

小大人12345 / January 27, 2015 02:49PM

[水美嚴控食材 除夕到初五酒家菜再升級](#)

上飯店圍爐享受主廚精心烹調美味，儼然成了最新年節時尚！各家業者無不卯足全力搶攻這波龐大的年節商機。近年來重新擦亮北投在地料理，再度賦予酒家菜經典風華的水美食府，不但延續去年口碑好評，今年重磅加碼再出擊！2月18-23日春節期間推出極具酒家菜特色、食材全面升級的圍爐專案。

「金羊呈祥·團圓合菜」十道精美饌餚囊括頂級食材，搭配主廚手工熬製醬料，還有經典名菜「魷魚螺肉蒜」、「魚翅佛跳牆」壓陣，每桌十人只要15800元，為這波年菜大戰中增添一道復古穠麗色彩。

因應一般小家庭需求，「雙喜臨門·吉祥套餐」每人只需1580元。今年圍爐團圓時刻，不妨相招來吃道地酒家菜，全面滿足您的味蕾與品味。

主廚葉福來在選材用料、菜式安排上一貫維持高標準，透過嚴格把關食材來源、精選供應商及不厭耗時繁瑣的「搞工」備料製程，安然挺過去年數場食安風暴，讓顧客上門安心、感受用心、品味開心。

羊年圍爐菜單以傳承酒家菜精神為規劃重點，強調新鮮食材、手工發料、炮製醬汁、耗時精燉等澎湃佳餚。如「XO醬炒雙鮮」一品中除鮮甜干貝與爽脆螺衣外，更是嚴選20多種上等乾貨、香料費時泡發熬煮，才得以濃縮出畫龍點睛的XO醬。

「魚翅佛跳牆」則先將排骨、豬腳炸至金黃，連同野生髮菜、脆筍、鵪鶉蛋、板栗等多樣山珍海味於一甕，加入精燉上湯耗時蒸出厚實好滋味。「杜松子羊排」則是承襲了酒家菜混血底蘊的羊年應景年菜，特別選用澳洲進口三個月大柔嫩不腥臊的小羔羊排，搭配杜松子、薄荷雙種香氣，呈獻別出心裁的甜美滋味。

壓軸的「魷魚螺肉蒜」不僅是酒家菜中的扛霸子，亦是台菜中的傳頌經典，嚴選阿根廷公魷魚乾、甜嫩竹筍、手打肉羹、排骨及豬肚，講究得是越煮越馨香甘旨，味道更濃醇，家人歡聚時刻最適合。

葉主廚笑言自己求好心切，每一道菜都是幾經考慮、琢磨再三方才拍板定案的信心之作，歡迎各路老饕除夕到初五來北投走春，品嚐這春節期間限定的圍爐專案，絕對不會讓您失望。

新聞來源-聯合財經網:

http://money.udn.com/storypage.php?sub_id=5637&art_id=661394

[img]<http://www.91m.com.tw/data/attachment/forum/201501/27/143610n49hjo9xdondb5o6.jpg>[/img]
