

美食共享篇

# 在早晨遇見 *Brunch*

文·圖/Sabrina

生活忙碌的現代人，上班日早餐總是匆忙隨意，假日又要補充一週欠缺的睡眠而錯過早晨的用餐時間，這時來客Brunch最適合不過了。

LESSON ONE是觀看了多篇網路推薦後，一直想去的餐廳，正巧表弟偕女友來台中旅遊，當然要盡一

下地主之誼，於是帶他們到這間評價很高的餐廳用餐。Brunch，源於breakfast+lunch兩個字的結合，介於早餐與午餐之間食用，份量比一般早餐豐富。台中這種店目前還不算多，但走這種風格的餐廳都挺有特色，除了餐點特別，裝潢風格也讓人感覺十分輕鬆。

LESSON ONE位在台中女中後門正對面，小時候住在這附近的我，對這個地點一點都不陌生。餐廳在社區大樓的一樓轉角處，裝潢走輕鬆的美式風格，座位分成一般座位區和沙發區。此外，室外還有露天座位，不過現在天氣如此炎熱，應該沒有人會想要坐在外面吧！也許清晨可以試試，但是中午以後應該會中暑。

菜單琳瑯滿目，光是點個餐就讓人猶豫很久，因為每一樣都想點來吃吃看，只可惜食量沒有這麼大。餐點種類主要分為Brunch、飲品、輕食、沙拉跟異國風味餐等。輕食類是最多元的，分為吐司、口袋餅、拖鞋麵包、法國麵包和法式蛋捲手工麵包等，每種還有不同的口味，顧客可以盡情選擇。

這天我們點的餐點有Brunch和異國風味餐：

Brunch（全日供應）套餐內容：

餐前飲料

**餐前飲料：**

季節果汁or牛奶or每日濃湯

**沙拉：**

馬鈴薯蛋沙拉or涼拌茼蒿or新鮮番茄沙拉or生菜沙拉

**主餐、餐後飲料**



### 濃湯

今日濃湯是玉米濃湯，不會太濃稠，口味偏甜。



### 季節果汁

綜合果汁，感覺是加了很多水的稀釋果汁，味道有待改進。



## 沙拉



生菜沙拉佐油醋醬（左）

油醋醬調得不錯，生菜也很新鮮。

馬鈴薯沙拉（右）

混合了馬鈴薯、蛋、紅蘿蔔，再加黑胡椒、鹽和沙拉做成的，很簡單吧！

## 主餐



## 法式鄉村早餐

說到法式早餐就一定要來個蛋捲。這個套餐附的是乳酪蛋捲，將蛋捲切開後發現是半熟，吃起來非常嫩，還帶有乳酪香濃的味道，除了蛋又加了洋蔥，增加口感上的層次，如果調味再稍微重一點，應該會更完美。鄉間雞排是雞胸肉，口感較紮實，有香草的味道，皮也煎得酥酥的，還不錯。德式香腸味道OK，用水煮的方式，香氣沒有那麼濃，如果用煎的應該會更棒。今天的每日麵包是法國麵包，搭配餐盤裡的其他3樣，滿好吃的。整體分數算高！

## 義式鄉村早餐

一定要大大推崇他們家的番茄乳酪羅勒拖鞋麵包。拖鞋麵包外酥內嫩，口感超棒，再搭配番茄、乳酪和羅勒，風味更佳，下次有機會還要再點別種口味的拖鞋麵包。培根煎的剛好，搭配一旁的奶油炒蛋，非常好吃，而且炒蛋不會炒得太老，還能維持嫩嫩的口感。大推薦！





異國風味餐 (供應時間AM11:00-PM3:00)



茄汁番茄干貝義大利麵



西西里海鮮熬飯

手工甜點

LESSON ONE的價位不算高，餐點品質也很不錯，下次有機會，我還會去品嚐其他的餐點，也推薦大家去試試。不過，大熱天，裡面的空調不太強，可能是爲了響應節能減碳的政策，但滿屋子的用餐客人，還是應該再稍微開強一點，比較不會太悶，空氣也比較好。另外，如果你想要中午去用餐，記得先訂位，要不然你可能要在外面等上一陣子才会有位置唷！☹

