

附件3-本草小食 Herbal Snacks



◆重拾記憶中的老味道◆

# 本草小食餐盤

照片	內容
<p>炙燒干貝 ◆ 頂級干貝XO醬 ◆</p> <p>鯉魚 The Carp</p> <p>主食</p>	<p><b>鯉魚</b></p> <p><b>【主食】XO·干貝 Tapas</b></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>◆ 昨辣辣姆久香辣粉 ◆ ◆ 瑪莎拉印度紅咖喱粉 ◆ ◆ 雞捲 ◆</p> <p>黃裕生 × 永樂雞捲大王</p> <p>黃裕生藥行 永樂雞捲大王</p> <p>前菜</p>	<p><b>黃裕生藥行 × 永樂雞捲大王</b></p> <p><b>【前菜】漢方香辣雞卷</b></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</p>

照片	內容
	獨特的味覺體驗。
 <p>點心</p> <p>惠珍軒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>紅麴椒香腰果</li> <li>泰下酒腰果</li> <li>焦糖胡桃</li> </ul>	<p>惠珍軒</p> <p><b>【點心】金豐味烘焙堅果</b></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>昭浪漫濯屋 x 百恆藥材</p> <p>酸梅湯冰淇淋</p>	<p>昭浪漫濯屋 x 百恆藥材</p> <p><b>【甜點】桂花酸梅冰淇淋</b></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>