳統設計元素，被《Wallpaper雜誌》選為台北最值得造訪的餐廳之一。因為「地緣」關係，考慮到來客比例以女性為大宗，在用餐空間與服務人員的動線上都有細心考量，特殊設計的空調和衣物專用防塵套，讓你飽餐一頓後不用擔心一身火鍋味。

合 · Shabu 鍋物料理是新天地餐飲集團及其第三代成立的食逸公司所打造的餐飲品牌，在食材的選擇與使用上自有專業餐飲人的堅持，吃當地吃當季自不在話一下，更願意耗費人力物力尋找頂級食材為火鍋增色，肉品包括美國極黑和牛、澳洲和牛、美國Prime級肋眼、牛小排，海鮮部份則是「國際級」卡司一口感彈牙數量珍稀的藍龍蝦、富含膠原蛋白的南非活鮑魚、生食級的日本大干貝、青魷，肥美的花蓮帝王蜆……，在柳宗理的「南部鐵器鍋」熬煮後，滋味更鮮。

另外，為了體貼十指不沾陽春水的貴婦小姐們，合 · Shabu的桌邊服務人員會直接將煮好的海鮮去殼分盤上桌，十分體貼。

合shabu

地址：台北市信義區松仁路28號4F（BELLAVITA寶麗廣場）

電話：02 2723 9222

營業時間：午餐11:30-14:30、晚餐17:30-22:30



VOGUE MEMBER