

饗家年菜2025

品項	單價	訂購	簡介說明
一品鍋(全雞)	2500/份		食材有文昌玉米雞一隻、干貝、鮑魚、小蹄膀、花菇、竹筴、火腩，就是將各種珍貴食材集於一鍋，燉煮出最頂級的雞湯豐富口感，讓這道湯品層次分明。不僅美味，更具有滋補養生的功效，是宴客或犒賞自己的絕佳選擇
一品鍋(小份量，半隻雞)	1350/份		
饗家佛跳牆	1700/份		製作工藝精細，味道鮮美，材料講究，營養豐富。無論是宴請賓客還是自家人享用，都是一道極佳的選擇。 內有鮑魚、去骨雞腿肉、竹筴、栗子、蒜仁、花菇、干貝、新鮮蹄筋、小豬腳、冬筍、紅棗等上選食材，湯頭濃郁，滋味鮮美。(非一般市售筍酸味肥膩黏稠的口味)
饗家佛跳牆(小份量)	1000/份		
香菇竹筴雞湯	700/份		選用上等花菇/竹筴/火腩與半隻文昌玉米雞燉煮，雞肉鮮美、香菇濃郁、竹筴滑嫩，湯頭金黃清澈，味道鮮甜，是一款老少皆宜的滋補湯品。
芋頭海鮮米粉湯	680/份		芋頭、海鮮、米粉等食材的完美搭配，讓這道湯品營養豐富，口感多層次。湯、米粉、食材分別包裝，方便依照用餐人數調整料理。
麻油羊肉爐	700/份		特選澳洲帶皮小羔羊與羊肋排以老薑與上等黑麻油燉煮，內附沾醬、凍豆腐
紅燒獅子頭(5顆)	\$380/份		饗家熱銷第一名的年菜。可搭配白菜一起滷製成砂鍋獅子頭，或以青菜圍邊，獅子頭燒熟後置中，淋上湯汁。亦可做為火鍋湯底。
紅燒獅子頭(3顆)	\$230/份		
白菜獅子頭(2顆)	\$210/份		特選新鮮大白菜，與獅子頭一起紅燒，加熱即可
☆手工鹹豬肉(生)	420/斤		特選溫體豬三層肉，以糊椒、鹽、蒜頭醃製，無其他添加物，可蒸熟或烤熟切片，或切片生炒至熟，放入蒜苗辣椒片即可作成蒜苗炒鹹豬肉
無錫排骨	560/份		江南風味的經典之作 ，特選國產豬腩排，以馬祖紅糟入菜，色澤紅亮，酥香入味，甜鹹適中，腴而不肥
香菇栗子燒子排	650/份		選用國產豬腩排，菜色澤誘人，香氣四溢，將豬肉的鮮美、花菇的鮮香和栗子的甜糯完美結合，口感豐富，滋味濃郁，讓人回味無窮。
洛神梅汁排骨	560/份		特選國產豬腩，將酸甜的洛神花與梅子的獨特風味，巧妙地融入到傳統的排骨料理中，創造出令人驚豔的味覺體驗
☆紅燒蹄膀	500/斤		選用肥嫩的本地溫體豬前腿，經過長時間的滷製，肉質軟糯，肥而不膩，醬香濃郁。肥瘦均勻適中，皮Q肉嫩，味道濃郁香醇，道菜不僅是宴席上的常見菜品，也是家常菜中的經典之作
滷豬腳	360/份		選用本地溫體豬前腿，皮Q肉多，每口都有豐富的膠原蛋白，滷汁香氣四溢，搭配白飯或麵線，都是絕佳的組合。
蘇杭東坡肉(小份)	380/份		經典名菜 ，以其肥而不膩、入口即化的口感深受人們喜愛。特選肥瘦均勻的溫體五花肉，肥瘦相間，經過長時間的燉煮，肥肉部分軟糯香甜，瘦肉部分緊實有嚼勁，肥而不膩
蘇杭東坡肉(大份)	560/份		
滷豬肝(切片)	220/份		經典冷盤家常美味，特選溫體豬肝，以饗家獨特手藝製作。
香菇栗子雞(土雞腿)	450/份		濃郁香氣，口感豐富 ，是一道經典的家常菜，將土雞腿肉的鮮嫩與花菇的濃郁、栗子的甜香完美結合，口感豐富，風味獨特。這道菜不僅美味，而且營養均衡，是秋冬季節的暖心之選。

蘇梅旺來雞(土雞腿)	450/份		酸甜可口、寓意吉祥 ，是一道融合了傳統與創新的料理，以鮮嫩的土雞腿肉搭配酸甜的鳳梨和鹹甜的紫蘇梅，口感豐富，風味獨特，不僅美味，而且寓意吉祥，非常適合宴客或節慶時享用。
☆醉雞腿	600/斤		醉雞腿 是一道經典的台式冷盤，選用特大仿土雞腿去骨，獨特藥材和紹興酒調製，製成無骨醉雞腿捲，是宴客或家宴的絕佳選擇，退冰切片即可。
花雕雞(土雞腿)	450/份		饗家獨家原創菜品，獨特藥材搭配紹興酒與土雞腿肉製作，滋味濃郁的香氣四溢，非常適合宴客或節慶時享用。
風味大盤雞(土雞腿)	450/份		土雞腿肉切塊以特製醬料燒煮，香氣濃郁、滋味豐富，雞肉軟嫩入味，搭配上多種蔬菜，口感層次豐富，讓人回味無窮。
爆炒櫻桃鴨(半隻)	400/份		以肉質鮮嫩的櫻桃鴨為主角，以獨特香料醃製，炸後切塊爆炒而成。這道菜，香氣撲鼻，每一口都充滿了濃郁的鴨肉香氣和豐富的層次感， 鮮嫩多汁，香氣四溢。
紅燒牛三寶	550/份		這道菜集結了牛肉、牛筋、牛肚等三個部位，經過長時間的燉煮，讓肉質軟嫩入味，口感豐富多層次。濃郁的醬汁，更是讓人欲罷不能。
☆滷牛腱(顆)(美牛腱心)	700/斤		精選新鮮食材，以獨特製滷汁滷得軟嫩入味的牛腱肉/牛肚，帶著濃郁的滷汁香氣，無論是當下酒菜、配飯、配麵，還是包個餅夾饅頭，都非常美味。
☆滷牛肚(半片不切)	580/斤		
滷牛腱切盤(美國牛腱心)	320/份		
滷牛筋切盤	250/份		
滷牛肚切盤	250/份		滷得軟嫩入味的牛腱肉/牛肚/牛筋，帶著濃郁的滷汁香氣，無論是當下酒菜、配飯、配麵，還是包個餅夾饅頭，都非常美味。切片包裝，退冰後即可食用。宴客或家宴冷盤的好搭檔。
海蔘花膠燴蹄筋	680/份		滋補養生的極品 ，這道菜集海蔘、花膠、蹄筋三種珍貴食材於一身，口感豐富，營養價值極高，是老少皆宜的滋補佳餚。
紹興醉蝦	450/份		酒香鮮甜的經典冷盤，特選鮮美超大白蝦，主廚以埔里紹興酒搭配藥材冰釀浸製，清爽甘甜，酒香撲鼻，是宴客或家宴的絕佳選擇，解凍後即可食用
蒜子燒(黃)魚	420/份		是一道經典的江浙菜，以其鮮美的魚肉和濃郁的蒜香而聞名。這道菜的烹飪方式簡單，卻能將黃魚的鮮味最大程度地保留，搭配上蒜香的提味，讓人回味無窮。
風味小鮑魚	300/份		特選去殼鮑魚，以秘製調料烹製入味，肉質細嫩、鮮甜彈牙，下酒好菜
台式滷筍片	220/份		特選南投竹山頂級鳳尾筍乾，手工發酵，日曬乾燥，無防腐劑、無漂白。家傳滷汁煨滷製成，可隔水加熱或電鍋蒸熱，單獨或搭配蹄膀、東坡肉等食用。
江浙油燜筍	220/份		經典的江浙菜，選用阿里山石筍桂竹筍，由擅長江浙料理的師傅烹調，讓筍子的鮮甜、口感與醬汁的濃郁香氣完美結合。
老滷花生	180/份		選用新鮮本土花生，以滷汁滷製
清蒸臭豆腐	220/份		特選手工臭豆腐，以香菇、絞肉、金勾蝦與豆瓣醬等食材烹製入味，獨特的風味和微辣的湯頭，香氣濃郁，口感豐富
十香如意菜(素)	260/份		農曆年必食的「年菜」。這道菜之所以取名「如意」，是因為它象徵著新的一年事事如意。而「十香」，則代表了這道菜中豐富的食材所帶來的多層次香氣選用十種食材，每種食材都需要單獨炒制，才能保留各自的原味。這道菜的製作過程較為繁瑣，需要一定的耐心和技巧。
烤麩(素)	220/份		素食者的美味選擇，有著獨特的口感與風味，深受許多人的喜愛。烤麩的口感非常特別，鬆軟有彈性，吸附力強，能充分吸收香菇、竹筍和湯汁的風味鹹甜適中，香氣四溢。
蘭陽西滷肉	260/份		這道菜是宜蘭的特色料理，也是許多宴席上的常客。雖然帶有「滷肉」二字，但與我們一般所知的滷肉飯卻有著很大的不同。西滷肉的湯頭濃郁，用當季大白菜搭配10多種食材烹煮食材豐富，口感層次分明，是一道充滿家鄉味的經典菜餚。

手工肉丸子	180/份		純手工製作的饗家手工肉丸子, 可當火鍋料、燴丸子等料理, 每份10顆。
饗家香菇魯肉	200/包		饗家開業初期的招牌, 特選食材精燉滷製, 家常美味, 百吃不膩 , 肥瘦相間的豬肉與香氣濃郁的香菇一同滷製, 醬香四溢, 肥而不膩, 搭配白飯、麵條或其他主食, 都是絕配
港式肝腸	220/份		廣受歡迎的港式臘味。製作過程繁複, 需選用優質的食材, 搭配多種香料醃製而成, 獨特的風味與口感, 是年節必備食材, 真空包裝約360公克
港式臘腸	220/份		
台式高粱酒香腸	250/包		台灣新鮮溫體豬肉、新鮮腸衣、特製配方手工製作, 不僅增添了香氣, 也讓香腸的口感更豐富, 有嚼勁且帶有淡淡的酒香, 每份約600公克(一台斤), 8~10條
饗家XO醬	420/罐		精選小干貝和金鉤蝦、金華火腿炒製而成, 用途非常廣泛, 可以作為炒菜的調味品, 可以用來拌麵、拌飯, 也可以直接當作開胃小菜。
饗家秘製辣椒醬	200/罐		自製辣椒醬, 無添加防腐劑, 吃得更安心, 新鮮辣椒以純葵花油燻炒, 是一罐百搭醬料, 沾什麼都好吃

預定期間: 即日起~2025年1/3(五)晚間24:00截止訂購

訂購人: (請留全名)	取件 日期	2025年: ☐ 1/22(三) ☐ 1/23(四) ☐ 1/24(五) (勾選)
市話:	取件 時段	☐ 10:00-12:00 ☐ 12:00-14:00 ☐ 14:00-16:00 ☐ 16:00-19:00
手機:	備註	
取件店:		
☐ 宅配 (限黑貓宅急便服務區域)	收件 地址	
收件人:		
電話:		
宅配規格:	☐ 大件 \$ 290 ☐ 小件 \$ 160 (年假宅配作業繁盛, 為避免延誤, 會於1/20起寄件)	

匯款帳號: (700) 中華郵政0311524-0521330 戶名: 洪立中