

飲食·生活·文化

飲食，不只是生理需求，也是味覺享受，結合與飲食相關的行為、物品和精神意涵之後，更成爲一個地方或族群世代傳承的生活文化。臺灣的飲食文化，展現出早期移民堅毅而務實的性格、近代多元文化融合的包容性與創造力，以及人民親切好客的本質。在欣葉，你可以看到臺灣的縮影。

欣葉以臺灣生活文化爲中心、台菜烹調心得爲基礎，不斷吸收異國料理精髓，兌變成獨特的風貌，成爲多元化、國際化的美食創作者。一直以來，欣葉致力於創作質優味美的料理，以深耕臺灣餐飲市場、發揚臺灣的餐飲文化，基於這樣的堅持，欣葉得以如百年老店般傳承，三十多年來陪伴許多人成長，成爲受歡迎的美食品牌。

萌芽·從 11 張桌子開始

一九七七年，正值臺灣經濟起飛的年代，欣葉創辦人李秀英女士在台北市雙城街的巷子裡，創立了第一家台菜店，店內只有 11 張桌子。

當時的台菜少筵席菜餚，好不容易開始有些大老闆前來用餐，卻總是挑剔菜色簡陋，爲此，李秀英女士經常和廚師溝通討論，改進菜色，使批評成爲欣葉前進的最大助力。

爲了拓展客源，李秀英女士常帶著同仁四處走訪，到雙城街附近的公司、機構、飯店、夜總會和舞廳門口發放名片，直到越來越多首度品嚐欣葉料理的顧客再次光臨，並且成爲老主顧爲止。

從豐盛華美的筵席到平民化的清粥小菜，欣葉的料理味美、質佳而且口味道地，短短數年間便建立起口碑，博得顧客的信心與喜愛，開始逐年穩定發展。

有情·欣葉的經營理念與企業文化

「呷飽未？」是臺灣人傳統的打招呼用語，比起禮貌性的問候，短短三個字蘊含了發自內心的關懷，這也正是欣葉的服務精神—真誠的待客之道。欣葉不依服務業的標準作業準則招呼客人，而是讓臺灣人親切友善的特質得以盡情發揮，來到欣葉，就當是到友人家中作客吧！

欣葉不僅對待顧客宛如老友，同事間的相處也像家人一樣，許多企業草創時期的元老，陪伴欣葉走過艱辛與榮耀，直到今天仍在欣葉服務；更多後來加入的工作夥伴，則將欣葉視爲唯一或最終的志業。

因爲真誠關懷，欣葉博得了顧客的信賴與支持；因爲真情相挺，創辦人李秀英女士敦厚、務實的性格，影響了所有的工作夥伴，共同創造出特有的欣葉風格。

用心·欣葉的核心策略與堅持

基於高度的自我要求，欣葉總是用心地做好每一個小細節，不斷追求更完美的境界。欣葉堅持食材一定要嚴選，只挑選上等品質的新鮮食材，用料精準實在，連一根蔥的粗細都要符合標準；堅持作法要講究，而且不單指料理過程，即使只是擦桌子也有學問；堅持餐點要美味，因此廚師在烹調的過程中處處用心，不斷研發新的料理，以期創造出源源不絕的幸福滋味。

爲了企業的永續經營，欣葉以講求信用作爲經營圭臬，不斷與顧客和廠商搏感情；爲了充實品牌內涵，欣葉在包融新觀念、新技法的同時，不斷地傳承並發揚固有文化；爲了讓更多人品嚐欣葉的幸福滋味，欣葉不斷地在臺灣市場紮根、勇於接受各種挑戰，以追求持續的成長。

真知味·美食的創作者

對於欣葉而言，美食是一門藝術、也是一個值得長期追尋的目標，不僅可以延續族群的文化，更是饕客的終極想望。爲了讓人們可以品嚐真正的美味料理，使喜愛各種口味的人都能在欣葉展現滿意的笑容，繼「欣葉

台菜」餐廳成功之後，開始多元化經營，陸續開設了強調原味健康的「呷哺呷哺」日式小火鍋、創意十足的自助式「欣葉日本料理」、好吃又有趣的「咖哩匠」、精緻的台菜料理「食藝軒」、時尚的台菜料理「蔥花」等品牌。

如同香氣無法被侷限在框內，欣葉創作的美食也跨出臺灣，在日本、中國大陸、新加坡等地開設道地的台菜餐廳，使臺灣極具代表性的料理，在亞洲立足，進而在世界的舞台盡情揮灑。

傳承·臺灣味

台菜是欣葉品牌發展的基礎，三十多年來，保存了人們記憶中的古早味，而且不斷創新，將台菜以更細緻的方式呈現，變成具有臺灣特色，又能讓國內外大眾都能接受的料理。爲了推廣臺灣的料理文化，欣葉將傳承、發揚臺灣傳統的美味與人情味視爲企業使命。

欣葉二十週年，整理創業以來 500 多道傳統與創新料理，推出「欣葉台菜精選料理」、「正宗臺灣料理」以及日文版的「本格臺灣料理」等食譜；三十週年出版「欣葉心 台菜情」，並獲得歐洲 GOURMAND 圖書評鑑「2007 全球美食菜譜獎」的殊榮；基於回饋社會的理念，欣葉每年舉辦「兒童幸福體驗營」，教導小學生認識台菜，使台菜文化向下紮根；此外也配合「春天潤餅文化節」活動，教授傳統潤餅製作，提倡精緻飲食文化。

欣葉期盼經由品嚐美食的過程，引發人們心裡最深層的感動，讓臺灣的味道，在欣葉，持續發酵！

微笑·幸福在嘴角洋溢

欣葉，宛如欣欣向榮、生機蓬勃的葉子，充滿了旺盛的生命力，享受雨水的潤澤，朝著陽光的方向生長。

以翻轉的葉片作爲企業標誌，葉片兩端微微地上揚，呈現出飛舞的動感，彷彿微笑的嘴型一般。這抹微笑掛在欣葉人的臉龐，傳達了笑容可掬、親切自然的服務態度；這抹微笑也出現在顧客的嘴角，因爲滿足與喜悅在心中盪漾。

幸福，是吸引欣葉的陽光，也是欣葉努力追求的目標，相信有那麼一天，無論顧客的口味和偏好，來到欣葉，都能發現那一抹出自內心的微笑。

道地的台灣料理

古味·今品

保存記憶中的台菜古早味，
融入新的食材、技法與觀念，
以更細緻而健康的方式，
呈現兼具傳統與現代感的台菜料理。

精湛的演出

從食材挑選、刀工、火候、調味到起鍋時機，
每一個步驟皆巧妙拿捏，
以掌握絕佳的口感和滋味；
不斷改進烹調技巧和流程，
精準複製所有完美演出，
道道拿手的功夫菜，維持一貫的絕佳水準。

道地的台灣味

鮮、味、美、雅的道地台菜料理，
真誠、敦厚、友善的傳統台灣人性格，
欣葉台菜—
能代表台灣傳統特色的美味料理，
引發旅居海外的台灣遊子最深層的思念，
也是外籍友人訪台的指定首選。

精緻的臺灣料理

食尚

歡聚 分享快樂的饗宴，
盛情 款待嘉賓的精緻套餐，
經典 台灣的道地小吃……
以自然鮮甜的本土食材、
世代傳承的精湛廚藝、多元而貼心的菜單，
呈現令人讚嘆的台菜美味。

藝境

遠眺，淡水河入海處的舒緩開闊，
體驗，雲氣繚繞的變化萬千，
沉醉，夕陽渲染天際的微醺……
距離塵囂最近的桃花源，
食藝軒 為您創造感動的最高點！

薈萃

世界級地標大樓的頂端，
傳統與現代交會，本土與國際接軌。
台灣特有的人情味，在專業細膩的服務中流洩；
繽紛的創意中，發現煎豬肝與葡萄酒的絕妙搭配。
精緻多元的台灣意象，匯集在食藝軒。

古今旬菜

歡聚

繽紛的饗宴，
以近乎即時的方式烹調呈盤，
滿足每一顆挑剔的味蕾。
難得相聚，當然要盡興！

旬時

配合節令變化節奏，
嚴選當季、在地盛產的新鮮食材入菜，
適度牽引出天然的鮮甜滋味，
享受美食，也享有健康！

創作

跳脫思維的框架，
融入多國料理的概念與藝術創作意涵，
展現日本料理多樣、細緻的風貌。

簡約

秉持傳統日本料理的精神，
以嚴謹的態度、俐落的刀法、純熟的技術，
完美發揮食材原味，用簡約呈現料理的極致。

日式涮鍋的藝術

原味之美

嚴選新鮮食材、肥美海鮮、香嫩肉片，
以汆燙鎖住精華，釋出自然的鮮甜。
在臺北最悠久的日式小火鍋店，
品嚐原味、健康、營養不流失的真誠美味。

舒·緩·節奏

明澈的湯頭在銅鍋中沸騰，
配合用餐者的節奏與食材特性，
掌握絕妙的時間點與飛涮技巧，
以貼心的桌邊服務確保最佳口感。
忘記時間的流逝，只因置身呷哺呷哺舒緩的情境。

饕客的私密廚房

低調的裝潢、熱忱的服務，
營造家一般的自在氛圍；
針對個別喜好設計的菜單，
涮、烤、煮多樣的美食組合，
呷哺呷哺是名流饕客的 也是你的私密廚房。

健康·好吃·生活·有趣

咖哩協奏曲

在日籍咖哩大師的指揮下，
老母雞和蔬果熬製成湯底，
洋蔥翻炒直至綻放出自然鮮甜與濃稠感，
與伺機混入的咖哩粉巧妙交融，
使醬汁與味蕾產生和諧共鳴，
演奏出日本也少見的精采曲目。

味覺之旅

培薰的清新、歐品的濃郁、蛋包飯的滑嫩……
針對不同食材，開發多樣醬汁，
以優格、椰奶、巧克力和水果豐富咖哩的層次感。
繽紛的味覺之旅，在咖哩匠展開！

感動，發生中

慵懶舒適的氛圍在帶有異國情調的餐廳中漫延，
真誠體貼的服務中，心情悄然放鬆，
親子互動、好友交心、感情深化……
許多生活中的點點滴滴，
不斷地，在咖哩匠發生中！