

饗家年菜 2026

品項	單價	訂購	簡介說明
一品鍋（全雞）	2650/份		食材有文昌玉米雞一隻、干貝、鮑魚、小蹄膀、大花菇、竹笙、火胴，就是將各種珍貴食材集於一鍋，燉煮出最頂級的雞湯豐富口感，讓這道湯品層次分明。不僅美味，更具有滋補養生的功效，是宴客或犒賞自己的絕佳選擇
一品鍋（半隻雞）	1400/份		
饗家佛跳牆	1800/份		製作工藝精細，味道鮮美，材料講究，營養豐富。無論是宴請賓客還是自家人享用，都是一道極佳的選擇。內有鮑魚、去骨雞腿肉、竹笙、栗子、蒜仁、花菇、干貝、新鮮蹄筋、小豬腳、冬筍、紅棗等上選食材，湯頭濃郁，滋味鮮美。（非一般市售筍酸味肥膩黏稠的口味）
饗家佛跳牆（小份）	1100/份		
香菇竹笙雞湯	750/份		選用上等大花菇/竹笙/火胴與半隻文昌玉米雞燉煮，雞肉鮮美、香菇濃郁、竹笙滑嫩，湯頭金黃清澈，味道鮮甜，是一款老少皆宜的滋補湯品。
芋頭海鮮米粉湯	700/份		芋頭、海鮮等食材的完美搭配，讓這道湯品營養豐富，口感多層次。湯、米粉、食材分別包裝，方便依照用餐人數調整料理。
麻油羊肉爐	700/份		特選澳洲帶皮小羔羊與羊肋排以老薑與上等黑麻油燉煮，內附沾醬、凍豆腐
紅燒獅子頭（5顆）	\$400/份		饗家熱銷第一名的年菜。可搭配白菜一起滷製成砂鍋獅子頭，或以青菜圍邊，獅子頭燒熟後置中，淋上湯汁。亦可做為火鍋湯底。
紅燒獅子頭（3顆）	\$250/份		
白菜獅子頭（2顆）	\$220/份		特選新鮮大白菜，與獅子頭一起紅燒，加熱即可
☆饗家鹹豬肉（生）	450/斤		特選溫體豬三層肉，以胡椒、鹽、蒜頭醃製，無其他添加物，可蒸熟或烤熟切片，或切片生炒至熟，放入蒜苗辣椒片即可作成蒜苗炒鹹豬肉
無錫排骨	580/份		江南風味的經典之作，特選國產豬腩排，以馬祖紅糟入菜，色澤紅亮，酥香入味，甜鹹適中，腴而不肥。
香菇栗子燒子排	680/份		選用國產豬腩排，菜色澤誘人，香氣四溢，豬肉的鮮美、花菇的鮮香和栗子的甜糯完美結合，口感豐富，滋味濃郁，回味無窮。
洛神梅汁排骨	580/份		特選國產豬腩，將酸甜的洛神花與梅子的獨特風味，巧妙地融入到傳統的排骨料理中，創造出令人驚豔的味覺體驗
☆紅燒蹄膀	500/斤		選用肥嫩的本地溫體豬前腿，經過長時間的滷製，肉質軟糯，肥而不膩，醬香濃郁。肥瘦均勻適中，皮Q肉嫩，味道濃郁香醇，這菜不僅是宴席上的常見菜品，也是家常菜中的經典之作
滷豬腳	360/份		選用本地溫體豬前腿，皮Q肉多，每口都有豐富的膠原蛋白，滷汁香氣四溢，搭配白飯或麵線，都是絕佳的組合。
蘇杭東坡肉（小份）	400/份		饗家經典名菜，以其肥而不膩、入口即化的口感深受人們喜愛。特選肥瘦均勻的溫體五花肉，肥瘦相間，經過長時間的燉煮，肥肉部分軟糯香甜，瘦肉部分緊實有嚼勁，肥而不膩。
蘇杭東坡肉（大份）	600/份		
鮑魚紅燒肉	580/份		一道把海味與肉香綁在一起的菜。兩個原本各自就能當主角的食材，收進同一鍋醬汁裡，用小火慢慢燒到入味。紅燒的走的是醬香路線，五花肉經過先煸後燒，油脂部分變得軟糯、不膩口，瘦肉則吸滿醬汁；鮑魚在旁邊一起滷，吃起來有層次：外層是醬香，咬下去還保留鮑魚本身的清甜。

香菇栗子雞（雞腿）	400/份	濃郁香氣，口感豐富，是一道經典的家常菜，生鮮雞腿的鮮嫩與花菇的濃郁、栗子的甜香完美結合，口感豐富，風味獨特。這道菜不僅美味，而且營養均衡，是秋冬季節的暖心之選。
☆醉雞腿（仿土雞腿）	600/斤	經典台式冷盤，選用特大去骨仿土雞腿，獨特藥材和紹興酒調製，做成無骨醉雞腿捲，親友宴客的絕佳選擇，退冰切片即可。
花雕雞（雞腿）	400/份	饗家原創獨家菜品，選用國產生鮮雞腿，獨特藥材、紹興酒、生鮮雞腿製作，滋味濃郁香氣四溢，非常適合宴客或節慶時享用。
金鑽旺來雞（雞腿）	400/份	酸甜可口、寓意吉祥，是一道融合了傳統與創新的料理，選用國產生鮮雞腿搭配酸甜的新鮮鳳梨和鹹甜的紫蘇梅，口感豐富，風味獨特、美味，且寓意吉祥，非常適合宴客或節慶時享用。
紅燒牛三寶	580/份	這道菜集結了美國牛腱心、南美牛筋、澳洲牛肚三個部位，經過長時間的燉煮，讓肉質軟嫩入味，厚切大器口感豐富多層次。濃郁的醬汁，更是讓人欲罷不能。（每包適合6~8人食用）
義式番茄燉牛頰	380/份	選用紐西蘭牛頰，以大量的蔬菜燉煮，也可以做成燴飯、義大利麵等變化料理。（每包適合3~4人食用）
☆滷牛腱心（顆）	750/斤	精選新鮮食材，以獨特製滷汁滷得軟嫩入味的美國牛腱心/澳洲牛肚，帶著濃郁的滷汁香氣，無論是當下酒菜、配飯、配麵，還是包個餅夾饅頭，都非常美味。
☆滷牛金錢肚（半片）	580/斤	
牛腱心切盤	300/份	滷得軟嫩入味的美國牛腱心、南美牛筋、澳洲牛肚，帶著濃郁的滷汁香氣，無論是當下酒菜、配飯、配麵，還是包個餅夾饅頭，都非常美味。
牛筋切盤	260/份	
牛金錢肚切盤	260/份	切片包裝，退冰後即可食用。宴客或家宴冷盤的好搭檔。
海蔘花膠燴蹄筋	680/份	這道菜集海蔘、花膠、蹄筋三種珍貴食材，搭配鵝鴨蛋和杏鮑菇等，口感豐富，營養價值高，全家福這道老菜異曲同工，是老少皆宜的滋補佳餚。
紹興醉蝦（大白蝦）	480/份	酒香鮮甜的經典冷盤，特選新鮮超大白蝦，每份近一斤製作，以埔里紹興酒搭配藥材冰釀浸製，清爽甘甜，酒香撲鼻，是宴客或家宴的絕佳選擇，解凍後即可食用
蒜子燒黃魚	450/份	選用肉質細嫩的黃魚，先處理乾淨、去腥，再以整粒蒜子和蒜苗慢火燒煮。蒜子被燉到柔軟、不辛不辣，只留下溫和的甜香
風味小鮑魚	350/份	特選鮑魚，以秘製調料烹製入味，肉質細嫩、鮮甜彈牙，下酒好菜。
台式滷筍（鳳尾筍）	220/份	特選南投竹山以手工發酵，日曬乾燥，無防腐劑、無漂白的鳳尾筍乾。家傳手藝煨滷製成，可隔水加熱或電鍋蒸熱，單獨食用或搭配蹄膀、東坡肉等更顯美味。
江浙油燜筍	220/份	經典的江浙菜，選用阿里山石窩桂竹筍，由擅長江浙料理的師傅烹調，讓筍子的鮮甜、口感與醬汁的濃郁香氣完美結合。
老滷花生	180/份	花生又叫「長生果」，象徵平安、長久、殷實、福氣綿延。選用的是新鮮本土花生，慢火讓它吸飽家傳滷汁的鹹香，再悶到外皮柔軟、內心綿密，入口不糊。
清蒸臭豆腐	220/份	特選手工臭豆腐，以香菇、絞肉、金勾蝦與豆瓣醬和自製辣椒醬等食材烹製，獨特風味和微辣的湯頭，香氣濃郁，口感豐富
十香如意菜（素）	260/份	過年必吃的「年菜」。這道菜之所以取名「如意」，是因為它象徵著新的一年事事如意。而「十香」，則代表了這道菜中豐富的食材所帶來的多層次香氣選用十種食材，每

		種食材都需要單獨炒制，才能保留各自的原味。這道菜的製作過程較為繁瑣，需要一定的耐心和技巧。
烤麩（素）	220/份	素食者的美味選擇，有著獨特的口感與風味，深受許多人的喜愛。烤麩的口感非常特別，鬆軟有彈性，吸附力強，能充分吸收花菇、竹筍和湯汁的風味鹹甜適中，香氣四溢。
蘭陽西滷肉	280/份	這道菜是宜蘭的特色料理，也是許多宴席上的常客。雖然帶有「滷肉」二字，但與我們一般所知的滷肉飯卻有著很大的不同。西滷肉的湯頭濃郁，用當季大白菜搭配10多種食材烹煮食材豐富，口感層次分明，是一道充滿台灣味的經典菜餚。
手工肉丸子	180/份	純手工製作的饗家手工肉丸子，可當火鍋料、燴丸子等料理，每份10顆。
饗家香菇魯肉	200/包	饗家開業初期的起家招牌，家常美味，百吃不膩，選用肥瘦相間的溫體豬肉與香氣濃郁的香菇、紅蔥頭等一同滷製，醬香四溢，肥而不膩，搭配白飯、麵條或其他主食，都是絕配
港式肝腸	250/份	廣受歡迎的港式臘味。製作過程繁複，選用優質的食材，
港式臘腸	250/份	搭配多種香料醃製而成，獨特的風味與口感，是年節必備食材，真空包裝約360公克
台式高粱酒香腸（一公斤）	250/包	台灣新鮮溫體豬肉、新鮮腸衣、特製配方手工製作，不僅增添了香氣，也讓香腸的口感更豐富，有嚼勁且帶有淡淡的酒香。
饗家XO醬	420/罐	精選小干貝和特級蝦乾、金華火腿炒製而成，用途非常廣泛，可以作為炒菜的調味品，可以用來拌麵、拌飯，也可以直接當作開胃小菜。
饗家秘製辣椒醬	200/罐	自製辣椒醬，以新鮮辣椒、蒜頭用純葵花油煸炒，是一罐百搭醬料，沾什麼都好吃，無添加物吃得更安心。

☆代表秤重商品，依照實際重量計價

預定期間：即日起～2026年1/12（一）晚間24：00 截止訂購

訂購人： (請留全名)	取件日期	2026年： <input type="checkbox"/> 2/11(三) <input type="checkbox"/> 2/12(四) <input type="checkbox"/> 2/13(五) (勾選)
市話：	取件時段	<input type="checkbox"/> 10：00-12：00 <input type="checkbox"/> 12：00-14：00 <input type="checkbox"/> 14：00-16：00 <input type="checkbox"/> 16：00-19：00
手機：	備註	
取件店：		
<input type="checkbox"/> 宅配 (限黑貓宅急便服務區域)	收件地址	
收件人：		
電話：	市話：	手機：
宅配規格：	<input type="checkbox"/> 大件\$290 <input type="checkbox"/> 小件\$160 (年假宅配作業繁盛，為避免延誤，會於2/6起陸續寄件)	

匯款帳號：(700) 中華郵政 0311524-0521330 戶名：洪立中