
白梢楠

CONCEPT _ 香氣

自 2014 開始至今
齒草埔正走過第七年

料理概念從長濱環境、黃帝內經、情詩、畫作、獨處的時間再到心境
這期間我們製作了 168 種不同的料理

2021 年

我們將創作的方向轉換到釀酒葡萄的氣味特徵表現
白梢楠、格烏茲塔明那、黑皮諾、格那希
期待這四種葡萄的香氣迎接每個人的四季

春季白梢楠氣味特徵表現:

橙皮、鳳梨、黃檸檬、柳橙、茉莉、蜂蜜、杏桃、葡萄乾、香料

炙燒干貝

/scallop

鳳梨 pineapple_毛豆 edamame_佩科里諾綿羊乳酪

干貝鹽水浸漬後直火炙燒

鳳梨切丁後以奶油拌炒

毛豆泥加入佩科里諾綿羊乳酪調味

最後加入炒熟的黑芥子與蒔蘿香草增加香氣

花枝竹筍肉圓

/ba wan

綠胡椒鯡魚子醬 green pepper cream

花枝漿加入絞肉、葡萄乾和黑橄欖做為內餡
在來米粉和地瓜粉煮熟糊化後混拌均勻作為外皮
蒸熟後放入溫熱的蒜油內浸泡
雞高湯加入綠胡椒和煙燻鯡魚子作為淋醬
以山蘿蔔葉作為最後的點綴

檸檬章魚粥

/octopus porridge

蛋酥 egg floss_曼契格羊乳酪 manchego

沿海捕撈的章魚煮熟後切丁
雞高湯作為粥底高湯慢熬再刨入曼契格羊乳酪增鮮提香
黃檸檬皮和扁葉歐芹切碎後拌入 EXV 橄欖油作為淋醬
最後放上炸好的蛋酥完成

鱈龍魚

/sturgeon

馬告椰奶湯 magaw broth

平溪養殖的鱈龍魚以白蘿蔔包裹後蒸熟
高湯加入新竹橫山的馬告增加生薑和檸檬的香氣
注入椰奶使之溫潤，再加上醃漬墨西哥辣椒增加酸香和辣味的層次
青花菜花蕊拌入 EXV 橄欖油作為配菜
最後放上七葉膽完成

祥興黑豬

/Berkshire pork

芥末蘋果醬 apple mustard sauce_蜜柑地瓜泥 sweet potato puree

來自桃園的祥興黑豬以鹽塗抹表面後進行煎烤
將褐色雞湯和紅酒分別小火濃縮提煉
接續以芥末籽醬、vi 媽家的桑葚和蘋果丁為醬汁提升風味
地瓜泥加入蜜柑果泥混拌均勻後作為配菜共食

茉莉花慕斯

/jasmine mousse

柚子起士磅蛋糕 yuzu pound cake_杏桃 apricot

事先製作茉莉花慕斯
接著把柚子起士磅蛋糕打成碎屑墊底
放上糖煎杏桃、杏仁
最後再撒上可可粉共食

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

春天的大地

SPRING_EARTH

夏天的海洋

SUMMER_OCEAN

秋天的森林

AUTUMN_FOREST

冬天的風

WINTER_WIND

2015

春蘊木生

SPRING_BIRTH

赤夏長陽

SUMMER_GROWTH

秋收白露

AUTUMN_HARVEST

墨黑冬藏

WINTER_STORAGE

2016

春天

LOVE POEM I

隨機漫步--數學式的浪漫

LOVE POEM II

美術館

LOVE POEM III

注目

LOVE POEM IV

2017

獨舞

IMAGE I

休

IMAGE II

閒暇片刻

IMAGE III

同在

IMAGE IV

2018

誰是牧羊人

IMAGE V

鄉

IMAGE VI

歇

IMAGE VII

六月的潮聲

IMAGE VIII

2019

05:59

SPRING DAWN

19:30

EVENING BREEZE

23:20

LATE NIGHT

03:00

EARLY MORNING

2020

突破

BREAK THROUGH

歡愉

JOY

平靜

CALM

神秘

MYSTERIOUS

2021

白梢楠

CHENIN BLANC

格烏茲塔明那

GEWURZTRAMINER

黑皮諾

PINOT NOIR

格那西

GRENACHE