

煙波亭
RIVERBANK



長榮鳳凰酒店(礁溪)
EVERGREEN RESORT HOTEL
(JIAOSI)



鳳凰麻辣鍋

火鍋湯底

秘製清油鍋 經典

以數十種香料熱炒而成火鍋基底，並在麻辣鍋中加入主廚秘製配方，增加麻辣層次，餘味回甘。

豆瓣醬

紅辣椒、蠶豆仁、鹽、小麥粉

獨家食材

泡紅椒、籽粳辣椒、香料粉、花椒、華撥、丁香、香果、草果、三奈、八角、陳皮、桂皮

北海道昆布鍋 經典

以蘋果、玉米、大白菜、洋蔥、蘿蔔等新鮮蔬果，慢火熬煮3小時，再加上嚴選北海道昆布與柴魚，口感鮮甜、清爽，適合搭配海鮮、肉品，擁有香醇鮮味。

獨家食材

昆布、柴魚片

新馬叻沙鍋

湯頭使用南洋數十種香料，蝦醬與椰漿完美結合，有著豐富濃郁椰香辣味，香氣四溢，搭配海鮮更是一絕，不用出國就能嚐到道地南洋風情，滋味滿分！

獨家食材

椰奶、檸檬葉、南薑、香茅、紅辣椒、薑黃

海派蛤蜊鍋

以蔥花、大蒜熱炒出誘人香氣，襯出蛤蜊的鮮甜，再倒入北海道昆布高湯，精華濃郁的湯頭，搭配海鮮最適合不過！

獨家食材

蒜頭、蔥花、辣椒、蛤蜊

全新湯底 NEW

貴州紅酸鍋

以新鮮番茄發酵為底，自然柔和的酸度帶點微辣，喝起來開胃清爽，是貴州苗族的特色口味，搭配鮮魚或肉類都很適合。

獨家食材

番茄、辣椒、紅甜椒、新鮮蒜頭

泡椒鮮麻鍋

川南特色口味，在傳統的麻香味型上，加上酸豆及新鮮藤椒，讓麻香滋味更凸出、層次更升級。

獨家食材

小米椒、藤椒、酸豆

推薦肉品



極黑和牛

產地:美國

U.S. Premium Black Wagyu

煙波亭所使用的美國極黑和牛，為日本和牛與安格斯牛混種，屬於Black等級(大概是日本和牛A2等級)。既有安格斯牛紮實的肉質口感，更多了和牛豐富的油花。美國極黑和牛亮點在於以長達600天的全天然穀物飼養方式成長(是一般穀物飼養牛隻的四倍時間)，甜味明顯，柔軟多汁，用奶油刀都能輕鬆切開。



珍惜食物，請按量取食

每人NT\$880+10%起 Per Guest

7-12歲孩童每人 NT\$450+10% Per Child

任選二款或單一湯底