



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



煙波亭
RIVERBANK

鳳凰 麻辣鍋

特色湯底

任選二款或單一湯底

頂級
限定

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，不用出國就能嚐到地道南洋風情，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

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

秘製清油鍋

經典

以數十種香料熱炒調製火鍋基底，並加入主廚秘製配方，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，再加上嚴選北海道昆布與柴魚，味鮮香醇，口感清甜。

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

頂級海陸饗宴

每人 **NT\$1180** +10%
7-12歲孩童每人 **NT\$700** +10%

煙波海陸饗宴

每人 **NT\$880** +10%
7-12歲孩童每人 **NT\$550** +10%

同桌貴賓用餐需點購**相同價位**套餐 | 消費均可**無限享用**套餐內肉品、海鮮及食材自取區

精選肉品

美國霜降牛肉	鮮椒牛肉
美國嫩肩牛肉	紐西蘭雪花羊肉
澳洲雪花和牛	西班牙梅花豬肉
紐西蘭嫩肩牛肉	荷蘭培根豬肉
美國極黑和牛	孜然豬肉片
美國雪花牛肉	檸檬松阪豬
麻辣紅醬牛肉	秘製滷豬腳
剝皮辣椒牛肉	去骨雞腿肉
香滷牛三寶	

紐西蘭嫩肩牛肉	紐西蘭雪花羊肉
美國極黑和牛	西班牙梅花豬肉
美國雪花牛肉	荷蘭培根豬肉
麻辣紅醬牛肉	孜然豬肉片
剝皮辣椒牛肉	檸檬松阪豬
香滷牛三寶	秘製滷豬腳
鮮椒牛肉	去骨雞腿肉

嚴選海鮮

鱸魚	蛤蠣	小花枝
軟絲	白蝦	花枝滑
海草蝦	淡菜	魚子蝦滑
九孔鮑	透抽圈	帶皮鯛魚
帶殼生蠔		
帶殼扇貝		
潮鯛魚片		

蛤蠣	小花枝
白蝦	花枝滑
淡菜	魚子蝦滑
透抽圈	帶皮鯛魚



珍惜食物，請按量取食