

# 「弄梅山房」

## 的養生梅餐



養生梅餐



梅汁豆瓣魚



酥炸榴槤



三杯梅雞

位於水里鄉上安村「採  
(梅的古字) 休閒農  
業園區」內的老五民宿「弄  
梅山房」，為推廣國人多消

費國產的優質梅子產品，特別推出「養生梅餐」，一年  
四季都可享用。老五民宿主人盧振旭說，只要不超過  
30個人，用餐前2小時事先預約即可。

「養生梅餐」所採用的梅子，為有機栽培所生產，  
雖然沒有有機認證，但因產量不多，原本是自家生  
產，僅供自己食用，梅汁、茶梅都是自己加工製作，  
因此，不必擔心會有噴灑農藥的問題，您可以安心的  
食用。

「弄梅山房」強調不油不膩，清淡爽口，大約只有  
一半的菜餚，才會加上梅子的材料，梅餐與一般料理  
互相穿插，讓您吃出「養生梅餐」真正的特殊風味。

「弄梅山房」走庭園餐廳的路線經營，您  
可以選擇在唐式建築，周邊景觀特佳的餐廳  
內用餐；或安排在山光水色優雅亭台內、草  
坪間，舒舒服服地用餐，一面享用梅餐料  
理，一面欣賞荷塘清蓮，蛙戲蝶舞，或聆賞  
潺潺流水的美景。

「弄梅山房」烹煮的「養生梅餐」中，有「梅汁豆瓣魚」，是在酥  
炸調理後的鱈魚塊上，淋上梅汁、辣豆瓣醬調合的蘸料；色香味俱佳  
的「三杯梅雞」，係將梅汁與剁成小塊的跑山雞肉，混合在一起炒熟，  
再加入適量的清水，以小火慢慢地燜煮，讓梅汁的風味，滲入到雞肉  
裏。此外，還有特調的梅汁蘸料、梅汁涼拌豆腐、脆梅高麗菜捲、梅  
汁粉蒸排骨、花生豆腐等佳餚。



山光水色優雅的用餐環境



「弄梅山房」為唐式建築



唐式建築餐廳內用餐

老五民宿「弄梅山房」

地址：南投縣水里鄉上安村安村巷101~7號

電話：(049) 282-1005