



樂埔町
LEPUTING

一號糧倉
No.1 Food Theater



一號糧倉&樂埔町

立偕生活團隊從「種子計畫」開始，即以“深耕城市及社區文化”的概念為基礎，提倡並實踐藝術結合生活，過去連結未來，以及重啟人與人之間的情感交流。

立偕建設前總經理張巍懷生前透過老房子運動，修復「一號糧倉」及「樂埔町」兩棟歷史建築，並以兩處作為據點，致力推廣台灣在地食材。如今獲得「文資界的奧斯卡獎」之稱的國家文化資產保存獎殊榮，更被台北市文化局讚是民間參與公部門文資保存的典範。



一號糧倉



樂埔町



樂埔町

LEPUTING



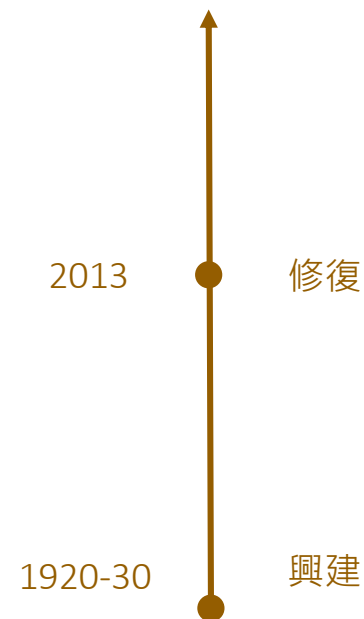
台北市大安區杭州南路二段67號

周一、二公休



樂埔町前身為錦町日式宿舍，提供給早期林務局官員所使用，爾後因為疏於管理，逐漸凋零，在2013年時，經過台北市文化局的媒合之下，將這棟富有歷史人文意義的老房，交給立偕生活文化團隊。

立偕取快樂與沃土的含意，希望樂埔町能成為一個美麗的藝術薈萃之地。



特別聘請日本庭園大師，以專業的日式美學觀點結合現代設計，為餐廳打造滌淨人心的和風景色。



樂埔町以融合日式調味文化與法式烹調手法的料理，呈現台灣在地美好食材，如本土育種的馨甜嫩雞、健康安心的季節腓豬，並提供美國Prime等級牛排等。

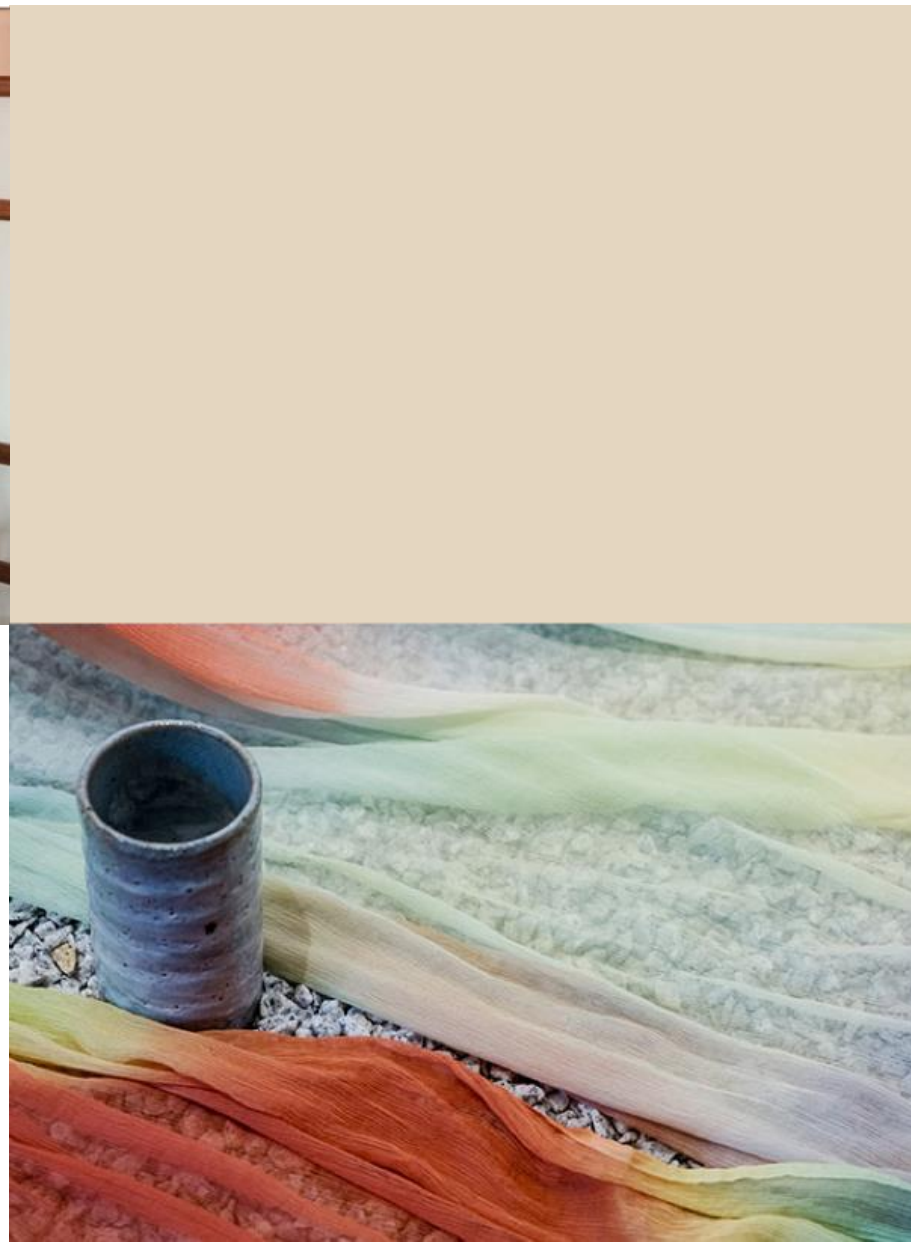


主廚 蔡昀諺

對料理極具熱情的主廚 蔡昀諺，
廚藝精湛、精準掌握食材與文化創意結合，
演譯藝術和料理的食藝之美。



樂埔町以細節塑造空間，讓「色彩」成為人與自然對話的詞章，特別添注植物染的藝術美感。以自然染色的藝品為空間定調並推廣展售外，不定期會精選台灣各地藝術工作者的創作，將手作的溫度和精彩呈現在顧客眼前。

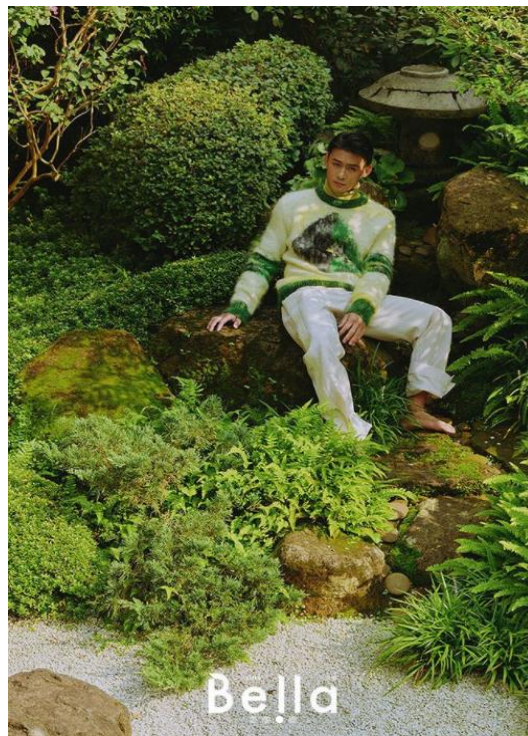


樂埔町

LEPUTING

包場服務

講座/拍攝/活動/婚禮/下午茶



A區(中央大區:16-24人)



A區
B區
R區





B區(內庭包廂:8-10人)



A區
B區
R區





R區(入口包廂:6-8人)



A區
B區
R區



一號糧倉

一號糧倉

No.1 Food Theater

台北市松山區八德路二段346巷3弄2號

周一公休



「一號糧倉」建於1944年，原本是儲存戰時備糧的地方，留有二戰末期美軍轟炸的彈孔，見證當年的歲月痕跡，為日治時期在台北市區內由日本人所興建的第一座糧倉，2013年由營運團隊立偕生活文化公司向政府承租9年並出資2800萬元，耗時3年修復經營，保留完整桁木構架，2016年7月蛻變成「樂埔滙農」正式開幕營運。

2016

開幕營運

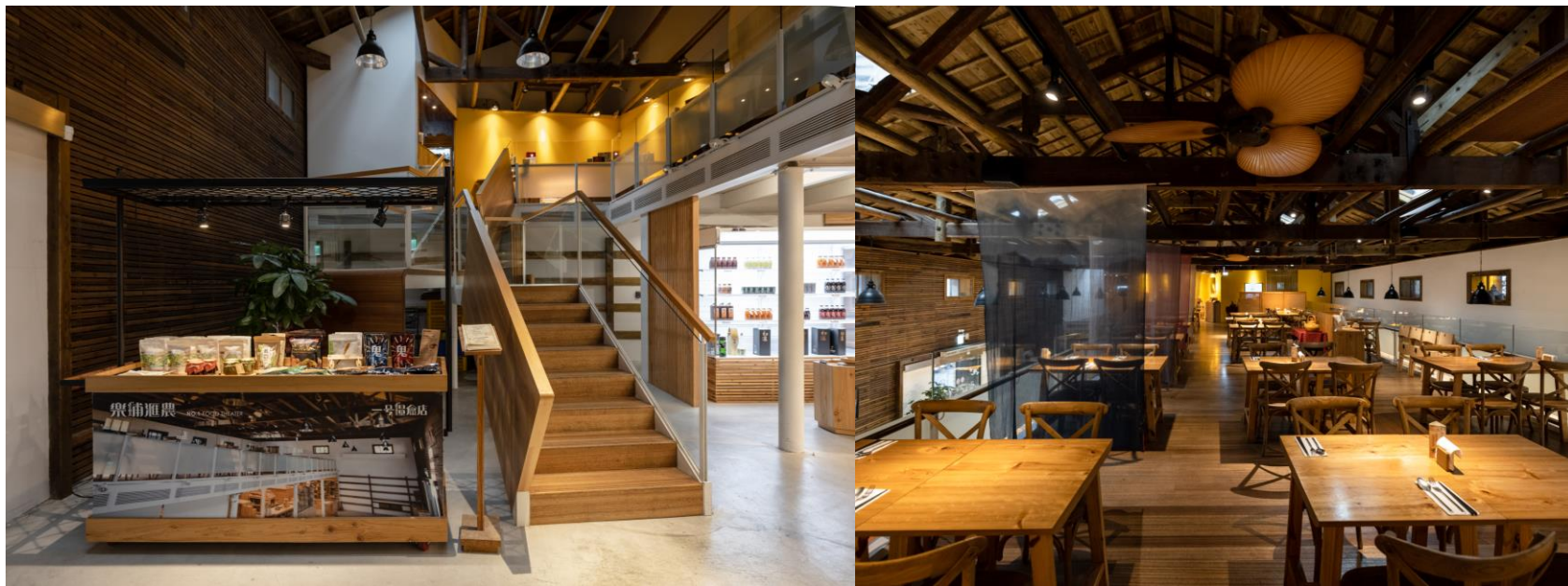
2013

修復

1944

興建

二樓的餐廳，將台灣在地冠軍農產品食材化為美味菜餚，更蟬聯兩屆米其林必比登推介。



一號糧倉經修復，以食物劇場為概念，展演食材產製過程並分享農業知識和美味料理。

二樓的樂埔滙農超市，販售多樣的在地小農優質食材。



米其林
必比登推薦

台灣牛 牛頰牛肉麵

高湯是由牛大骨、蔬菜及些许的中藥材熬煮四天而成，牛臉頰慢火燉煮，先燉煮後再刷上以四川基調改良成微椒麻辛辣的辣油後炙燒。濃郁的湯頭搭配上Q彈的手工拉麵，並搭配上芸彰牧場的台灣牛臉頰，肉軟嫩並保留牛臉頰的膠質，湯頭回甘也都來自自然的蔬果。



特色餐點



爐烤桂丁雞

武界飼養的桂丁土雞，搭配主廚秘方醬汁反覆爐烤，挑選台灣各地的有機蔬果，使用類似甕仔雞的手法，在烤雞內入洋蔥、紅蘿蔔、蘑菇讓雞肉更為鮮嫩略帶清甜，品嚐到桂丁土雞皮脆鮮美肉汁以及香料的香氣。



主廚 王正岳

曾於米其林星級餐廳服務的主廚 王正岳，
擅長使用西式手法融合台灣冠軍食材和糧食
歷史元素創作出一道道熱情溫暖的美味料理。

一號糧倉

No.1 Food Theater

包場服務

講座/活動/展覽/農產品市集





R區(後區輕隔間類包廂:8-14人)



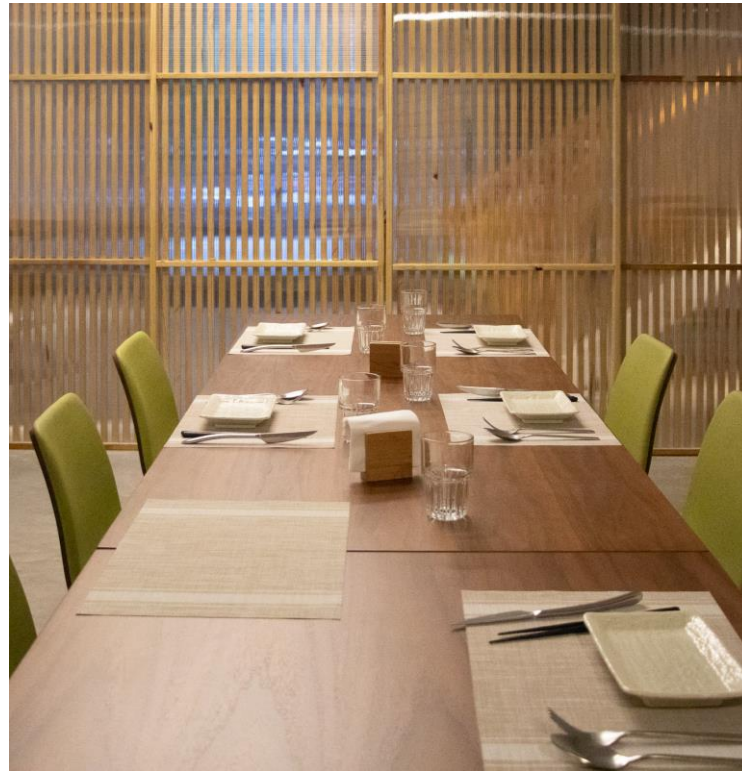


一樓小包廂區
兩個長桌：12人

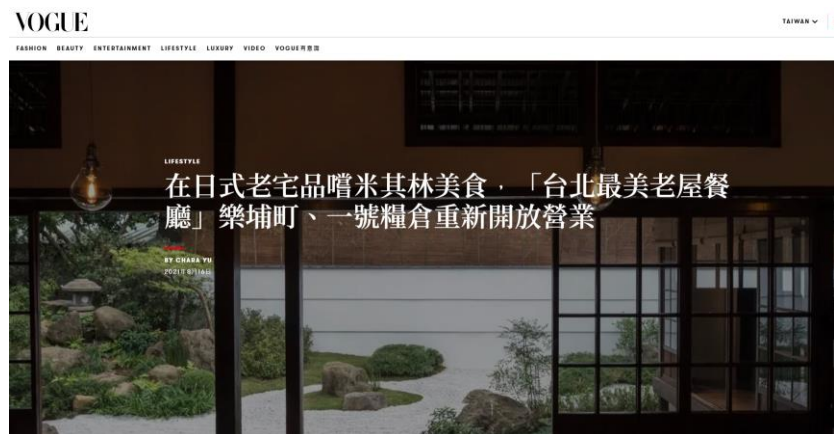




一樓大包廂區
一大桌：10人
一小桌：8人



新聞 連結



VOGUE

https://www.vogue.com.tw/lifestyle/galerie/%E6%A8%82%E5%9F%94%E7%94%BA-%E4%B8%80%E8%99%9F%E7%B3%A7%E5%80%89#intcid=_vogue-tw_84c7f23a-e747-4d58-b751-3b55213eafac_entity-topic-similarity-v2

民視新聞網

<https://www.ftvnews.com.tw/news/detail/2021813F07M1>

聯合新聞網

<https://udn.com/news/story/122121/5667374>

中時新聞網

<https://www.chinatimes.com/realtimenews/20210816002047-260405?chdtv>

ETtoday旅遊雲

<https://travel.ettoday.net/article/2019776.htm>

CONTACT US



📍 台北市南港區重陽路120號一樓

☎ 02-6616-6656

🌐 一號糧倉

<https://www.no1foodtheater.com.tw/content/Index.aspx>

樂埔町

<https://www.leputing.com.tw/content/zh/Index.aspx>