

尋訪台北街角巷弄內的知性之旅

根據義大利法斯特·奈洛尼的著作，六世紀在衣索比亞「阿姆哈拉高原」的牧羊人卡洛迪，有一次帶一群山羊到新牧地餵食，山羊卻興奮的像在跳舞，晚上睡不著覺，經查山羊吃了一種紅色果實，於是他們也喝此種果實煮後的汁液，晚上也睡不著。決定讓晚上在做禮拜會打瞌睡的僧侶們試喝，效果非常好，精神百倍，之後，只要有夜間活動都會喝此汁液來提振精神。這種果實就是現今的咖啡豆，1510 年傳到開羅，1530 年到大馬士革……。

資料來源：<http://www.kohikan.com/culture/story/story.htm>

第 1 站-12.88.99 咖啡

現 況 簡 介

位於實踐大學附近的巷弄 12.88.99，特殊的店名吸引不少消費者好奇的目光。3 組數字是有意涵的，12 代表地球與人類（12 生肖、12 星座、12 時辰、12 個月份），88 代表發展（8=發），99 代表長長久久，就是「地球與人類長治久安的發展」。店內的佈置就更不用說拉！許多木雕、陶瓷、圖騰…等各式各樣的藝術品，走健康、藝文路線，不少藝文活動都在此舉辦。老闆娘以視聽影音起家，店內擺了一台真空管擴大機，音質渾厚、臨場感表現無疑。有興趣的朋友可以跟老闆娘討教討教喔！

咖啡都是利用「虹吸式沖泡法」，咖啡豆也是自家精心烘焙。老闆說：「藉此沖泡出來的咖啡只有濃、醇、香，沒有酸、澀、苦！」由此可見每個製作與沖泡的環節都沒忽略，看出老闆對品質的堅持，而最大的賣點就是「咖啡占卜」，把每一種咖啡都賦予它生命與故事，藉受占者的祈禱，抽取心情咖啡之籤，來占卜現狀與需求，傳達此刻的境遇及祝福，重新認識自己，使您能感受到生命的無限力量，發現咖啡生命密碼，喝咖啡已不僅僅是喝咖啡，讓咖啡帶您到另一個境界。



隱身於幽靜巷弄中，外觀獨特線條設計，呈現出另類低調美學，以簡約純樸風為主出發點，更充滿謎樣風情



美味甜心－華爾滋・法式薄餅



油鍋輕刷一層奶油，麵糊沿著鍋邊而下，隨著鍋子的溫度，榛果奶油香氣撲鼻，漸漸的鍋邊麵糊煎的酥脆，形成的縐褶就像舞者的裙襞，吃一口讓人有幸福感覺。

無與倫比－幸福・鬆餅

特調配方調製的鬆餅糊，經過精心烘培成外酥脆、內軟嫩鬆，香味迷人鬆餅，讓您有不可思議的甜蜜滋味。



美食園地

DATA

地址：台北市北安路 595 巷 22 號

電話：2532-1189

營業時間：週一至週六 10：00～21：00

店休：週日

來自法國口味－橙香奶酪



香醇牛奶的結合，每一口都有濃厚的奶香與橙花香在口中綻放，口感綿密，齒間陣陣的奶香和橙花香，一個普通又簡單的甜點，讓人在味蕾間把甜點的深度品嚐出來。

招牌人氣餐點－冰滴咖啡

百分百低溫浸透濕潤，萃取出香濃美味、滑順、渾厚的咖啡口感，讓您喝到最純淨香醇的咖啡，可攜式的密封試管瓶，讓冰滴咖啡，可攜式的密封試管瓶，讓冰滴咖啡不易得嚇人。



第 2 站-櫻桃時光咖啡

現 況 簡 介

榮獲 2010 臺北優質咖啡館及咖啡美味點心人氣王的「櫻桃時光」，鑑於街弄間充斥著品質不一的咖啡店，體認推廣精品咖啡與傳播正確咖啡知識重要，特別提供無瑕疵、順口甘醇頂級生豆，讓您品嚐到最優質的精品咖啡，更期望愛咖啡的您，了解精品咖啡的身世、故事與產生，讓更多的人喜歡它、愛上真正的咖啡。

因咖啡樹果實先為綠色，成熟後呈豔紅色，狀似櫻桃，為「櫻桃」由來，而「時光」是愛咖啡的您與精品咖啡所交織出的一段邂逅，因此取名「櫻桃時光」。劉老闆曾於大同大學進行一年咖啡訓練課程，並加盟丹堤咖啡連鎖店 6 年，所以除自家烘培咖啡外，還有早餐及低脂簡餐、英式下午茶、三明治、鬆餅貝果及自製手工蛋糕餅乾。雖然店面不大，但不論是香醇順口咖啡，甜而不膩的甜點、花茶飲料，都讓人讚不絕口，現代簡潔，搭配復古比利時壺及義大利風格咖啡杯等佈置，讓人感覺舒適、輕盈，但又不失專業。精心製作的餐點，從菜單的設計，食材的挑選、運送、保存，直到菜餚烹煮的過程、擺盤都是很講究的，目的就是要你吃出原味、吃出健康，擺脫外食的高油膩跟高膽固醇。



櫻桃色內外觀設計，配合整面擺飾著各式咖啡器皿及現代式簡潔、輕盈風，專業不失典雅質感，讓你在這裡真正的感受各種類咖啡豆的風味，其中復古的比利時壺，讓您彷彿進入時光隧道。



奧地利鬆餅



精心調製烘培出酥酥脆脆的鬆餅，拌上的外國進口新鮮植物性奶油，淋上巧克力醬與水果來做點綴，看起來還蠻可愛的啦~吃起來更是口感極佳哦~

英式雙層下午茶



咖啡或花茶，搭配手工香濃重乳酪起士蛋糕及甜而不膩餅乾。其中起士蛋糕不加一滴水，完全使用天然食材，入口即化，咖啡起士加入espresso，吃得到咖啡香與起土的絕配口感！義式咖啡餅乾，經二次烘烤，加入酥脆的杏仁堅果更誘人。

美食園地

手工餅乾

每一口都可以咬到滿滿的果仁，而且四、五種的手工餅乾，口味不一樣之外，果仁也不相同啦~其中義式咖啡餅乾，經二次烘烤、加入烘烤酥脆的杏仁堅果，誘人香味，口感十足。



手工糕點

手工製作甜度適中，新鮮、健康與無負擔的餅乾、蛋糕甜點，不止感受手工烘焙的口感及甜點的香甜，更藉與精品咖啡的契合，襯托出咖啡的特色與風味。



德國花草蔬果茶

德國聖母峰茶廠研製，特選 10 種符合台灣人口味，每款都具獨特口味，香氣，和配方。



馬卡龍

有巧克力及奶油夾心，厚實鬆軟，跟在麵包店買的便宜貨，口味不一樣哦~這個好吃多了呢！



DATA :

地址：台北市松山區敦化北路 165 巷 10 號 電話：2547-5801

營業時間：週一至週五 9:00~19:00 店休：週六週日

第 3 站-也門町精選咖啡



現 況 簡 介

由臺北煤氣公司廠房宿舍原址改建成臺北電影主題公園，在臺北錦州街咖啡老店「中美咖啡」第二代林怡宏和夫婿黃明德努力下，變身為也門町精選咖啡館，融入老舊建築、老煙囪、煉焦爐的舊日時光氛圍，因老闆娘從小就在自家咖啡園中陪父親在咖啡樹堆中，挑揀著咖啡豆、聞著咖啡香、喝著新鮮香醇的咖啡長大的，且父親曾多次至日本學習烘焙技術，養成對咖啡的品質更是堅持。

也門町精選咖啡 2009 年遷至電影公園現址，打造全台第一座最專業的咖啡生態園區，也是大台北地區唯一一座專業的咖啡莊園咖啡館，在這裡您除可以品嚐到經過手工挑除瑕疵豆，專業烘焙師傅精心焙製而成的健康好咖啡及天然水果食材精心調製烘烤手工脆餅外，還可以輕聞咖啡花的清香、輕觸咖啡葉上的甘露珠、親手摘下鮮紅耀眼的咖啡櫻桃漿果，體驗咖啡文化的幸福！



連續獲得 2008、2009 臺北咖啡節專家評鑑為優質咖啡館，這裡提供您健康優質的精品咖啡，一座有著台灣最專業的咖啡夢公園，咖啡夢公園有著高雄三民來的日據時代老咖啡樹、2007、2008 台灣冠軍咖啡豆(黃波旁咖啡樹)，在這，您會欣賞到結實纍纍的咖啡果；您會聽到烘焙咖啡的美妙旋律；您會聞到陣陣撲鼻的咖啡香，您會品嚐到來自各地的現烘焙咖啡；還有各式礦石過濾能量水沖泡咖啡，還有很多很多，需要您親自走訪。





義式手工脆

採用各種新鮮的天然水果食材，精心調製烘烤二次而成，並採用中國五行之色彩調理觀，絕無添加任何防腐劑。



鬆餅草莓

採用新鮮特製配方食材，並加上各式新鮮水果搭配而成，令人賞心悅目，垂涎欲滴。

美食園地

DATA :

地址：台北市萬華區康定路 19 號

電話：2361-6138

營業時間：13:00-21:30

店休：星期一



燻雞三明治

特製抹茶、竹碳與雞蛋、紅麴等原料特製而成的三明治，新鮮健康，爽口脆嫩，兼顧養生，吃了還想再吃。



咖啡禮盒組

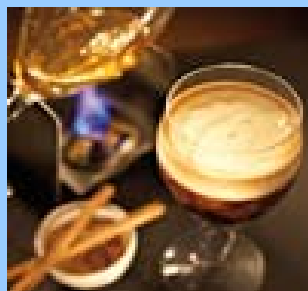
曼特寧咖啡豆 + 巴西·聖多斯 + 純手工義式脆餅共 3 件。精美實惠，送禮自用兩相宜。

創意臺北咖啡簡介：

也門町精選咖啡館參加 2008、2009 及 2010 創意臺北咖啡競賽，分別獲得 2008 第二名、2009 第二名及 2010 第三名，創作配方分述如下：

- 一、2008 第二名：香戀臺北咖啡：採用自家烘培非洲、亞洲及中南美洲生產咖啡豆，加上木柵鐵觀音融合成，象徵熱情與生命力。
- 二、2009 第二名：非嚐台北：以桂花釀當底，加入鐵觀音冰塊、洛神花冰塊及冰咖啡、牛奶，一層咖啡一層冰塊的放，倒是頗有蓋高樓的味道。
- 三、2010 第三名：鍾愛一生：以咖啡為基底，加入百香果、桂圓及咖啡業薰培出咖啡茶及曬乾咖啡豆，呈現出咖啡酸、甜、香韻味及百香果香味及桂圓甜度，充滿多層次口感。

名稱：非嚐台北



可以預約品嚐

名稱：鍾愛一生

