

走入餐廳第一眼看到的就是這個陳列國際優質好水的櫥櫃，迅速傳達出「喝好水、珍惜水」的意象。

水水花絮

Aqua Lounge

Purity & Vitality

與水共舞

全台第一家「水」主題 概念餐廳「Aqua Lounge」

現代餐廳為吸引顧客的青睞，常常以各式各樣的主題餐廳設計，打造餐廳的風格。在異國風、休閒風、流行風等多元的主題中，一家五星級飯店的餐廳，卻另類的以「水」為主題，打造了兼具健康、環保的主題概念，從開始的曲高和寡，到現今的高朋滿座，其中究竟有著什麼背後的故事呢？讓我們帶您一起去一窺究竟！

編輯部 | 高怡蘋、蘇娟儀

全台首創水餐廳

水資源是地球環境資源中相當珍貴的一環，「水」是健康的來源，也是萬物的起源，更是當今樂活族視為環保與愛惜地球的重要元素。台北都會區一家五星級飯店特別創立全台第一家以「水」為概念經營的主題餐廳「Aqua Lounge」，從飲水、食物到餐廳擺設，都融入了「水」的概念，希望透過得之不易的優質好水與有機料理，以「水」純淨、清新的意涵，傳達「愛健康愛地球」的觀念，創造一個身心靈和諧、與自然生態和平共存的平衡生活。

一走進這家水餐廳，目光就會被櫥櫃陳列的各

式各樣精緻水瓶所吸引，這是來自世界各地的優質有氧礦泉水，也是餐廳提供顧客飲用水選擇的主力好水。主題餐廳工作人員表示，無論是礦泉水或海洋深層水，真正的好水含有均衡適量的礦物質，喝起來口感甘甜，能迅速補充人體缺乏或流失的營養素。

現今水資源珍貴，優質飲用水更是難求。根據世界衛生組織（WHO）公佈最新規定，天然礦泉水中自然金屬含量、PH值必須在限定標準內，嚴格管制及要求水源地不得位於工商業區域或其他可能造成污染的農林牧地區，取水周圍一公里內不得有工廠、養殖場及垃圾處理廠。近年新興的海洋深層



從「吃到飽」到「吃得剛剛好」，消費者心態的改變，蘊含了業者教育的用心。

水，其分子更小、更為純淨，含有九十種以上的天然礦物質，例如鈣、鎂、鈉、鐵等，尤其「硒」可降低癌症、心臟病及糖尿病罹患率；但在技術上尚未得以量產。

在提供健康飲食的經營理念下，「水」餐廳特別提供了優質飲用水，果然許多客人喝了之後，最明顯的感覺就是生津止渴，身體的疲勞感消失，而內含好水的蔬果汁、有機茶，同樣有助於新陳代謝、調節生理機能。

「水」的經營理念源於經營者喜好登山，每當接觸台灣山林時，看到人們貪圖交通的便利或經濟利益的趨向，將自然山水開膛破肚，水脈斷流的危害不知何時會發生，在心痛與不捨之餘，便立志無論如何都要把「喝好水」與「保護地球」的觀念推廣給大眾知道，更希望由消費者認同水餐廳的理念，營造與水共舞的樂活精神。正因為優質好水點滴珍貴，成本極高，不過在經營者的堅持下，已經度過陣痛期。

與「水」共舞的樂活精神

消費者從健康飲水，進而信任餐廳的有機料理，包括使用好水灌溉經認證無污染的食材、簡約不添加調味料的烹飪原則，從散發自然清香的米飯蔬果中，體會真、純、淨的鮮美滋味。

有別於一般吃到飽餐廳，消費者「拿多少吃多

少」，這裡看到的是「吃多少拿多少」，客人會相互提醒不要浪費；而這一分珍惜食材的心態，來自於業者用心的教育。

餐廳經營者常邀請環保產官學界人士、農會、合作廠商來為工作人員上課，讓他們在第一線服務時，便能灌輸民眾正確的飲食觀念，也帶食客到有機農園實地參訪，了解引好水、無農藥、有機蔬果耕作過程的辛苦。

「很多人回來之後，對農夫甚至對大地，多了一分感恩心，也對環境保護多了一分省思。」工作人員表示，許多客人不僅自我要求不浪費，還會提供餐廳許多節水、省電的意見，監督飲料空瓶的回收再利用。

而餐廳為了落實珍愛水資源的理念，在桌布的設計上也別具巧思，這裡的桌布分成兩層，下層為一般的全罩式白色桌布，上層則採取較迷你的半套式設計，一般客人用餐後，僅需替換上層的小桌布，在清洗上就可以省下可觀的水量，這也是餐廳的節水妙方。

當民眾想要活得更健康、有活力，希望居住的環境安全無污染，就會對乾淨的水多一分尊敬；當愛惜自己的觀點，延伸到疼惜週遭的人事物，進而達到終極目標——地球永續生存，這不就是「愛地球」的最高展現嗎！🌍