
香氣

CONCEPT _ 內格羅阿瑪羅

驟降的冷空氣為整個年度做了總結
在此也終於完成十年裡每季都不重複的菜單

一邊做一邊學，讓量變帶來質變
這是我們開始時最初的目標

只是料理創作從來不是容易的事
總是伴隨著各種沮喪、灰心和不間斷的失敗
所有的努力都只為成就每一次創作的完整

冬季內格羅阿瑪羅氣味特徵表現：
黑李、黑櫻桃、肉桂、料理香草、煙燻、烤麵包

乾煎牡蠣/ pan fried oyster

戈貢佐拉乳酪 gorgonzola 黑麥麵包 rye bread 煙燻魚子醬 smoked caviar

牡蠣拍粉後小火乾煎成美味的外觀
深沉的戈貢佐拉乳酪搭配青花菜和菠菜做成草本醬汁
搭配油炸後的黑麥麵包
而鹹鮮的煙燻鱈魚子醬則提供了整體的風味調配

油封菊芋/ confit sunchoke

新鮮酸奶油 crème fraiche 藜麥 quinoa 55 天熟成牛肉 tenderloin 油漬番茄乾 confit tomato

菊芋油封後炙烤表面帶來香氣
紐西蘭草飼菲力低溫調理後以原味的姿態呈現
油漬番茄乾與藜麥的口感搭配再加上松露油讓香氣提升
新鮮酸奶油的乳脂在每一次的咀嚼裡將所有食材完美融合包覆

魚肉醬麵/ fish ragu

卡拉布里亞香料辣醬 Calabrian spicy sauce 白肉魚 white fish 帕達諾 padano

讓魚肉在充滿香氣與辣味的卡拉布里亞辣醬裡醃漬過
再和大蒜、橄欖油和義大利扁芹結合拌炒
簡單的料理程序
換得豐富的口中美味

市場鮮魚/ market fish

番紅花紅椒醬 saffron sauce 白蘿蔔 daikon 醋漬核桃 pickled walnuts

鮮魚灑鹽調味後低溫油封調理
番紅花、紅椒與柴魚作為醬汁基底
長時間小火烹煮再疊加酸味與鹹味層次
搭配清爽的白蘿蔔
與醃漬後帶有鹹酸風味的核桃

嫩烤黑豬/ roast pork

龍嵩醬汁 tarragon sauce 櫻花蝦 sakura ebi 爐烤高麗菜 roast cabbage

桃園祥興牧場養殖的盤克夏黑豬以鹽調味後低溫爐烤
完成前搭配奶油澆淋表面帶來香氣
搭配龍嵩、紅蔥頭和高湯做成的醬汁
高麗菜以紅酒與番茄醬汁烤製
最後撒上充滿香氣的櫻花蝦完成

馬斯卡邦乳酪冰淇淋/ mascapone ice cream

櫻桃醬汁 cherry sauce 伯爵茶凍 earl grey jelly

乳香濃郁的瑪斯卡邦乳酪做成滑順的冰淇淋
搭配各式果乾與黑櫻桃果泥醬汁
加上佛手柑香氣的伯爵茶果凍和酥脆的咖啡薄片
是一道在冬天也想吃的甜品

季節漢方茶

/seasonal tea

冬季首重養腎
這次準備的是首烏生地茶
何首烏味苦甘澀，性微溫，歸肝、腎、心、肺經，能養血、補肝腎；
生地性涼味甘，入心、肝、腎經，助強心養腎。
一杯熱茶讓寒冷的冬天注入一絲暖意

2014	2015	2016	2017
春天的大地 SPRING_EARTH	春蘊木生 SPRING_BIRTH	春天 LOVE POEM I	獨舞 IMAGE I
夏天的海洋 SUMMER_OCEAN	赤夏長陽 SUMMER_GROWTH	隨機漫步--數學式的浪漫 LOVE POEM II	休 IMAGE II
秋天的森林 AUTUMN_FOREST	秋收白露 AUTUMN_HARVEST	美術館 LOVE POEM III	閒暇片刻 IMAGE III
冬天的風 WINTER_WIND	墨黑冬藏 WINTER_STORAGE	注目 LOVE POEM IV	同在 IMAGE IV
2018	2019	2020	2021
誰是牧羊人 IMAGE V	05:59 SPRING DAWN	突破 BREAK THROUGH	白梢楠 CHENIN BLANC
鄉 IMAGE VI	19:30 EVENING BREEZE	歡愉 JOY	格烏茲塔明那 GEWURZTRAMINER
歇 IMAGE VII	23:20 LATE NIGHT	平靜 CALM	黑皮諾 PINOT NOIR
六月的潮聲 IMAGE VIII	03:00 EARLY MORNING	神秘 MYSTERIOUS	格那希 GRENACHE
2022	2023		
夏多內 CHARDONNAY	綠維特林納 GRÜNER VELTLINER		
白蘇維濃 SAUVIGNON BLANC	山吉歐維榭 SANGEOVESE		
馬爾貝克 MALBEC	內羅達沃拉 NERO D'AVOLA		
梅洛 MERLOT	內格羅阿瑪羅 NEGRO AMARO		