6 金都餐廳

自然健康有創意的鄉土菜

茭白筍餐・百香果餅・紹興酒宴・野菜料理

埔里，被旅遊界視爲台灣「天府之鎮」，氣候宜人，物產豐饒，當您飽覽埔里小鎮風光，享受自然休閒之際，能夠品嚐到埔里道地的鄉土美食，無寧說也是一樁心靈饗宴。因此，埔里鎮餐飲業者最近推出的「美食之旅」，在旅遊界已形成一種新的旅遊主題，以特色野菜、地方美食來引人垂涎，復以人文薈萃，而形成美食家爭相造訪的小鎮。

埔里的美食，不同於一般的山珍海味，它匯集了地方人文之美，在85年中華美食展中大出鋒頭的埔里金都餐廳，代表的正是新的「埔里美食文化」，也是交通部觀光局向外賓推荐，到埔里「非去不可」的餐廳。

金都餐廳的主要特色，是推出茭白筍大餐、農村鄉土菜（野菜），以及新近開發出來的「紹興宴」。



■金都餐廳
以鄉土藝術裝飾門面。

鄉土菜是埔里各大餐廳的特色菜之一，如以埔里當地特產的百香果，趕上時髦健康的「水果入菜」潮流，「百香果沙拉」即是將百香果洗淨，剖開爲二，在果上擺放蒸熟的龍蝦肉片，再淋上蛋白醬汁，吃用時以湯匙挖取，連同果肉一起吃，酸甜的滋味，沒有絲毫龍蝦肉腥味，只餘滿口鮮香。另一道小點心「百香果餅」，以百香果原汁混入麵糰搓揉，再捏成小餅狀，慢火烘焙，金黃色的外表，酥鬆的餅皮，看了就讓人垂涎三尺。



■山薯紫晶糕。



■百香果沙拉。

金都餐廳的副董事長林素貞，形容現代人「做牛做馬」，「與牛馬爭食」，原來，以前拿來作爲牛、馬青飼料的甘蔗葉、牧草(狼尾草)，現在都可以入菜——「甘蔗筍扣肉」、「雞片牧草心」，苦中帶甘，又富纖維質，還有助環保呢！

原住民稱爲「達達那」(音)的刺蔥，因其葉梗、葉片基部長滿了會扎人的小刺，連禽鳥都畏懼棲息，而有「鳥不踏」之名，但只要摘取其嫩葉，將小刺處理掉，裹麵糊油炸，或配柴魚片，拌在皮蛋豆腐裏，其特有的風味，有點像香椿芽，口味芬芳。

在天亮前，採摘生長在溪流、水圳畔的野薑花，抽出花苞，冰鎮之後，蘸千島醬吃，或裹附麵糊油炸，趁熱吃，一冷一熱，都是馨香撲鼻，軟滑入喉。

以土產紫色的土番薯，削去外皮，磨成薯泥，與洋菜合煮，製成廣式的「山薯紫晶糕」，是一道有補血功效的飯後甜點。

「茭白筍大餐」是金都餐廳新近推出的名菜，內容有龍蝦沙拉、茭白筍炒米粉、茭白筍天羅婦、茭白筍沙拉、茭白筍粿等。

埔里以紹興酒著名，金都餐廳總經理王文正精心研發的「紹興宴」，推出後造成轟動，紹興拚盤、紹興米糕、紹興燻魚、紹興醉紅蟳、紹興芋泥鴨、紹興醉元蹄、紹興紅面鴨、紹興炒什錦等十樣佳餚，色、香、味俱全，保證讓您滿意而歸。

既是推出「紹興宴」，金都餐廳在門面的裝飾上，也表現出地方美食的特色，由埔里名畫家王瀕(王萬富)親手題繪的漫畫、詩句，表現鄉土文化之可親。王瀕表示，享用紹興宴，免不了要喊酒拳，因此，他在紹興酒甕上，以10幅漫畫，畫出埔里9個地名，如馬琳窟代表「0」，一心里代表「1」，雙寮爲「2」，三條崙爲「3」，四角城爲「4」，鹿蒿仔爲「6」，七城是「7」，八股爲「8」，九芎林是「9」，燕拾林爲「10」，饒富趣味。


■紹興宴十全十美。


■茭白筍沙拉。


■百香果餅。


■油炸野薑花。


■雞片牧草心。


■刺蔥豆腐。


■蔗筍梅干扣肉。