



DE LOIN  
RESTAURANT



因為建築的美 造就城市的美  
因為米其林的世界 美食與藝術開始交會

頂級饗宴

Cusine & Wine

德朗知新

News & Press

饗星計畫

The plan

關於De Loain

聯繫我們



DE LOIN  
RESTAURANT



DE LOIN

因為建築的美 造就城市的美  
因為米其林的世界 美食與藝術開始交會

頂級饗宴  
Cusine & Wine

德朗知新  
News & Press

饗星計畫  
The plan

關於De Loain

聯繫我們



DE LOIN  
RESTAURANT

# 頂級饗宴

Cusine & Wine



午餐

☞ BON APPETIT I ☜



午餐

☞ BON APPETIT II ☜



午餐

☞ LUNCH A LA CARTE ☜



晚餐

☞ 德朗沐宴 ☜



晚餐

☞ 德朗懷蔬 ☜



晚餐

☞ 德朗饗宴 ☜





DE LOIN  
RESTAURANT

# 頂級饗宴

Cusine & Wine



午餐

☞ BON APPETIT I ☜



午餐

☞ BON APPETIT II ☜



午餐

☞ LUNCH A LA CARTE ☜



晚餐

☞ 德朗沐宴 ☜



晚餐

☞ 德朗懷蔬 ☜



晚餐

☞ 德朗饗宴 ☜





DE LOIN  
RESTAURANT



午餐

☞ BON APPETIT I ☜



午餐

☞ BON APPETIT II ☜



午餐

☞ LUNCH A LA CARTE ☜



晚餐

☞ 德朗沐宴 ☜



晚餐

☞ 德朗懷蔬 ☜



晚餐

☞ 德朗饗宴 ☜





DE LOIN  
RESTAURANT

# 頂級饗宴

Cusine & Wine



晚餐

德朗饗趣



晚餐

德朗御宴



晚餐

德朗盛宴



晚餐

DINNER A LA CARTE



晚餐

德朗酒單



藏酒

不同酒莊之佳釀





DE LOIN  
RESTAURANT

# 頂級饗宴

Cusine & Wine



晚餐

德朗饗趣



晚餐

德朗御宴



晚餐

德朗盛宴



晚餐

DINNER A LA CARTE



晚餐

德朗酒單



藏酒

不同酒莊之佳釀



DE LOIN  
RESTAURANT

NEXT ▶



午餐

🌀 BON APPETIT I 🌀

NT.1,500

🌀 前菜 Les Entrees 🌀**青蘋果馬糞干貝搭配香橙翡翠**

Seared Saint-Jacques with Our sin Green Apple and Telosma  
採用溫熱的口感來呈現沙拉,將金黃多汁的北海道干貝,  
搭配海味十足的馬糞海膽,海洋風味的獨特,濃厚的讓人心滿意足

**黑木風味銀鱈搭配蘆筍橄欖油魚子醬**

Charcoal Flavor Tempura with Black Cod  
and Asparagus Olive Oil Caviar  
運用天然竹炭天婦羅粉讓裹住軟嫩Q彈的黑圓鱈  
搭配上義大利人最愛使用的橄欖油魚子醬加以做點綴

**青提子馬鯪襪百合乳酪**

Paradise threadfin with Muscat, Lily and Pecorino Emulsion  
擅長將台,日,法食尚交融的德朗主廚,運用不同國度的食材



DE LOIN  
RESTAURANT

NEXT ▶



午餐

🍷 BON APPETIT I 🍷

NT.1,500

🍷 前菜 Les Entrees 🍷**青蘋果馬糞干貝搭配香橙翡翠**

Seared Saint-Jacques with Our sin Green Apple and Telosma  
採用溫熱的口感來呈現沙拉,將金黃多汁的北海道干貝,  
搭配海味十足的馬糞海膽,海洋風味的獨特,濃厚的讓人心滿意足

**黑木風味銀鱈搭配蘆筍橄欖油魚子醬**

Charcoal Flavor Tempura with Black Cod  
and Asparagus Olive Oil Caviar  
運用天然竹炭天婦羅粉讓裹住軟嫩Q彈的黑圓鱈  
搭配上義大利人最愛使用的橄欖油魚子醬加以做點綴

**青提子馬鯪襖百合乳酪**

Paradise threadfin with Muscat, Lily and Pecorino Emulsion  
擅長將台,日,法食尚交融的德朗主廚,運用不同國度的食材

DE LOIN  
RESTAURANT

## 午餐

🍷 BON APPETIT II 🍷

NT. 2,500

## 黑提子風乾鵝胸樹番茄

Air Dried Goose Breast with  
Kyoho Grape and Tree Tomato

鵝肉是理想的高蛋白、低脂肪、低膽固醇的營養健康食品。肉厚質嫩，汁多味美。主廚採用特殊繁複的風乾鹽化手法，細膩的將以迷迭香、鼠尾草等多種香料草醃漬而成的鵝肉處理的淋漓盡致，並巧妙搭配上能提升鵝肉滑順感與甘甜味的巨峰葡萄及樹番茄

## 紫蘇巨峰襪夏隆鴨

Seared Challahs Duck with Kyoho Grape  
And Red Perilla Flavor

“法國人愛吃鴨肉的程度就好比華人喜愛北京烤鴨一般”

夏隆鴨美味的關鍵，就在於處理肉材的手法，是將鴨血保存在體內，造就肉質多汁滑嫩的肉質，鴨肉的部份則以單純微烤的方式，最能表現出夏隆鴨經典的美味搭配上略帶酸甜的巨峰葡萄，清爽滋味更反襯出肉質的鮮甜，美味展露無遺

## 松露蕪菁蟹蝦餃



## 午餐

---

☞ BON APPETIT II ☜

NT. 2,500

---

### 黑提子風乾鵝胸樹番茄

Air Dried Goose Breast with  
Kyoho Grape and Tree Tomato

鵝肉是理想的高蛋白、低脂肪、低膽固醇的營養健康食品。肉厚質嫩，汁多味美。主廚採用特殊繁複的風乾鹽化手法，細膩的將以迷迭香、鼠尾草等多種香料草醃漬而成的鵝肉處理的淋漓盡致，並巧妙搭配上能提升鵝肉滑順感與甘甜味的巨峰葡萄及樹番茄

### 紫蘇巨峰襪夏隆鴨

Seared Challahs Duck with Kyoho Grape  
And Red Perilla Flavor

“法國人愛吃鴨肉的程度就好比華人喜愛北京烤鴨一般”

夏隆鴨美味的關鍵，就在於處理肉材的手法，是將鴨血保存在體內，造就肉質多汁滑嫩的肉質，鴨肉的部份則以單純微烤的方式，最能表現出夏隆鴨經典的美味搭配上略帶酸甜的巨峰葡萄，清爽滋味更反襯出肉質的鮮甜，美味展露無遺

### 松露蕪菁蟹蝦餃

CLOSE



DE LOÏN  
RESTAURANT

頂級饗宴  
Cusine & Wine

德朗知新  
News & Press

饗星計畫  
The plan

午餐

午餐

午餐

晚餐

晚餐

晚餐

🍴 BON APPETIT I 🍴

🍴 BON APPETIT II 🍴

🍴 LUNCH ABOUT 🍴

關於De Loïn

🍴 聯繫我們 🍴

🍴 德朗懷蔬 🍴

🍴 德朗饗宴 🍴

1 / 2



CLOSE



DE LOÏN  
RESTAURANT

頂級饗宴  
Cusine & Wine

德朗知新  
News & Press

饗星計畫  
The plan

午餐

午餐

午餐

晚餐

晚餐

晚餐

🍴 BON APPETIT I 🍴

🍴 BON APPETIT II 🍴

🍴 LUNCH ABOUT 🍴

關於De Loïn

🍴 聯繫我們 🍴

🍴 德朗懷蔬 🍴

🍴 德朗饗宴 🍴

1 / 2





# 德朗知新

News & Press

2014/6/12 0:0



【食氛感謝】德朗私饗 師饗首選

專屬予你的美好時刻



星級美饌Only for you

專屬食尚 款待你我的每份心意

手做法國菜 幸福樂饗

教您用頂級法是想實饗賞媽咪

鳳凰花開 炙夏驪歌

桃李芬芳 吾愛吾師

德朗私饗，款待你我的每份心意

嚴選世界級特殊食材，拜訪世界各地米其林餐廳，經典創意的星級美味，是感念師恩、歡慶畢業的最佳獻禮。頂級時尚的專屬空間私饗，管家專業周到的桌邊服務，開放式廚房的臨場氛圍，德朗為您獻上兼具美味、氣氛、專業的法式精緻化謝師饗宴。

Sincere Thanks

德朗私饗 師饗盛宴

即日起，歡迎來電洽詢

02-7729-5000

2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式



# 德朗知新

News & Press

2014/6/12 0:0



【食氛感謝】德朗私饗 師饗首選

專屬予你的美好時刻



星級美饌Only for you

專屬食尚 款待你我的每份心意

手做法國菜 幸福樂饗

教您用頂級法是想實賞媽媽味

鳳凰花開 炙夏驪歌

桃李芬芳 吾愛吾師

德朗私饗，款待你我的每份心意

嚴選世界級特殊食材，拜訪世界各地米其林餐廳，經典創意的星級美味，是感念師恩、歡慶畢業的最佳獻禮。頂級時尚的專屬空間私饗，管家專業周到的桌邊服務，開放式廚房的臨場氛圍，德朗為您獻上兼具美味、氣氛、專業的法式精緻化謝師饗宴。

Sincere Thanks

德朗私饗 師饗盛宴

即日起，歡迎來電洽詢

02-7729-5000

2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式



# 德朗知新

News & Press



【食氛感謝】德朗私饗 師饗首選

【德朗私饗】專屬予你的美好時刻

星級美饌 Only for you

專屬食尚 款待你我的每份心意

手做法國菜 幸福樂饗愛

教您用頂級法是想宴饗賞媽咪



2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式高雅浪漫的求婚企劃，訂作專屬的求婚光碟。求婚儀式創意流程、最重要時刻-親友團專屬秘密包廂驚喜。

生日快樂 Joyeux anniversaire  
我們結婚吧 充滿驚喜的浪漫夜晚  
最美好的時光 邀情人復刻戀愛回憶

專屬您倆的紀念日 / 慶生美饌之夜，在全國首創結合美味與品味的私饗空間裡，品嚐嚴選食材與料理巧思，聆聽專屬管家特有說菜服務，高質感的用餐體驗下，盡情享受優雅、浪漫的法式求婚餐宴，感受米其林三星級的尊榮感。

即日起，歡迎來電洽詢

02-7729-5000

2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式





# 德朗知新

News & Press



【食氛感謝】德朗私饗 師饗首選

【德朗私饗】專屬予你的美好時刻

星級美饌 Only for you



專屬食尚 款待你我的每份心意

手做法國菜 幸福樂饗愛

教您用頂級法是想宴饗賞媽咪

2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式高雅浪漫的求婚企劃，訂作專屬的求婚光碟。求婚儀式創意流程、最重要時刻-親友團專屬秘密包廂驚喜。

生日快樂 Joyeux anniversaire  
我們結婚吧 充滿驚喜的浪漫夜晚  
最美好的時光 邀情人復刻戀愛回憶

專屬您倆的紀念日 / 慶生美饌之夜，在全國首創結合美味與品味的私饗空間裡，品嚐嚴選食材與料理巧思，聆聽專屬管家特有說菜服務，高質感的用餐體驗下，盡情享受優雅、浪漫的法式求婚餐宴，感受米其林三星級的尊榮感。

即日起，歡迎來電洽詢

02-7729-5000

2014/6/10 0:0

專屬您與她永生難忘的浪漫夜晚;客製化提供獨一無二法式



DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

— 饗星精神

亞洲地區

### 完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往

De Loain 是法文 "遠道而來" 的意思體會日本天麩羅神秘而完美的魔力  
難忘托斯卡尼藍龍蝦Q彈清甜的餘韻回味新加坡多元薈萃下的味蕾感動  
驚喜洞爺湖下極簡食材烹調的口感層次

德朗饗星計畫，拜訪世界各地米其林餐廳汲取各國料理概念，將創意藏  
於細節巧妙結合臺灣時令風味，譜出專屬德朗的星級品味

### 以經典詮釋豐盛，精緻廚藝誘發食慾

德朗饗星用料理環遊世界饗受 "不遠千里，回味無窮，一來再來" 的慾望



DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 極鮮食饗 奇饗食藝Hokkaido

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往探訪北海道時因豐富漁獲啟發靈感DE LOIN主廚Gordon Chen循法菜本質融合日式嚐鮮關鍵生熟即食口感合拍溫潤於舌尖化開新奇吃法風格選材以經典詮釋豐盛精緻廚藝誘發食慾德朗饗星用料理環遊世界

套餐推薦 德朗沐宴





DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 極鮮食饗 奇饗食藝Hokkaido

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往探訪北海道時因豐富漁獲啟發靈感DE LOIN主廚Gordon Chen循法菜本質融合日式嚐鮮關鍵生熟即食口感合拍溫潤於舌尖化開新奇吃法風格選材以經典詮釋豐盛精緻廚藝誘發食慾德朗饗星用料理環遊世界

套餐推薦 德朗沐宴





DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 文化薈萃 美食仲夏Singapore

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往造訪多元風味美食薈萃之地-新加坡DE LOIN主廚Gordon Chen汲取新加坡料理概念以台灣當季食材入菜熱帶風情的層次口感攜來盛夏的喜悅跨國界的調味工法激發甜鹹交會的火花以經典詮釋豐盛 精緻廚藝誘發食慾

套餐推薦 德朗饗趣





DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 文化薈萃 美食仲夏Singapore

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往造訪多元風味美食薈萃之地-新加坡DE LOIN主廚Gordon Chen汲取新加坡料理概念以台灣當季食材入菜熱帶風情的層次口感攜來盛夏的喜悅跨國界的調味工法激發甜鹹交會的火花以經典詮釋豐盛 精緻廚藝誘發食慾

套餐推薦 德朗饗趣





DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 海中鑽石 和風美饌Japan

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往拜訪擁有豐富漁獲的島國日本難忘甘鮮凝脂的黑鮪魚饗宴採傳統方式料理斬新呈現時鮮珍味搭配法式經典魚子醬日法風格絕佳體驗以經典詮釋豐盛 精緻廚藝誘發食慾

套餐推薦 德朗沐宴





DE LOIN  
RESTAURANT

## 饗星計畫

The Plan

饗星精神

— 亞洲地區

### 海中鑽石 和風美饌Japan

完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往拜訪擁有豐富漁獲的島國日本難忘甘鮮凝脂的黑鮪魚饗宴採傳統方式料理斬新呈現時鮮珍味搭配法式經典魚子醬日法風格絕佳體驗以經典詮釋豐盛 精緻廚藝誘發食慾

套餐推薦 德朗沐宴





## 關於De Loin

— 品牌故事 主廚記事 空間藝術 德朗織品

### 料理、藝術、建築的享食文化

因為建築的美，造就城市的美，因為米其林的世界，美食與藝術開始交會，因為「De Loin」，建築、藝術、美食、米其林一同改變了腳下的這座城市～

取自法國野獸派先驅：安德烈·德朗（“法國在世最偉大的畫家”），其大自然的創作靈感，一如法國講究食材的品質，而相撞的筆觸、精湛比例與色彩前衛的手法，就像法式料理的神乎其技！

### 不遠千里，米其林星傳奇

在法國，廚師屬於藝術家的範疇，擁有米其林星環的廚師，就好比是藝術家中的傳奇；在米其林評鑑中，三顆星象徵「完美而登峰造極的廚藝，值得專程前往」，「De Loin」以此信念，結合主要食材，期許美食文化，千里飄香。

- de 為from，loin 象徵遠方，兩者組合為來自遠方之意。
- loin 英文意為腰部，沙朗 sirloin steak 亦出自該字的組合，延伸意指油花豐富肥美多汁的牛肉。
- “遠道而來”的法文即為 de loin，意喻上選食材與精湛，讓人“不遠千里，回味無窮，一來再來”。

## 關於 De Loin

品牌故事

— 主廚記事

空間藝術

德朗織品

### 師承法式西餐廚藝泰斗 Paul Bocuse

陳宣達 ( Gordon Chen ) 曾任職於香港L' ATELIER de Joel Robuchon米其林三星餐廳，曾至里昂皇家酒店管理學院-保羅·博古斯學院，與世紀名廚進行廚藝交流；Paul Bocuse(保羅·博古斯)為法國國寶級米其林三星廚師，精湛的廚藝自1965年起，連續41年獲得米其林三顆星的最高榮譽，以其為名的博古斯烹飪大賽，更被視為國際法式西餐烹飪界的奧林匹克大賽；盛名享譽國際，被尊為世紀廚師。

### 【經歷】

- 美國希爾頓五星級飯店
- 台北亞都麗緻飯店
- 榮獲香港西餐國際比賽銀牌
- 多位米其林三星廚師推薦



## 關於De Loin

品牌故事

主廚記事

— 空間藝術

德朗織品

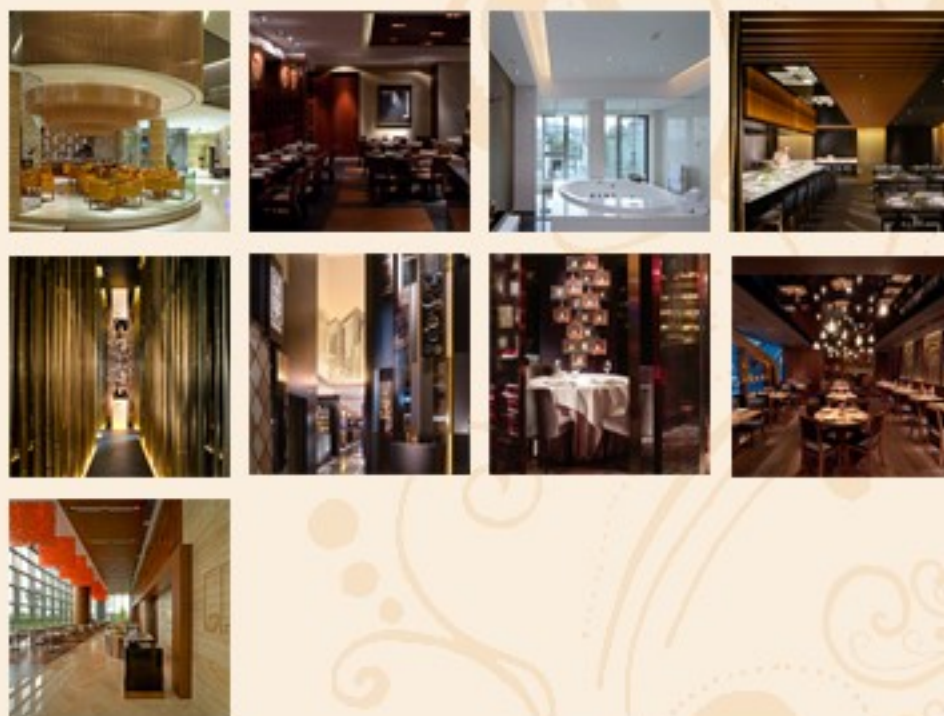
### 東方禮讚，世紀佳宴

黑色神秘、金色奢華為主調，以新現代東方美學的空間語法，完美融合國際時尚潮流，藉由「創新奢華、舒適、感動」的環境創造，引發人對環境的共鳴，進而產生心靈交流；就像一段難忘的旅程，一次驚豔，無限回味！

### 奧斯卡大師，經典再現

梁志天為室內設計奧斯卡之稱的Andrew Martin International Awards 甄選為全球著名室內設計大師；以「完美生活」為目標，實踐「享受生活、享受設計」的理念；世界諸多酒店、餐廳、樣板房及俱樂部所、傢飾、傢俱精品等皆出自其手，作品遍佈全球40多個城市，設計風采享譽國際。

### 【代表作】



## 關於De Loin

[品牌故事](#)[主廚記事](#)[空間藝術](#)[— 德朗織品](#)

### NARUMI 骨瓷名家

夢幻料理，不僅在味覺上驚豔，更在五感中撼動心靈，從空間佈局到餐桌上的擺盤巧思；NARUMI日本陶瓷中最顯赫的名字之一，剔透的白，究極的白，讓器皿承載料理的精心，也承載享食的美好記憶。

### SOLA銀雕工藝

來自瑞士設計，豐富又細緻的層次感細細的敲痕，取代原本單調的刻度，讓刀叉舞動出宛若月光的溫柔光澤，轉動之間，神采飛揚，握在掌心，質地隱隱生輝。

### LAGUIOLE手工打造

來自法國手工製成的頂級牛排刀要生產一把真正的Laguiole傳統刀，每把牛排刀都有多重步驟與工法。就是這樣的步驟與工法，是機器生產的商品不可相提並論的，所以每把Laguiole傳統刀，都是值得珍愛使用的好刀具。

## 關於De Loin

[品牌故事](#)[主廚記事](#)[空間藝術](#)[— 德朗織品](#)

### NARUMI 骨瓷名家

夢幻料理，不僅在味覺上驚豔，更在五感中撼動心靈，從空間佈局到餐桌上的擺盤巧思；NARUMI日本陶瓷中最顯赫的名字之一，剔透的白，究極的白，讓器皿承載料理的精心，也承載享食的美好記憶。

### SOLA銀雕工藝

來自瑞士設計，豐富又細緻的層次感細細的敲痕，取代原本單調的刻度，讓刀叉舞動出宛若月光的溫柔光澤，轉動之間，神采飛揚，握在掌心，質地隱隱生輝。

### LAGUIOLE手工打造

來自法國手工製成的頂級牛排刀要生產一把真正的Laguiole傳統刀，每把牛排刀都有多重步驟與工法。就是這樣的步驟與工法，是機器生產的商品不可相提並論的，所以每把Laguiole傳統刀，都是值得珍愛使用的好刀具。



## 關於De Loin

[品牌故事](#)[主廚記事](#)[空間藝術](#)[— 德朗織品](#)

### SCHOTT ZWIESEL水晶喝采

內斂是氣質上的詮釋，奢華是質感上的呈現；對於料理的講求，從食材、擺盤到酒杯的來自德國百年品牌歷史Zwiesel Kristallglas AG 旗下，全球最頂尖吹製玻璃工匠的精巧工藝，所創造出一系列侍酒師頂級機器及手工水晶酒杯，展現獨特的感官、光學、與觸感之美感經驗。

### 【 DIVA 品飲無上美學 】

杯腳的設計靈感來自於女人優雅修長的小腿，以最簡約的線條呈現低調生活品味，並經過縝密的計算和實驗，無論是波爾多、勃艮地、香檳還是甜酒，都能使酒的特色完全發揮出來。

### 【 PURE 紅寶璀璨原色 】

採用國際專利技術Tritan®所製造，強化了玻璃的強韌度、光彩亮度，杯底呈現大角度V字型，剔透玻璃完美呈現葡萄酒原色，為精緻饗宴舉杯！

## 關於De Loin

[品牌故事](#)[主廚記事](#)[空間藝術](#)[— 德朗織品](#)

### SCHOTT ZWIESEL水晶喝采

內斂是氣質上的詮釋，奢華是質感上的呈現；對於料理的講就，從食材、擺盤到酒杯的來自德國百年品牌歷史Zwiesel Kristallglas AG 旗下，全球最頂尖吹製玻璃工匠的精巧工藝，所創造出一系列侍酒師頂級機器及手工水晶酒杯，展現獨特的感官、光學、與觸感之美感經驗。

### 【 DIVA 品飲無上美學 】

杯腳的設計靈感來自於女人優雅修長的小腿，以最簡約的線條呈現低調生活品味，並經過縝密的計算和實驗，無論是波爾多、勃艮地、香檳還是甜酒，都能使酒的特色完全發揮出來。

### 【 PURE 紅寶璀璨原色 】

採用國際專利技術Tritan®所製造，強化了玻璃的強韌度、光彩亮度，杯底呈現大角度V字型，剔透玻璃完美呈現葡萄酒原色，為精緻饗宴舉杯！





DE LOIN  
RESTAURANT

## 聯繫我們

如果您有任何建議或需求，請填選線上留言表單，  
我們將有專人儘速為您服務，謝謝！

※為提供您更佳的服务，**恕不接受網路訂位**，敬請見諒！

餐廳位置 | 台北市內湖區金莊路98號

聯絡專線 | 02-7729-5000

營業時間 | 週一至週日

中午12:00 ~ 14:30 (最後點餐時間 13:00)

晚上18:00 ~ 22:00 (最後點餐時間 20:00)

貼心提醒 | **本餐廳恕不接待12歲以下兒童**。用餐時請著正式服裝，  
女士不可穿拖鞋，男士不可穿短褲拖鞋。  
餐廳有附設地下停車場，大門前將有專人為您指引。

### 發送電子郵件

姓名：

標題：

EMAIL：

留言內容：

送出