



Menu

波麗路 餐廳創立於1934年是台北市第一家西餐廳



波麗路 昔日是台灣的飲食美事

波麗路餐廳昔日曾是台灣的貴族餐廳，目前則是台灣最古老的一家咖啡廳，也是市內最老牌的西餐廳。

波麗路於民國二、三十年代時即以內部設計高級豪華著稱，當年它是唯一擁有一套七十八轉的自動電唱機的餐廳，並擺設高級沙發供顧客舒適愜意的用餐，很多重要生意與專案也決定在此良好的環境與輕鬆的情緒下決定的。

在洋行、領事館林立的區位影響下，早受歐風美雨影響的大稻埕，在台北市算是接受「洋化」最早之地。

1930年代，「純喫茶」的咖啡廳如雨後春筍般的出現，其中「波麗路」即是以精緻西式套餐和台灣第一流的音響設備聞名的西餐廳。波麗路不僅是文學少年喜歡去的地方，當代台灣新美術運動的畫家們，無不是常客。



充滿歷史感與藝術的石板樓梯

咖啡 西餐 牛排



波麗路餐廳有限公司
 本店：台北市民生西路314號
 TEL：(02) 25550521、25599903



一首法國人作的西班牙圓舞曲
 一種新奇的西洋美食味覺饗宴
 凝結為百年來對台灣的愛戀
 再次與祖丈的世代相連結
 回味記憶中的味道與韻味

1934年創店 台北第一家高級西餐廳

波麗路 BOLERO



創辦人 廖水榮先生

第二代負責人 廖騰麟先生

序曲—關於波麗路

大稻埕是台北市洋化最早的地區之一，位於民生西路314號的波麗路餐廳在西元1934年(日治時期)就開幕，當年以法式餐點如法國鴨子飯及精緻的西點、咖啡聞名。我的爺爺廖水榮熱愛音樂，創辦時不僅重金購置一流的進口音響設備，使波麗路的格調更顯高雅，不僅吸引許多文人墨客在此聚會，更成為早期青年男女「相親」的熱門餐廳。

在自由戀愛還不被流行的時代，富有人家常以長派堂皇、格調高雅的波麗路餐廳作為子女們相親之地，據曾經在此相親的人回憶，一對陌生男女在親友環視下，面對面坐在沙發上吃飯、喝咖啡，即使經過許多年後回想起來，仍然記憶猶新。

當我廖水榮年輕時，進入當時有名的雅特餐廳學習西餐廚藝，後來耳為餐廳的主廚，到了1934年，便自立門戶開設了第一家波麗路餐廳，由於他嗜好音樂、繪畫藝術，所以便以法國作曲家拉威爾所寫的西班牙圓舞曲波麗路(BOLERO)為店名。在當時店內經常透過自動翻面、有鑽石唱針的昂貴音響設備，播放波麗路，讓客人在用餐的同時也享受著動人的旋律。

在波麗路餐廳跨越兩個世紀的歲月中，第二代傳人，我的父親廖騰麟從學徒做起，以至於掌管餐廳的三十幾年間；不僅擴大經營規模，並確立了「西餐、牛排、咖啡」三大主題，更進一步提昇了波麗路餐廳的精緻程度。在這段台灣高度經濟發展時期裡，更於餐廳中加入鵝肝、燕窩、龍蝦、鮑魚等高級食材，也大大地提昇了餐廳的豪華性。

波麗路餐廳在父親的掌舵下，儼然已成為台灣高級西式料理的代名詞，許多台灣的知名人士也經常在此出入，如畫家張其傳、楊三郎、陳德旺、洪瑞麟、郭富潮、音樂家呂泉生、企業家王永慶先生等，謝東閔先生在擔任台灣省主席時，還經常招待客人到波麗路餐廳吃飯。古蹟專家林街進先生在世時便說：「沒來這裡走走，好像沒回到大稻埕」，他每次造訪大稻埕舊宅，一定會來波麗路餐廳回味一番，有些客人甚至會帶著曾孫輩來喝咖啡。

作為第三代傳人的我，深深記取長輩們的用心，也將竭盡全力，延續波麗路的傳統，為客人提供賓至如歸的貼心服務。

第三代負責人

廖英銜

波麗路特選套餐

Bolero Special

- 波麗路龍蝦晚餐 Bolero Lobster Special \$950
 - 波麗路晚餐 Bolero Supper Special \$800
 - 波麗路午餐 Bolero Lunch \$600
- (以上項目附有：濃湯、麵包、甜點、鮮果、咖啡或紅茶)
 The Above Items Are Served With Soup, Fruit, Dessert, Coffee or Black Tea.

波麗路海鮮特餐

Bolero Seafood Special

- 波麗路海鮮晚餐 Bolero Seafood Special \$820
- 星芒香茅沙拉 Starburst Lemongrass Salad
 波麗路海鮮盤(大前貝 扇貝片)
 海鮮濃湯 Cream Soup of Daybook
 鐵扒大明蝦 Grilled King Prawn
 (以上附有：濃湯、麵包、甜點、鮮果、咖啡或紅茶)
 Are Served Bread, Fruit, Dessert, Coffee or Black Tea.

波麗路特選牛排套餐

Bolero Special Steaks

- 美國小牛排 U.S. Spare Rib of Beef \$490
 - 紐西蘭牛腩 New Zealand Steak \$700
 - 鐵扒嫩牛菲力 Veal Filet of Steak \$730
 - 鐵扒了骨牛腩 Tender Pork Chops \$780
 - 黑胡椒牛腩 Black Pepper Steak \$800
 - 美國肋取沙朗 D.B.B. Big Yellow \$830
 - 美國特級菲力 U.S. Tenderloin Filet \$910
 - 紐約牛腩 New York Steak \$930
- (以上項目附有：洋蔥湯、沙拉、麵包、甜點、鮮果、咖啡或紅茶)
 The Above Items Are Served With Onion Soup, Green Salad, Bread, Fruit, Dessert, Coffee or Black Tea.

波麗路精選套餐

Bolero Special

- 特製羊腩餐 Specially made Mutton Chop Meal \$700
 - 烤法國春雞 Grilled Spring Chicken of France \$700
 - 香烤德國豬蹄 Roasted German Pork Knuckle \$550
 - 鐵板豬排 Pork Chop Steak \$580
- (以上項目附有：沙拉、濃湯、麵包、甜點、鮮果、咖啡或紅茶)
 The Above Items Are Served With Green Salad, Bread, Cheese, Coffee or Black Tea.

- 波麗路燻雞 Bolero Lanchons \$500
 - 特製兒童餐 Children's Special \$420
 - 冰島鱈魚餐 \$410
- (以上項目附有：濃湯、麵包、甜點、鮮果、咖啡或紅茶)
 The Above Items Are Served With Soup, Fruit, Dessert, Coffee or Black Tea.

波麗路招牌餐

Appetizers

- 波麗路雞絲飯 Pile of Chicken à la Bolero \$320
- 法國鴨子飯 Canard à la Provençale aux Rig \$280
- 豬排咖哩飯 Curry Chicken with Rice \$280
- 豬排咖哩飯 Curry Pork with Rice \$280
- 牛腩咖哩飯 Curry Beef with Rice \$280
- 匈牙利牛肉飯 Hungarian Beef with Rice \$280
- 牛肉燻飯 Smoked Beef with Rice \$320
- 森林豬排 Braided Pork Chop \$320
- 生炸牛腩 Fried Supreme Chicken \$320
- 快餐 Lunches \$320

波麗路特選湯品

Soups

- 燕窩鮑魚濃湯 Peking's Cold Soup \$610
- 奶油鮑魚湯 Cream of Abalone \$420
- 鮑魚鮑魚湯 Cream of Chicken of Abalone \$420
- 松茸清湯 Ganoderma Headmen \$340
- 純牛尾湯 Thick Tail Soup \$210
- 羅宋湯 Borsch \$210
- 蘆筍雞絲清湯 Consommé of Asparagus \$160
- 奶油玉米雞湯 Cream of Chicken or Corn \$160
- 蔬菜濃湯 Vegetable Soup \$160
- 奶油蕃茄湯 Cream of Tomato \$160
- 鄉下濃湯 Potage à la Country \$160
- 洋葱湯 Onion Soup \$160

波麗路特選沙拉拼盤

Gratins

- 什錦冷肉盤 Assorted Cold Meat \$340
- 冷盤明蝦 Cold Shrimp with Mayonnaise \$310
- 冷盤火腿沙拉 Shred Ham of Salad \$240
- 什錦蔬菜沙拉 Combination Salad \$220
- 法國式什錦拼盤 Mixed Omelette Varietas \$230
- 鮮蝦仁烤克退而 Jumbo Shrimp Cocktail \$230
- 大明蝦烤克退而 Prawn Cocktail \$310
- 墨西哥烤克退而 Mexican Cocktail \$230

波麗路特選快餐

Rice Noodle

- 火腿炒飯 Fried Rice and Ham \$240
- 雞肉炒飯 Fried Rice and Chicken \$240
- 蛋炒飯 Omelette Rice \$260
- 義大利牛肉麵 Fresh Beef with thick sauce noodle \$240
- 蝦仁烤透心 Spring of Shrimps as Gratin \$270

波麗路特選海鮮

Sea Foods

- 特選龍蝦餐 1st Fresh Live Lobster in Season \$470
- 鐵扒大明蝦 Grilled Prawn in Shell \$310
- 鮮外明蝦 Fried Prawn Tartare Sauce \$310
- 龍蝦新達明蝦 Cream of Prawn in Cream Sauce \$310
- 龍蝦路明蝦 Cream of Green Shrimp Egg \$310
- 起司明蝦烤克退而 Cheese of Prawn on Caviar \$310
- 起司鮮魚 Filet of Fish as Gratin \$270
- 法式煎鱈魚 Filet of Sole à la Provençale \$240
- 鐵扒鮮魚 Grilled Filet of fish \$240
- 台式鮮魚 Grilled Filet of Fish with Sauce \$240
- 美式海鮮總清尾 Baked Sea Foods American Cooked \$320

波麗路特選晚餐

Entrees

- 法式牛尾 Braised Ox Tail \$320
- 純牛尾 Braised Ox Tongue \$320
- 法國迷你鴨肝 Fine Green Chicken \$290
- 牛柳鐵扒 Mixed Grill \$370
- 香煎嫩雞 Grilled Spring Chicken \$290
- 白切炸燻雞 Chicken Breast à la Kiev \$290
- 洋蔥煎豬排 Pork Chop with Onion Sauce \$270
- 夏威夷火腿豬 Rib Steak Hawaiian Style \$240
- 吉力小牛肉的 Veal Schnitzel \$380
- 德國牛腩加蛋 Hamburger Steak with Egg \$280

波麗路特選三明治

Sandwiches

- 開放式牛排三明治 Open Face Steak Sandwich \$300
- 招牌總匯三明治 Club Sandwich(Cold) \$270
- 炸豬排三明治 Cutlet Sandwich \$220
- 雞片三明治 Chicken Sandwich \$220
- 火腿蛋三明治 Ham of Egg Sandwich \$220
- 法國土司 French Toast \$200

波麗路特選

Eggs

- 火腿煎蛋 Fried Egg of Ham \$220
- 西班牙式電力蛋 Omelette Española \$220
- 起司電力蛋 Cheese Omelette \$220

波麗路特製鮮果甜點

Fountain Specialities

- 布丁愛樂多 Pudding à la Mado \$240
- 香蕉船 Banana Split \$240
- 夏威夷聖代 Hawaiian Sundae \$240
- 鮮果百福 Fruit Buffet \$240
- 櫻桃聖代 Cherry Sundae \$220
- 漂浮式沙達 Soda Float \$220
- 冰淇淋(任選) Ice Cream (any and kind) \$180
- 四季水果盤 Four Season Fruits \$240

波麗路特製酒品飲料

Beverages

- 波麗路特製咖啡 Bolero Special coffee \$180
- 黑標威士忌 Jockey Walker Black Cask \$190
- 可可 Cocoa \$170
- 干邑白蘭地 N.V.O. of Champagne Cognac \$210
- 紅茶 Black Tea \$170
- 花雕酒 Hua Tiao Wine \$370
- 鮮牛奶 Fresh Milk \$170
- 紹興酒 Shaoxing Wine(Dessert) \$290
- 檸檬斯卡西 Lemon Squash \$170
- 白葡萄酒 Pure Grape Wine \$290
- 橘子汁 Orange Juice \$170
- 紅葡萄酒 Red Grape Wine \$320
- 漂浮冰咖啡 Float Coffee \$210
- 啤酒 Beer \$120
- 檸檬汁 Lemon Juice \$170
- 鳳梨汁 Pineapple Juice \$170
- 番荔枝 Tomato Juice \$170
- 木瓜牛奶 Papaya Milk \$170

所有價格另加10%服務費 All prices must add separately 10% service fees.