

## 電子報三：餐廳速報

身為巴黎的外食專家，除了叫外送的經驗豐富之外，餐廳的巡禮還是要給他安排安排的。在這篇電子報中我會介紹一下我吃過還不錯的巴黎餐廳，各式風格都有，價位也高低不等，學弟妹們可以看自己的需求參考看看。

簡單介紹一下巴黎街頭的餐廳分佈模式，在羅浮宮附近充斥著各式日韓料理，若喜歡吃這類食物的可以去那邊看看，中國餐廳主要聚集在 13 區唐人街，但近年來中餐廳在其他地方也有增加的趨勢，速食店則以漢堡王跟 Five guys 較傑出，而最多的還是那種路邊的咖啡廳，可說是比台灣超商還多，裡面除了咖啡糕點外，有些會有義大利麵等簡單西餐，也是不錯的選擇耶。下面介紹一下我吃過的一些餐廳，種類形式不拘，各國風味各一。讓各位見笑了：

### 1. Kodawari Ramen 日式

不妨跟各位說一下我在台灣的名號—永和拉麵之子，因此我自認我在品嚐拉麵的味蕾上還算是專業。這間餐廳其實是有米其林認證的，並且在巴黎有兩家，分為海鮮湯底（魚清湯與煮干）與肉類湯底（豚骨與雞白湯）。正常來說海鮮湯底的店面生意較好，有時會跟台灣拉麵店一樣大排長龍，所以要提前做好排隊的準備，但我認為清湯的部分清爽自然，濃湯濃郁清香，都別有一番風味，不輸台灣某些拉麵店，價格約在 15-20 歐不等。

### 2. L'Escargot 法式

法國著名的蝸牛料理，都來到法國了肯定是要試試看的吧各位，蝸牛的口感吃起來有點像鮑魚跟螺肉的混合，而且沒有腥味還很香，這間餐廳是 1832 成立的老字號了，品質也是有點東西的，此外也有生牛肉塔塔等經典法餐，值得一試，但法餐價格就不低，一個人可能要到 40 歐以上才能吃得過癮點。

### 3. On the Bab Paris 韓式

韓式料理，其實巴黎的韓料很少有雷，這間也不例外，而且通常老闆都是真的韓國人，所以應該也沒有不道地的問題，其實也沒有到超級好吃啦，但就

提供大家一些韓式選擇，程度應該有涓豆腐之上差不多吧。像這種餐廳式的店一人的消費都不會太便宜，建議跟五、六人一起來吃大家分食，這樣一個人大約 2-30 歐，可能比較划算一點。

#### 4. Le 37m2 台式

難能可貴的台灣料理，裡面的鹹酥雞便當堪稱一絕，有次帶臺灣朋友去吃，他吃完直接升天，直接告訴我彷彿回家了一趟。簡直在這中餐廳氾濫的巴黎中找到了一線曙光，而且個人認為他們的珍奶也是不錯喝的，珍珠很有嚼勁，重點是價格相較於餐廳便宜很多，整體下來一個人平均花費只要 12 歐左右，歡迎有預算考量且愛台灣的學弟妹前往光顧，你不會後悔的。

#### 5. Pizzeria Popolare 義式

主攻 Pizza 料理，同時又是一間酒吧，定位十分特殊，要吃這家的朋友務必要在網路上先訂位，不然你是吃不到的，而且訂位的我去到現場還是要排在人龍後面等待進場，其受歡迎程度可見一斑。除了酒類跟 Pizza 很推之外，他的義大利麵表現也非常好，可以說是沒有雷的餐廳之一，缺點可能就是花費略高，一個人約需要 50 歐左右。

#### 6. Xiao Long Kan 小龍坎火鍋 中式

中式火鍋就是讚啊，有點類似海底撈的感覺，愛吃麻辣鍋的朋友會覺得很不錯，我本人覺得火鍋料跟肉品的表現都挺道地的，這應該是發跡於中國的正宗火鍋店，台灣吃不到，一個人也是不便宜，跟海底撈差不多，但還是端看點的食材決定。另外想吃海底撈的話可以去倫敦吃，巴黎沒有，可惜了。