

附件3-本草小食 Herbal Snacks



照片	內容
	<p>鯉魚</p> <p>【主食】X0·干貝 Tapas</p> <p>生食級鮮干貝與頂級干貝 XO 醬雙重饗宴，搭配酥烤法棍與清脆蘿蔓，口味層層分明，鮮甜海味與清新口感交織，感受東西文化的味蕾碰撞。</p>
	<p>黃裕生藥行 × 永樂雞捲大王</p> <p>【前菜】漢方香辣雞卷</p> <p>將傳統漢方草本與南北香料，與在地知名雞卷美食完美結合，創造出外脆內嫩的雞卷，散發純正的草本香氣。搭配紫蘇葉，清爽解膩，為整體增添層次感。每一口都能品味到純正的漢方風味，每一口都帶來獨特的味覺體驗。</p>

照片	內容
 <p>點心</p> <p>惠珍軒</p> <ul style="list-style-type: none"> 紅麴椒香腰果 泰下酒腰果 焦糖胡桃 	<p>惠珍軒</p> <p>【點心】金豐味烘焙堅果</p> <p>選用最上等新鮮的堅果原料，裹上獨家研發的低糖無油外皮，反覆低溫烘培成酥脆美味、一口就驚豔的多口味健康零食。</p>
 <p>甜點</p> <p>酸梅湯冰淇淋</p> <p>昭 and 浪漫洗濯屋 × 百恆藥材</p>	<p>昭 and 浪漫洗濯屋 × 百恆藥材</p> <p>【甜點】桂花酸梅冰淇淋</p> <p>將清潤酸甘、花香淡雅的桂花酸梅湯製作成冰淇淋，將迪化街獨有的漢方氣息，重新詮釋後化為沁涼甜品，酸甜平衡、氣味悠長，彷彿在石板路上漫步。在午後陽光灑落的紅磚騎樓，品味一口，便嚐到迪化街的優雅與從容。</p>