

在本季菜單當中，我們使用了.....

- ✓千樺花園農場：
不使用農藥與化肥之各式高筍、各式香草如：
甜羅勒、歐芹、百里香、馬鞭草、芝麻菜等
- ✓新社白蒜莊：
香蒜、香蒜苗、鮑魚蒜、磨蒜
(古園園、產銷履歷)
- ✓新社公道菜園：
四季香瓜檸檬(古園園)
- ✓新社門心菜園：
玉女小番茄、牛番茄(中興大學認證)
- ✓蓮子杯魚亮：
農一號馬鈴薯(古園園、產銷履歷、93年神農獎)
- ✓大雅龍背伯紅蔥仁：
紅蔥仁(中興大學認證產銷履歷、具SGS檢驗)

- ✓埔里愛百菊農場：
菜百菊

- ✓彰化社頭產銷班18班班長陳陳輝：
珍珠芭樂

- ✓馬祖王長尾：
紫貝貝

- ✓澎湖昇平興船家：
岩螺、鮮魚

- ✓斗六達利農莊張善民：
無花果
- ✓雲林麥寮CAS安全牧場：
安全炸豬(通過GHP標準、
具產銷履歷)
- ✓雲林新桐樹：
大月黑糖台灣蒜頭

- ✓嘉義鹿耳門維維產銷班第一班：
毛豆仁
- ✓嘉義番路信通餅餅加工站：
芋仔餅

- ✓六崙崙山農牧場：
香檳雞
(經檢驗合格之有機肉品)



- ✓宜蘭蘇打：
櫻桃谷種鴨
- ✓宜蘭隨之樹：
金蛋、酸柑(CAS認證)



千樺花園餐廳每年固定提供
春、夏、秋、冬，四季不同的菜單，
因為當季的食材不需過度烹調即最鮮美。
大量使用台灣在地的食材，
因為在我們土地上生長的必定最適合我們。
與用心的小農接觸，
支持他們對土地的尊重，
也將產地與餐桌的距離拉近。
使用無毒、天然的食材，
對您、也對環境釋出最高的善意！



SINCE 2001 CHGARDEN
Autumn Gourmet
MENU

CHGARDEN
NATURAL JOYFUL AND BEAUTIFUL

開胃前菜

Appetizer

開胃醋

手工釀造葡萄酒醋

沙拉

溫泉蛋與社頭珍珠芭樂、
千樺農場萵苣沙拉佐凱薩醬

前食

香料奶油澎湖岩螺、
香草馬祖紫貽貝、
與胡椒蒜味新社鮑魚菇

湯品

百里香南瓜奶油濃湯與蜂蜜香醋汁烤南瓜

甜品

布列塔尼金蛋布丁蛋糕

飲品

illy咖啡、Twining紅茶、
冬瓜檸檬茶(請擇一)

搭配侍酒師精選佐餐葡萄酒2杯

\$199

主餐

Cuisine

碳烤美國冷藏choice肋眼牛排襯季節鮮蔬與芥末籽醬
可加價199元，升級主餐為21/28天“乾式熟成”choice肋眼牛排,6oz \$980

淺燻烏龍茶風味宜蘭櫻桃谷種鴨胸肉與
法國Rougie鴨肝、襯奶油秋柿、酸桔醬 \$880

烘烤綠胡椒白蘭地蝦醬汁澎湖直送鮮魚與
帆立貝、綜合海鮮紙包料理 \$860

爐烤白松露風味瑪芝瑞拉起司草菇六龜香檳雞與
新鮮無花果佐雞汁薏仁、農場芝麻菜 \$780

每日主廚推薦市場主餐(請洽服務人員) \$?

花香醬台全珍豬前腿雪花襯檸檬風味毛豆仁與烤蔬菜 \$620

加收一成服務費 最低消費每人380元，抵用券每份餐點限用一張

佐餐汽水
義大利聖佩黎洛氣泡礦泉水 1000ml/瓶 \$139

法式經典素食套餐

Vegetarian Cuisine

開胃飲品

手工釀造葡萄酒醋

沙拉

溫泉蛋與社頭珍珠芭樂、
千樺農場萵苣沙拉佐薄荷油醋醬

前食

新鮮香草與香料蛋黃奶油焗烤蘑菇

湯品

百里香南瓜奶油濃湯與蜂蜜香醋汁烤南瓜

主餐

碳烤季節蔬菜與新社草菇佐切達乳酪、白松露
風味蘑菇熱沾醬

甜品

布列塔尼金蛋布丁蛋糕

飲品

illy咖啡、Twining紅茶、冬瓜檸檬茶(請擇一) \$620

加收一成服務費 最低消費每人380元，抵用券每份餐點限用一張

開胃小點

First course

香料奶油焗勃根地紅酒田螺 \$260

新鮮無花果與芝麻菜襯燻鮭魚、
義大利臘腸佐濃縮香醋汁 \$300

碳烤季節蔬菜與新社草菇佐義大利padano起司 \$220

白酒與大蒜乾辣椒風味馬祖紫貽貝 \$280

CHGARDEN | 千樺花園
NATURAL JOYFUL AND BEAUTIFUL