
香氣

CONCEPT _ 阿爾巴利諾

春天我們以釀酒葡萄 – 阿爾巴利諾的香氣為發想主題
這種葡萄的香氣清新、芬芳，彷彿春天的微風輕輕吹過
帶來一片綠意盎然的景象

菜色安排也充滿了春回大地的特徵
新鮮的花卉、綠色蔬菜與嫩芽，都是春天的恩賜
巧妙地將這些食材融入菜單中，感受大地的生機

這十年來
我們用心經營生活也認真對待每一次的菜單和到訪長濱的旅人
齒草埔不只是一間私廚，更是一個溫暖的家
春季套餐，不僅僅是一頓美食，更是另一段美好的回憶
希望讓每一位朋友都感受到這個春天的溫暖和美好

溫煮干貝/ poached scallop

冬瓜 white gourd 鹽漬檸檬 preserved lemon 蛤蠣泡沫 clam foam

開胃菜以溫煮北海道干貝為主角
展現了清新和海洋的鮮美
冬瓜片伴著干貝，鹽漬的檸檬皮散發出淡淡香氣
蛤蠣泡沫賦予了整道菜一種輕盈的質感
表現鮮美的同時也不忘大海的寧靜

哈斯酪梨

/ Hass avocado

柴魚蘋果醋 apple vinegar 蝦肉 crustacean 蘆筍 asparagus 拇指檸檬 finger lime

這道料理結合了多種新鮮食材，味道豐富且層次分明

哈斯酪梨與新鮮酸奶油共舞，奶香與濃郁交織

柴魚蘋果醋的鹹甜，如拂過的海風

帶上蘆筍的清甜與蝦肉的鮮美，交織出詩意的味覺風景

拇指檸檬的微酸零星點綴著味蕾

而煙燻魚子醬，則為這道料理譜寫完成了一首美味的詩歌

燻烤糖衣南瓜

/ smoked pumpkin

帕達諾乳酪醬汁 padano sauce 核桃 walnut 炸藜麥 fried quinoa

南瓜的甜，乳酪的醇，核桃的香

藜麥的酥，沙拉的爽，花卉的雅

各種味道在口中交織，如同春天的生機與繽紛

詮釋著大自然的豐富和生命的活力

愉悅著視覺、心靈的和味覺

小薏仁海鮮飯/ barley paella

綠竹筍 bamboo shoot 淡菜 mussels 青豆 green peas 吻仔魚 whitebait

這道菜是以小薏仁為主，搭配西班牙海鮮飯的烹飪方式製作
高湯加上大火烹調，讓鍋邊獨特的香氣浸潤著風味
新鮮的綠竹筍、淡菜、青豆和吻仔魚，每一種食材都充滿了自然的風味。

燒烤鯖魚/ grilled mackerel

燒烤紫高麗菜 charred red cabbage 昆布油 kombu oil 黑檸檬 black lemon

經過鹽和醋調味燒烤的挪威鯖魚肉質鮮嫩清甜
煙燻的風味與昆布油的鮮美完美結合
酸奶洋芋醬汁的口感細膩搭配青草芳香的巴西里醬汁
為燒烤鯖魚增添了豐富的層次感
燒烤紫高麗菜的口感酥脆，焦香味獨特
與黑檸檬的清新酸味形成了極佳的對比

東方美人茶冰淇淋/ oriental beauty tea ice cream

焦糖鳳梨 caramel pineapple 蜂巢脆餅 honey comb

這款冰淇淋以東方美人茶為基底，具有花香和蜜糖的味道
茶葉特殊的香氣在冰淇淋中得以保存，並與乳脂的濃郁口感相互融合
焦糖鳳梨的酸甜與焦糖的香醇帶來了層次感
蜂巢脆餅的香脆口感為整個甜點增添了趣味性

季節漢方茶/seasonal tea

春季首重養肝
這季準備的是茵陳紅棗茶
茵陳性微寒、味苦，歸脾、胃、肝、膽經
紅棗性平、味甘，歸脾經
春季漢方茶，活血化瘀，清熱利濕

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	2024	
夏多內 CHARDONNAY	綠維特林納 GRÜNER VELTLINER	阿爾巴利諾 ALBARIÑO	
白蘇維濃 SAUVIGNON BLANC	山吉歐維榭 SANGEOVESE	蜜思卡得 MUSCADET	
馬爾貝克 MALBEC	內羅達沃拉 NERO D'AVOLA	阿里亞尼科 AGLIANICO	
梅洛 MERLOT	內格羅阿瑪羅 NEGRO AMARO	皮諾塔吉 PINOTAGE	