

酒燒蝦蝦 (1人份)

菲律賓白蝦(31/40) 1尾
草蝦 1尾
美食料理米酒 50g
喜馬拉雅岩鹽 少許
大蒜(拍扁) 3g
蔥花 5g

(1)菲律賓白蝦、草蝦退冰後，再放入米酒、大蒜、蔥花、鹽，烤熟後即可享用。



小奸詐牡蠣 (1人份)

日本播磨灘牡蠣(3L冰10%) 1顆
美食料理米酒 20g
低筋麵粉 20g
美食細粉黑胡椒 2g
美食家大豆沙拉油 10g
元氣新西蘭奶油(無鹽) 1g

(1)牡蠣退冰後，浸泡米酒約一分鐘後取出，以紙巾吸乾多餘水份。
(2)低筋麵粉與黑胡椒粉攪拌均勻，取(1)均勻沾粉。
(3)鋁箔盒放入沙拉油、奶油、(2)，烤熟後即可享用。



黃金蒜蓉扇貝 (1人份)

日本北海道扇貝(L冰10%) 1顆
美食料理米酒 5g
冷凍檸檬原汁 1~2滴
蒜末 5g
蔥花 5g

(1)扇貝退冰後，放入米酒、檸檬汁、蒜末、蔥花，烤熟後即可享用。



狂野綜合菇 (1人份)

美姬菇 20g 霜降平菇 20g 大蒜拍扁 3g
有機活株黑美人菇 20g 暖心高湯 50g

(1)三種菇加入暖心高湯、大蒜，烤熟即可享用。

美姬菇

耐煮，依舊保持彈牙口感。不含一般食用菇特有的苦味成份。

霜降平菇

菇傘厚實飽滿，口感鮮嫩，味鮮甜。菇傘面積大，容易入味。

黑美人菇

質地細膩，菇傘有蛤蠣鮮甜味，菇柄有霜降肉口感，香氣濃郁。



抹茶/肉桂起酥片 (4人份)

統一起酥片 2片
元氣新西蘭奶油(無鹽) 10g
無糖抹茶粉 2.5g 或 肉桂粉 2.5g
台糖精製細砂 20g

(1)用鍋加熱融化奶油後，倒入抹茶粉(或肉桂粉)、糖，攪拌均勻備用。
(2)取一起酥片，抹上(1)後，蓋上另一起酥片，烤熟即可享用。



黑糖芋泥 (4人份)

油炸芋頭 130g
元氣新西蘭奶油(無鹽) 20g
Tatua 動物鮮奶油(38%) 20g
寶山紅糖(調味用) 25g
寶山紅糖(裝飾用) 5g

(1)芋頭與奶油放入電鍋蒸，蒸熟後加入鮮奶油與紅糖壓成泥、拌勻。
(2)將(1)做成球狀，擺放於小碟，撒上紅糖即可享用。



莫凡比優格

來自瑞士的頂級享受！阿爾卑斯新鮮牛乳製成。
5%水果含量，增添新鮮果粒口感。
5%脂肪含量，濃郁滑順。

草莓



百香杏桃



青檸氣泡飲

檸檬原汁：雪碧=1：15
輕鬆調配爽口飲品。



檸檬綠茶



黑醋栗



柳橙水果



森林之果

Pickwick 品味水果茶

來自 1753 年 Douwe Egberts 的 PICKWICK 荷蘭茶，將新鮮濃郁的水果汁以純熟的冷凍乾燥技術，調合精選來自印度、斯里蘭卡及印尼的高海拔山坡種植的茶葉，不添加人工香料、色素，不含糖，創造出最天然清香的高品質水果茶。

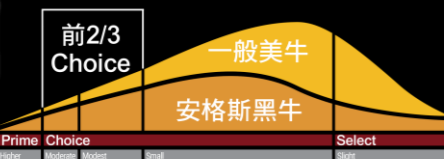
燒肉企劃

一品一味



美食家

牛肉



1855
G.F. Swift

- 為何選擇 1855 ?**
- 選用黑安格斯品種。
 - 嚴格九道 USDA 認證標準。
 - 人工嚴選前 2/3 Choice。
 - 經熟成以達肉質嫩化。



1855 牛小排
切片 4mm, 另有原塊



1855 牛翼板
切片 1cm, 另有原塊



1855 牛板腱
切片 4mm, 另有原塊



美國牛帶油胸腹肉
切片 2mm

經典沾料



喜馬拉雅岩鹽



元氣傳統炸蒜片
另有元氣日式炸蒜片



黃金蕎麥脆粒

豬肉



- 為何選擇伊比利豬 ?**
- 具有特殊基因特質, 可將高含量脂肪融於肌肉組織內, 產生如大理石花紋般的肉。
 - 無豬腥味, 清爽不油膩。



伊比利黑豬腹松阪
切片 4mm, 另有原塊



伊比利黑豬五花
半修清, 切片 4mm



元氣豬肋眼丁(十三香)
另有椒麻口味

日本の味



- 極み烤肉醬**
- Ebara 壽喜燒醬 100g
 - Ebara 京都料亭和風高湯 10g
 - 蒜泥 5g
- 究極の辣味噌烤肉醬**
- 菊鶴白味噌(非基改) 30g
 - Ebara 大蒜辣味噌 15g
 - Ebara-EB 燒肉醬 5g
 - 福泉味醂 20g
 - 果糖 5g



桂丁雞腿肉丁
20~30g/塊



元氣雞松阪(土雞)
為雞頸肉, 另有肉雞

雞肉



- 為何選擇桂丁土雞 ?**
- 皮薄、清甜, 有別於傳統仿土雞之口感。
 - 血統優良、純正的土雞。
 - 選用 10-14 週自然養成。皮薄、鮮甜, 嫩中帶 Q, 無腥味。

極品白飯

元氣東部米
來自純淨東部關山好米, 專業製作之優良品質。飯香濃郁、晶瑩剔透、軟黏適中。



暖心高湯 (1人份)

- 味滋康地雞昆布高湯 7.5g
- Ebara 雞白湯 2.5g
- 乾海帶芽 隨意
- 蔥花 隨意
- 水 250g



解膩配菜

上癮高麗菜沙拉 (4人份)

- Ebara 日式醃菜調味醬 30g
- 燈燦美味(紅)調合香油 10g
- 韓國調味海苔 2片
- 熟白芝麻粒 適量
- 蒜泥 3g
- 高麗菜(切成一口大小) 300g



柚香蘿蔔



韓式蘿蔔



胡麻花生醬 (2人份)

- 元氣白胡麻調味料 30g
- 味滋康鰹魚調味露 5g
- 龜甲萬甘醇醬油 3g
- 味滋康穀物醋 5g
- 味滋康料理酒 5g
- 福泉味醂 20g
- 花生粉 6g



蔥鹽醬 (1人份)

- Ebara-EB 鹽味調味醬 5g
- 洋蔥丁 10g
- 蔥花 20g
- 水 2.5g

