

333 RESTAURANT & BAR 堅持自然、原味、手工製作 台北“late dining”時尚餐廳酒吧 輕鬆用餐與好友消磨時光

位於 HOTEL QUOTE Taipei 一樓的 333 RESTAURANT & BAR，座落於小巨蛋南京商圈，內部設計由知名設計師陳瑞憲主導。飯店大門一開後，是一大座水景吧台，天花板及牆上都是壓花金屬片，歐式復古沙發後的簾幕垂綴，光線在凹凸的金屬圖騰下反射出虹影，與金碧輝煌的吧台交相輝映。外牆以深色印刷金屬搭配鏤空鋁網，無論白天或夜晚都給人一種內斂、沈靜的感受，呈現出靜謐沉穩的不凡氣質，在繁忙混亂的城市中別具一種直達人心的美感力量。

室內設計風格十分別出心裁的 333 RESTAURANT & BAR，特別使用亮面錫製壓花板及鏽蝕鏡作為天花板與壁面裝飾，搭配各式復古歐式家具，創造出一種華麗豐富的氛圍。吧台及桌子則使用厚重木頭，讓沈穩木質和華麗金屬風完美結合，從天花板到牆壁的金屬雕飾金光與虹影交錯閃爍，讓人目不暇給，摩登、時尚的風格是名人及都會男女常光顧的愛店。開放式的廚房及吧台，提供多樣美味的輕食、三明治、各式調酒與飲品，除房客早餐在此用餐外，對外營業時間從中午至凌晨，希望能讓台北有一處“late dining”，輕鬆用餐、與好友消磨時光的休憩空間，喜愛夜生活的旅客，更是不需步出飯店，就能擁有放鬆的夜色時光。

333 RESTAURANT & BAR 延續自然、原味與手工製作等特性，配上多款經典、創意調酒，一天的開始與結束始終美好而深刻。濃郁微辛辣的「精燉辣肉醬與帶皮起司馬鈴薯」，香烤墨西哥辣肉醬鋪在帶皮馬鈴薯加起司上，口味讓人大呼過癮；「碳烤總匯帕尼尼」表皮酥脆，起司和火腿肉等內餡熱燙融化；半熟蛋汁沾浸「法式精燉豬肉約克夏布丁」的燉肉及餅皮，視覺和味覺雙重享受。注重身材的小資女，若不想吃太多肉，則可以選擇「香料烤野菇盤」，由多種菇類切塊並灑上義大利香料及檸檬提味後，放入烤箱至菇類出水，簡單的料理卻令人回味無窮。「蘑菇費城牛肉三明治」使用細長義大利麵包，包有肋眼牛肉薄片，與炒至金黃焦色的洋葱及蘑菇，然後鋪上滿滿起司送入烤箱，配料簡單卻很好吃，麵包外層酥脆，口感軟硬適中，越嚼越香。

堅持使用天然、當季、新鮮食材的 333 RESTAURANT & BAR，所有食品與調味料盡可能手工自製，讓饕客最直接的吃到食物本質的美味。除了美味的餐點之外，也提供各式調酒，針對各種不同的菜單精心搭配，為賓客提供最廣泛多元的調酒選擇。除了多樣化菜色選擇之外，強調結構與細節裝飾的用餐環境也充滿異國情調。

333 RESTAURANT & BAR (HOTEL QUOTE Taipei 1樓)

台北市松山區南京東路3段333號

訂位專線：+886 2 2175 5588 / 座位數：50 (無包廂間)

營業時間：

週日至週四 / 11：30 am - 00：00 am

週五與週六 / 11：30 am - 02：00 am



【新聞稿】

【新聞連絡人】 華泰大飯店集團 行銷公關部

行銷公關經理 呂侑桐 0972-950-566 / 02-7721-6631 / jerrylyu@ghg.com.tw

公關主任 呂欣芷 0987-356977 / 02-7721-6634 / rachellu@ghg.com.tw

企劃文案 楊佳融 0952-689010 / 02-7721-6635 / ellyyang@ghg.com.tw

333 Restaurant & Bar—Natural, Original, Handmade Enjoy Fashionable “Late Dining” and Drinks with Friends into the Wee Hours

Located on the first floor of Hotel Quote Taipei, 333 Restaurant & Bar sits amid the bustling Taipei Arena area on Nanjing East Road and boasts an interior design headed up by the renowned Ray Chen. As the hotel doors open, guests are greeted by a waterscape bar, retro European couches backed by hanging lights, and a ceiling and walls adorned with metal tiles embossed with flower designs. The shimmering reflections create iconic patterns, complementing the wonderful bar. The dark printed metallic outside with hanging aluminum mesh give an introspective, tranquil feel by both day and night, creating a quiet elegance that reaches into the heart from amongst the chaos of the city.

Boasting a thoroughly considered interior design, 333 Restaurant & Bar’s walls and ceiling are adorned with metallic tiles embossed with flower designs, creating an atmosphere of luxury when paired with the retro European furnishings. Both the bar and the tables use heavy wood, complementing the luxurious metalwork with their calming feel. As the reflections from the walls and ceiling glimmer and intersect, diners can also feast on a banquet for the eyes in a modern, stylish setting that is as loved by socialites and celebrities as much as by ordinary diners. The open kitchen and bar offer a wide range of light meals, sandwiches, cocktails, and other drinks. Guests can not only enjoy a delicious breakfast here, but also while away the night hours with food and friends in this “late dining” establishment. Guests who love the nightlife can enjoy it all in a relaxed atmosphere without even leaving the building.

333 Restaurant & Bar’s insistence on the natural and handmade, along with cocktails creative and classic, make it the perfect place to both start and end the day. Of special note is the head chef’s own handmade shrimp and roe skewers with pickled vegetables; for these, fish roe is molded around fresh shrimp with a wire mesh and then the skewers are placed in the oven to cook before being served alongside refreshing pickled vegetables, also made in-house. After every bite, the crisp flavor fills the mouth as the roe dances on the tongue. For those watching their figures and trying to cut back on meat, 333 Restaurant & Bar offers a roast wild mushroom and herbs platter. A range of varieties of mushroom are cubed and dressed with Italian herbs and lemon before being placed in the oven, creating a simple dish that is no less bursting with flavor. The most popular dish, though, is Thai red beef curry with chicken oil over rice. On a base of onion, red onion, carrot, mushroom, and other vegetables is added chicken soup, coconut milk, and American sirloin. This is then stewed for over four hours, reaching the table succulent and with a melt-in-your-mouth texture. Paired with red curry and coconut milk, the spiciness soon dissipates into a gentle warmth, and the dish is served with house-made chicken oil over Penglai rice mixed with crispy fried onion. Taken together, it is a spicy and exciting taste of the south seas. The Philly cheesesteak uses Italian bread, thin-sliced rib eye, and



【新聞稿】

golden-fried onion and mushrooms, all drizzled with cheese and toasted. As simple as it is delicious, the combination of crispy bread and succulent filling make this a long-lasting delight.

333 Restaurant & Bar insists on only natural, seasonal, fresh ingredients, and as much as possible all foods and seasonings are made in-house by hand, giving diners the most direct, unfiltered taste experience. 333 is more than just a place to enjoy delicious meals, though! The bar also provides a range of cocktails, carefully designed to pair well with the meals while still offering guests a broad selection to choose from. All of this comes together to create a dining environment that is not only structured and detailed, but also rich with exotic atmosphere.

333 Restaurant & Bar

No. 333, Nanjing East Rd. Sec. 3, Songshan District, Taipei

Reservations: +886-2-2175-5588 / Seats: 50 (no booths)

Business Hours:

Sun - Thurs: 11:30 am - Midnight

Fri - Sat: 11:30 am - 2:00 am

Press Contacts:

Marketing and PR Department, Gloria Hotel Group

Public Relations Manager: Eve Lo, 02-7721-6631 / 0975-131-022 / evelo@ghg.com.tw

PR/Copywriter: Stephy Liang, 02-7721-6634 / stephyliang@ghg.com.tw

PR Specialist: Jenny Yang, 02-7721-6635 / jennyyang@ghg.com.tw

333 レストラン&バー 天然食材のおいしさにこだわった手作り料理 仲間といっしょに楽しい「レイトダイニング」のひとつ

333 レストラン&バーはHOTEL QUOTE台北の1階、入口を入ってすぐのところに位置します。店内設計を担当したのは有名デザイナーの陳瑞憲で、水の風景をイメージした大きなカウンター、彫刻を施した金属板を張りつめた天井と壁、ヨーロッパのアンティーク家具、重厚なカーテンなどを使って華麗な空間を創り出しています。

333 レストラン&バーではサンドイッチなどの軽食やカクテルなどのお飲み物がお召し上がりいただけます。営業時間をご宿泊のお客様の朝食の時間を除いて、対外的には正午から深夜までなので、ゆっくりと「レイトダイニング」を楽しみたいというシテイ派の男女で夜遅くまでにぎわっています。また、ご宿泊のお客様の中でもナイトライフが好きだとおっしゃられる方にとっては、ホテルを出なくても簡単にくつろげるスポットとしてご利用いただいています。

333 レストラン&バーは天然の食材、素材のおいしき、手作りにこだわった料理をお届けしています。その中からいくつか代表的なメニューをご紹介します。

【新聞稿】

まずは「鮮蝦魚卵串與自製醃菜（魚の卵付きエビの串焼き/自家製野菜の漬物）」。魚の卵をエビに付けてグリルで焼いた、この料理は一口食べると、口の中いっぱい広がるエビの味。それとともに魚の卵の独特な食感が楽しめます。さっぱりした自家製の漬物も料理のおいしさを引き立てています。ダイエットを気にする女性におすすめなのが「香料烤野菇盤（きのこのグリル/ハーブ風味）」です。何種類ものきのこを適当な大きさに切ってイタリアのハーブとレモンをかけたあと、オーブンに入れて水分を飛ばすまで焼き上げます。簡単な作業ですが、何ともいえない風味のあるおいしさが味わえます。そして一番人気のメニューが「泰式紅咖哩牛肉/雞油飯（タイ風ビーフ入りレッドカレー/鶏油ライス）」。タマネギ、エシャロット、ニンジン、しいたけなどをベースにチキンコンソメ、ココナッツミルクをくわえた中でUSビーフを煮込むこと4時間以上、柔らかくなって口の中でとろけるようなビーフにレッドカレーとココナッツミルクの醸し出す絶妙なハーモニーが交わって最高のおいしさが生まれます。ライスは自家製鶏油を使った鶏油ライスです。このほか「費城牛肉三明治（フィラデルフィア風ビーフサンドイッチ）」も人気のメニューです。細長いイタリアパンにリブアイビーフのスライス、こんがり焼いたタマネギとマッシュルームを挟み、その上にチーズをいっぱい乗せてオーブンへ。パンの表面はかりっと、中は柔らかくていい香りのサンドイッチに仕上げます。

食材に対して天然、旬、新鮮を重視する333レストラン&バーでは、料理も調味料もできる限り自家製手作りにこだわって、素材の持つおいしさを生かしたものをお届けしています。さらに料理に合わせたお酒も種類豊富に取り揃えているため、お客様はいろいろな選択が可能。異国情緒あふれるダイニングエリアで、ちょっとおしゃれなお食事がお楽しみいただけます。

333 RESTAURANT & BAR (HOTEL QUOTE Taipei 1階)

台北市松山区南京東路3段333号

予約：+886 2 2175 5588 / 席数：50（個室なし）

営業時間：

日曜日～木曜日 / 11：30 am - 00：00 am

金曜日、土曜日 / 11：30 am - 02：00 am

【メディア連絡人】

広報部 広報部長 呂侑桐 Jerry Lu

T: +886 2 7721 6631 M: +886 975 131 022 jerrylu@ghg.com.tw

広報部 担当 賴才傑 Calvin Lai

T: +886 2 7721 6632 calvinlai@ghg.com.tw

広報部 記事 楊佳融 Elly Yang

T: +886 2 7721 6635 ellyyang@ghg.com.tw



333 RESTAURANT & BAR 천연, 순한맛, 수제를 고집하기 타이베이 '늦은 다이닝' 레스토랑 바. 친구와 편한 식사를 하며 시간을 보내기

호텔 쿠오테 타이베이 1층에 위치한 333 RESTAURANT & BAR 는 아레나 난징상권에 있으며, 내부 디자인은 유명한 디자이너 천루이센(陳瑞憲)이 담당한 것이다. 호텔 주요 출입문을 열면 대형바가 바로 눈에 들어오며, 천장과 벽면이 돌출새김 패턴을 사용하고 빈티지 소파 뒤에 커튼이 있다. 불빛이 울퉁불퉁한 벽면에 비추어 반사 무지개가 생겨 화려한 대형바와 서로 어울려 비추어 온통 환하다. 바깥벽은 짙은 색상을 프리트한 금속과 구멍을 뚫린 알루미늄망으로 꾸미어 낮이든 밤이든 함축적이고 고풍한 느낌을 줄 수 있으며, 복잡하고 번거로운 도시에서 사람 마음에 맞는 미감을 갖추었다.

실내디자인이 독창적인 333 RESTAURANT & BAR는 돌출새김 금속 주석과 엔틱 거울을 천장과 벽면에 꾸미며, 빈티지 가구를 사용하여 화려한 분위기를 연출한다. 대형바와 테이블은 무거운 목재로 만들었다. 평온한 목질과 화려한 금속들이 완벽하게 결합함으로써 천장에서 벽면까지 금빛과 빛의 무지개가 서로 상응하고 반짝거린다. 모던과 유행 스타일은 명인과 도시 남녀들이 자주 방문하는 곳이다. 오픈 주방과 대형바는 다양한 맛있는 가벼운 식사와 샌드위치, 그리고 각종 칵테일과 음료를 제공해드린다. 숙박객들이 여기서 조식을 드신다. 그리고 점심부터 새벽까지 대외 영업함으로써 타이베이에서 편안한 식사와 친구들과 시간을 보낼 수 있는 '늦은 다이닝'을 할 수 있는 휴식공간을 만드는 바라이다. 밤늦이를 즐기는 숙박객들도 나갈 필요없이 여기서 여유로운 시간을 보낼 수 있다.

333 RESTAURANT & BAR는 천연, 오리지널 맛과 수제이란 특성을 보유하고 클래식과 창의적인 칵테일을 더하여 하루의 시작과 끝이 모두 아름답고 인상 깊게 만들어준다. 진하고 매콤한 '칠리 콘 카르네와 구운 감자'는 멕시코 칠리 콘 카르네와 치즈를 구운감자에 올림으로써 잊을 수 없는 맛을 만든 것이다. '그릴드 클럽 파니니'는 데운 햄과 치즈와 어우러진 파니니이다. 반숙달걀에 넣은 '포크 스투 요크 셔푸딩'은 돼지고기와 빵이 가득해 미각과 시각 모든 만족시킬 수 있다. 몸매관리를 염려한 직장인들이 고기를 많이 먹고 싶지 않다면 다양한 버섯과 이탈리아 향료와 레몬을 맛을 살려 구운 '믹스 버섯구이'를 선택할 수 있다. 단순한 요리이지만 항상 생각나는 맛이다. '필리 치즈 스테이크 샌드위치'는 가늘한 이탈리아 빵에 소고기 넣어 볶은 양파와 버섯과 치즈에 어우러진 샌드위치이며, 간단한 음식 재료로 맛있게 만든 요리이다.

신선한 천연 제철 음식 재료를 사용한 333 RESTAURANT & BAR는 모든 요리와 조미료들이 최대한 수제함으로써 식객들이 음식 본래의 맛을 느낄 수 있게 만든다. 맛있는 요리 이외에 다양한 요리와 어울리는 칵테일을 제공하며 손님들에게 폭넓은 선택을 드린다. 뿐만 아니라 구조와 세밀한 장식으로 꾸민 식사환경도 이국 분위기를 느낄 수 있다.



333 RESTAURANT & BAR (HOTEL QUOTE Taipei 1층)

타이베이시 송산구 난징동로 3길 333번지

예약전화 : +886 2 2175 5588 / 좌석수 : 50 (룸 따로 없음)

영업시간 :

일~목 / 11 : 30 am - 00 : 00 am

금.토 / 11 : 30 am - 02 : 00 am

【뉴스보도 담당부서】글로벌호텔그룹 마케팅 및 홍보부

마케팅 및 홍보부 매니저 呂侑桐 0972-950-566 / 02-7721-6631 / jerrylyu@ghg.com.tw

홍보부 주임 呂欣芷 0987-356977 / 02-7721-6634 / rachellu@ghg.com.tw

광고문안담당자 楊佳融 0952-689010 / 02-7721-6635 / ellyyang@ghg.com.tw