

# 豐富生活的喫茶店

## POINT

**常**往日本的讀者，在日本會發現一種現象；大大小小的「喫茶店」，不同的時段，會出現不同類型的客人。喫茶店就是咖啡店。

像一些家庭主婦，早上送走了上班、上學的家人，整理家務後，自己也會打扮的清清爽爽，吃了簡單的午飯，出門去也！去那裡？漫長的下午有時約了朋友各處學點手藝，更多的是在喫茶店與朋友聚會，放鬆心情，吃些糕點，喝些飲料，日子也滿寫意的！

### 複合式的餐廳

在華航斜對街的「Point」，經營者一位來自日本，一位在日本上班，那喫茶店也是他們曾經精神寄托之處，洽公事，聊天，全在特別設計的場所進行，感覺上任何事都很順利。

於是把「二毛作」的經營方式，移轉至南京東路上的「Point」，把他們的理念轉成行動。

所謂「二毛作」，是日文直接翻譯過來，是餐與飲料的結合，也即是我們說的複合式餐廳。如果有三種不同型態的飲食或服務，也可說「三毛作」，更多類型便叫「多毛作」。

餐廳區隔成不同裝潢、不同氣氛的角落；像白天是餐枱，打

開長櫥，就是飲酒的吧枱，這是「二毛作」的特色。

### 早餐快速簡便

一早八點多，「Point」提供附近上班族的早餐，那是快速簡便的麵包、咖啡等，能讓準備上陣的朋友，先在此充電，肚子有飽足感，精神更愉悅，是一天的開始！

### 午餐供不應求

中餐提供的日式口味西餐，在講求速度的一小時午休時間，午餐的套餐不但供不應求，往往還有列隊地焦急等待的人。還好，經過策畫，凡是能在11點40分至12點15分用完午餐，給個小優待打9折，這套餐有魚有肉及蔬

菜、蛋、飯等，份量正好，無論口味及菜相都討人喜歡，難怪還是有人願意排隊。

### 晚宴取捨兩難

台北的交通在下班時刻，往往行不得也！也有緊張了一天的朋友，約三朋好友喝一點小酒，隨著燈火的閃爍，「Point」的情調就讓這些人愛來逗留一下。

喝小酒，再配上「蟹肉白蘿蔔沙拉」是絕配。白蘿蔔口感脆甜，切成薄片，與蟹肉同沾特製的調味，那種感覺只能拿風情萬種形容。

台式口味炒海螺是拿辣椒、蒜炒的香辣，到此店換個口味吧！「奶油焗海鮮」，一樣的海螺，不一樣的口感，都叫人取捨兩難，只是奶油焗海鮮更適合配上樂音，以及冷冷的「桃色交易」，這桃色交易是一點點不會臉紅的桃子酒+薑汁汽水+檸檬的傑作，只要進店，點這幾樣，也是享受。

或者酒後想來點甜味，「蘋果烤酥」香的一口接一口，那甜也是難忘！



日式西餐與「蟹肉白蘿蔔沙拉」

