



**如**以住家寧靜為訴求，內湖確實是個很不錯的地方，有能走走的小山繞著內湖地區，可以呼朋引伴一起來輕鬆運動運動，然後，找個地方品咖啡，食食美味，更是讓愜意外再添得意。但在內湖想找一處能靜下心來，環境又特別優雅的餐廳，較稱心的不是很容易找到。

尋尋覓覓，逛德安百貨後，發現就在對街的金湖路上的「如星閣」就是了；怎麼找到的？有一天，我們先在如星閣的後街，被規劃的很乾淨又別緻的小公園吸引。以紅磚搭成的紅柱子，串成彩虹般的造型，平時，小朋友嬉遊其間，遇有慶典，或許就是現成的舞台，公園不大，吸引力十足。

長廊下，若是花棚能有花草成蔭，就是一處當臨時跳蚤市場的好所在，綠黛處處，社區公園除了人工造景外，天然草木很是茂盛，閒逛間，見如星閣小招牌，循著指標，在大馬路上找到大門。

如星閣雖在馬路邊，但並不顯眼，惹人注意的是門前標示了抓到了什麼魚的看板，於是，好奇的探問去。

正巧，店中的康師傅還未午休，空班時間，讓闖入的我們，正合了閒閒坐下來的心情。



## 愛釣魚的康師傅

康師傅是如星閣的老板，曾經在五星級的飯店任主廚，如今，自己當老板，更可以發揮手中技藝，標榜法式餐飲，在其餐廳中，從其陳設中，可以透視出淡淡的法國風情，卻沒有故意塑造的矜持。遊走其間，優雅中令人心曠神怡，悠然鬆懈下來。

原來，康師傅雖習得法國料理一身技藝，本身卻愛大自然，尤其是半夜三更釣魚去，是他努力至今，讓自己輕鬆快樂，又能將捕獲的魚隻，新鮮的展現給客人的另類經營方式。

如星閣雖在馬路邊，但並不顯眼，惹人注意的是門前標示了抓到了什麼魚的看板，於是，好奇的探問去。

## 法國風情

# 如星閣



■羊排上桌。



■魚鮮入味。



■生蚶鮮。

## 吃魚軟嫩鮮上桌

所以，法式餐廳，吃到魚鮮為主的菜餚，是康師傅的主張；依著不同的季節，從東北角深水海域釣上來的鮮魚，像紅顏色的鯛魚，有客人要求以生魚的吃入口，餐廳主人絕對配合，軟嫩鮮上桌，這是台灣式，不必拐彎抹角最直接的食之樂。

## 法國風情美味料理

有客人既然至法式餐廳，那麼，這魚就非法國味不可，番茄、紅蘿蔔、洋蔥增加提味外，在魚鮮烹調中提煉出來的調味，是處理法國料理的精髓，自然而然烹調入味，特殊的香辛料，讓享受魚鮮時，口中的鮮甜存留齒牙，又有微微的香料滋味流竄其間，一盤盡啖，也不致膩口。

## 馬賽的紅網魚和番紅花

嗜魚者也可以要求廚房，把紅網魚和番紅花組合成一道

菜餚；法國馬賽的名菜是二者燉成魚餚，烹調出顏色，味道都惹口的魚菜來。

番紅花是很珍貴的花樹，據說想取得1公克的番紅花，非得採下100多朵的番紅花不可；番紅花以顏色融入食材中，尤其需要先以水融和，烹調方式以有湯水，最能呈現其色來。其味難以形容，但最適合魚蝦，到店中食其紅花魚排，除了食魚外，蘸足調汁，是味覺上最高享受。

非肉不飽的饕家，牛排、羊排在此都能輕意嚐到，只是

口味上有多種選擇，想吃些適口的，告訴廚房，否則，交給師傅，讓師傅發揮去，稱口的肉類，無論煎烤煮，都會和上桌的盤碗一齊，互相輝映，令人大快朵頤。

其實，這一餐，是無意間闖入，上菜的程序有點亂，想到什麼吃什麼；於是，有點飽，又似乎胃還沒滿足，原先只是鮮魚入口，後來，又想有沙拉，又想要湯，這兩種先後填入肚，有鹹還要來點甜的，一樣也沒缺，吃來雖未分前後，感覺很痛快。該抹抹嘴了，同行朋友意猶未盡，還想食他味，一些放在牆邊帶回家當零嘴的法式口味食品，讓其猶豫，再吃一些吧！

鮮蚶，不能帶著走，吃兩粒吧！起司有不同的口味，選幾包吧！這幾年，餐廳中興起的外帶食品，讓想吃，又不懂得如何適時入口者，多了選擇，否則，師傅是最好請教對象，多一番口舌來往絕對美味帶回家。 圖



■清新的社區公園。