



高三孝的店名來自店主們高中時曾一起就讀三年孝班。

高三孝利用國高中回收的課桌椅與舊式玻璃拉門，成功營造出教室氣氛！

雞排菠蘿堡是高三孝的人氣餐點。

勾起美好的青春回憶

碳烤吐司高三孝

撰文 · 攝影 | 黃阡卉



1998年，曾經創造年產值逾210億新台幣的台北松山菸廠，因遷併至台北菸廠而停止生產，正式走入歷史。這一停擺，就是十幾個年頭，歲月悠久的老菸廠漸漸荒廢，直到2011年松山文化創意園區正式啟動，松山菸廠空間才再度復甦，注入新的活力，為各項文創、藝文活動所活用。文創園區的周遭巷弄原本是安靜的學校、住宅區，慢慢地一家家文青咖啡店、輕食甜點、特色小物店等入駐此區，遍地開花。

不過在這萬花叢中，要找到一家既能滿足味蕾與胃袋，同時又不傷荷包的店家，似乎有點難度。高三孝碳烤吐司專賣店的出現，以新鮮食材和現點現做的古早味碳烤吐司三明治及菠蘿堡，提供了消費者新的優質

選擇。到松山文化創意園區看展覽的前後，想吃一頓高CP值的Brunch早午餐，不妨來此試試！

那些年，我們一起走過

十幾歲的學生時代，總是特別令人懷念：課堂上偷傳悄悄話小紙條；下課時的打鬧嬉笑；黑板上的筆記；在福利社搶著買便當、零食；同窗好友之間那種沒有利益衝突、沒有目的性的交往，特別真誠。長大了才發現很多事想留卻留不住，但有沒有可能在這瞬息萬變的年代裡，保留一種青春懂懂的歡樂與真摯情感？「高三孝」因而誕生。

店面雖不太，高三孝利用回收自台北幾所國、高中的教室課桌椅與舊式玻璃拉門，

黃阡卉

擅長聆聽與說故事。

如果生命裡的所有相遇和別離都是一種學習，
那貓應該是我們的上師，因為牠們永遠活在當下。

成功打造出中學的課堂氣氛！桌椅上還留著學生們的隨手塗鴉，好像剛剛才在這裡上完一堂課。一旁的大黑板上寫滿店內每一項自豪的食材來源，主打餐點的分類也很簡單，就是「班長——烤吐司」和「副班長——烤菠蘿堡」兩大類。沒有花俏的包裝和裝潢，「使用來源品質安全的新鮮食材，讓顧客在懷舊的學校生活氛圍中，安心地享用美食」，高三孝的經營者秉持著這樣純粹的出發點，做出每一份餐點。

用好食材製作經典美味

談起食材和製作方式，老闆自豪地說：「用料實在、安全，是我們的堅持。」店內排行第一的「匈牙利豬排總匯三明治」，三層碳烤吐司中夾上一整片的軟嫩大豬排、薯泥拌水煮蛋、生菜沙拉、嫩煎蛋，端出來滿滿一大份，百元鈔有找。碳烤吐司的用料到底有多好？吐司是每日新鮮直送的全素吐司，不加防腐劑等食品添加物，也不含動物性油脂；豬排是當天現宰的溫體豬，經敲打去筋，再醃製一至二小時，被老闆戲稱是每天做按摩的「馬殺豬」；雞蛋也是嚴選以優質穀物和全素飼料飼養的雞隻所生的蛋。

外酥內軟的碳烤吐司，散發微微的香氣；豬排軟嫩和生菜鮮脆、特別調製的薯泥、保留住鮮嫩口感的煎蛋，全部一口咬下去，多重美味在口中層層交疊，吃得到用心料理的功夫，難怪排行第一名！老闆也特別推薦「花生醬火腿起司蛋烤吐司」與「起司雞排菠蘿堡」，現烤上桌，看著菠蘿堡對切後起司從中慢慢流出，也顧不得之後有多少

熱量要消耗，快趁熱大快朵頤啦！

另一個熟客必點的「牧場鮮奶紅茶」，是採用高大牧場的新鮮牛奶，與來自林華泰茶行的茶葉所泡製的紅茶。老闆說此茶行已傳至第四代，烘焙技術老道，其茶湯香氣十足，加上鮮奶的濃郁口感與甜而不膩的調味，保證喝了還想再喝第二杯！



碳烤吐司高三孝松菸文創店

地址：台北市信義區忠孝東路四段
553巷6弄8號之1號

電話：02-27649060

營業時間：平日 07:00 ~ 15:00

假日 07:30 ~ 15:00