



花雕茶香鴨



海味相思果



辛香燒羊扒



玫瑰魚生鍋

# 知本溫泉 花果餐

文圖／黃菱怡



知本溫泉地區4家飯店的大廚們，共同研發料理溫泉花果餐

台東縣知本溫泉風景區內的統茂、泓泉、湯の、東台等4家飯店業者，聯手規劃94年度知本溫泉主題菜單，包括1~3月養生餐、4~6月花果餐、7~9月原住民風味餐、10~12月東海岸旗魚餐。

榮獲2004年中華美食銀牌獎、現任高雄餐旅學院講師的陳正忠師傅，親自指導這4家飯店的大廚們，共同研發色香味俱佳、健康又養生的溫泉花果餐，吸引全台的遊客們，到台東知本溫泉旅遊，享受優質泡湯外，還可以品嚐季節性的花果餐。

統茂休閒旅館企劃部陳芳華主任指出，知本溫泉地區4家飯店業者為了給遊人好吃、有特色的主題餐，所共同推出強調純淨、健康、美味、養生的「知本溫泉美食花果季」，活動期間至6月30日止，分為「花果全席」每桌10人份，售價3600元，包括海味相思果、蜜汁花果桃、辛香燒羊扒、花雕茶香鴨、玫瑰魚生鍋、香魁橙汁魚、旺菜果律蝦、洛神八寶飯、溫泉砂鍋雞、四季鮮生果等，共8菜、1湯、1甜點、1水果；另有雙人份的「花果套餐」，每套600元，加10%服務費，就可以享受精緻超值的花果料理。訂桌數多者另享優惠，詳情請洽：統茂(089) 514-899、泓泉(089) 510-150、湯の(089) 510-111、東台(089) 512-918。



旺菜果律蝦



洛神八寶飯