

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

任選二款或單一湯底



秘製清油鍋 經典)))

以數十種香料熱炒調製火鍋基底，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、籽籽辣椒、香料粉、花椒、蕁撥、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，再加上嚴選北海道昆布與柴魚，味鮮香醇，口感清甜，適合搭配海鮮、肉品。

獨家食材

昆布、柴魚片

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宜。

獨家食材

番茄、辣椒、紅甜椒、新鮮蒜頭

海派蛤蜊鍋

以蔥花、大蒜熱炒出誘人香氣，襯出蛤蜊的鮮甜，再加入北海道昆布高湯，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)))

麻辣牛奶鍋)))

以川味油辣子、花椒油及泡椒、花椒、陳皮、桂皮、月桂等各種中式香料，加入香純鮮乳調和成溫辣湯底。

獨家食材

郫縣豆瓣醬、二荊條辣椒、雞心椒

川味青花椒鍋)))

新鮮青花椒及青辣椒研磨成泥後，添加雞湯與青花椒油，清爽麻感大於辣味，麻香滋味顯著、層次豐富。

獨家食材

新鮮花椒、青龍椒、青辣椒、大紅袍花椒油



珍惜食物，請按量取食

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(約同於日本和牛A2等級)。既有安格斯牛紮實的肉質口感，亦具和牛豐富的油花。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，使用奶油刀都能輕鬆切開。

溫馨提醒：

火鍋湯底經涮過肉品會產生浮沫屬正常現象，建議可舀除浮沫後再涮煮食用。