

# 滿饌樓

Buàn-tsuán-lâu  
Restaurant

## 《傳藝傳食·豐滿人情》

師法台灣百年來匯集各個時代的飲食脈絡，  
延伸為「新台流」飲食手藝，  
透過古早土窯、蒸燜、煲燉、醃漬、熱炒的手法，  
搭配上二十四節氣台灣從南到北、由東至西、  
海拔由低到高時時輪轉的各種豐沛的山珍海味，  
在師承台菜精髓的中生代主廚掌勺，  
玩轉出穿古傳今的台菜新滋味。

大宴小吃，隨著節氣節慶，豐儉由人，  
食飽食巧，台菜台魂，滿足腹味，食入人心。

以食傳承手藝、以食深入風土、以食延續文化、以食款待來客。

吃「得時」、傳「手藝」、善「款待」，煙波花時間以食傳藝，以食傳遞人情。





蘭陽鴨三寶 三六〇元



## 食趣味

Tsiáh  
tshù  
bī

黃金泡菜

六六

陳醋蘿蔔

六六

酒釀溫泉小蕃茄

六六

## 食涼菜

Tsiáh  
liâng  
tshài

蘭陽鴨三寶

三六〇

紅露鴨手羽

三〇〇

紅露無毒蝦

二八〇

五味鮮透抽

三二〇

秘制滷牛腱

二八〇

- ◆ 牛肉產地：美國、紐西蘭
- ◆ 以上價目另需附加百分之十服務費
- ◆ 自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒三百元（瓶）、烈酒五百元（瓶）
- ◆ 飲酒勿開車





金銀蒜蒸山泉鱸 四五〇元





花開蒜香富貴雞  
一二八〇元



花開蒜香富貴雞	一二八〇
三星蔥花干燒雞球	四五〇
塔香三杯花甲魚	四五〇
冰糖醬香燒肉煲	四二〇
蒜味吮指香酥骨	三二〇
乾鍋花菜牛肉煲	三六〇
蠔油星蔥爆牛肉	三二〇
山葵醬果律蝦球	五二〇
乾燒蘭陽無毒蝦	四八〇
金銀蒜蒸山泉鱸	四五〇
剝椒醬蒸山泉鱸	四五〇
樹子冬瓜山泉鱸	四五〇
三星蔥煎菜圃蛋	二〇〇
金沙溫泉美人腿	二八〇
蛤蠣煨溫泉絲瓜	二二〇
清炒蘭陽季節蔬	一八〇

◆牛肉產地：美國、紐西蘭  
◆豬肉產地：台灣





馬告野豬臘味釜飯 五八〇元





酒家鮫魚螺肉蒔  
七五〇元



## 食好米

Tsiáh  
hó  
bí

老薑麻油雞釜飯

五八〇

馬告野豬臘味釜飯

五八〇

Lim  
sio  
thng

## 淋燒湯

雞仔豬肚甲魚胡椒湯

八五〇

酒家魷魚螺肉蒜

七五〇

芋香鯧魚米粉湯

五二〇

花菜干燉子排湯

三八〇

剝皮辣椒雞湯

三八〇

◆ 豬肉產地：台灣

◆ 以上價目另需附加百分之十服務費

◆ 自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒三百元（瓶）、烈酒五百元（瓶）

◆ 飲酒勿開車





◆ 以上價目另需附加百分之十服務費  
◆ 自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒三百元(瓶)、烈酒五百元(瓶)  
◆ 飲酒勿開車

台灣金牌啤酒 600ml 一八〇

蘋果西打 330ml 八〇

雪碧 330ml 八〇

可樂 330ml 八〇

蟬覓美人茶 1000ml 一五〇

高山烏龍青冷泡茶 1000ml 一五〇

## 啾涼水

Lim  
liâng  
tsuí

新鮮台灣果盤 三八〇

呷甜甜甜湯 三八〇

## 食點心

Tsiáh  
tiám  
sim





馬告野豬臘味釜飯 五八〇元



平日供應

Tsiáh  
khá

# 食巧

〈單人套餐〉  
三六〇

## 主菜二選一

乾鍋花菜爆牛肉

金銀蒜蒸海上鮮

冰糖醬香紅燒肉

開胃手作小菜

時令季節炒時蔬

剝皮辣椒雞湯

香蔥豬油搭蘭陽米飯

- ◆ 牛肉產地：美國、紐西蘭
- ◆ 豬肉產地：台灣
- ◆ 以上價目另需附加百分之十服務費
- ◆ 自備酒水須酌收酒水服務費紅白酒三百元（瓶）、烈酒五百元（瓶）
- ◆ 飲酒勿開車



冰糖醬香燒肉煲 四二〇元





乾鍋花菜牛肉煲 三六〇元

