
香氣

CONCEPT _ 卡卡內卡

春天悄然降臨，萬物甦醒

氣溫漸暖的季節，令人心情舒暢

義大利蘇瓦維地區釀造葡萄酒以卡卡內卡葡萄為主

散發花香與柑橘果香味，入口柔和，風味層次豐富

彷彿將春天氣息凝聚於杯中

春季料理便以清爽的海鮮、乳脂與柔軟的雞肉與之搭配

酒漬甜蝦

ama ebi

海藻脆餅 seaweed crisp 黃鰭鮪 yellowfin tuna 山當歸泡沫 lovage foam 胡蘿蔔泥 carrot puree

浸泡過香料甜酒的甜蝦作為美味開場

黃鰭鮪的鮮味和綠藻脆餅的口感豐富口腔裡每一次的咀嚼

奶油胡蘿蔔泥有著淡雅的甜香

而山當歸泡沫的大地氣息穩健的平衡整體的風味表現

炙烤軟絲

oval squid

根芹泥 celeriac puree 覆盆子醋 raspberry vinegar 墨魚麵皮 cuttlefish pasta

軟絲經過簡單炙烤後，以油醋與黑芥末籽調味
覆蓋上黑色柔軟的墨魚麵皮，讓同一種食材帶來另一種吃的樂趣
細緻的根芹泥與軟絲的搭配滿足了味蕾
酸甜的覆盆子醋加入一點綠色香草油增加一些風味上的變化

油封綠竹筍

green bamboo shoot

菲達乳酪 feta cheese 五香絞肉 spice pork cubes 堅果青醬 pesto 白脫牛奶 buttermilk

綠竹筍以馬告香料油封，增加一些淡雅的香氣
煙燻鮮奶油加入白脫牛奶帶來鮮味和酸味，同時也有燒烤香氣
炒酥的絞肉加入香料調味和堅果青醬輔助整體的風味
希臘菲達乳酪鹹香酸鮮的質地明亮而清晰
每一樣配料都襯托著竹筍清新甜美的本質

輕煮海魚

poached fish

鮮味魚醬 butter sauce 穀物燉飯 grain risotto 義式香草 gremolata

以奶油和香草為柔軟的海魚進行緩慢的烹調，讓質地提升
多種穀物的香氣結合高湯與油脂混和稠化
濃縮白酒與海鮮高湯小火烹煮至一半後進行乳化與調味
最後撒上以檸檬皮與巴西利製作的義式香草增添香氣

香料烤雞

makhani chicken

番茄腰果醬汁 makhani sauce 柳橙濃醬 orange glaze 帕達諾 padano

雞肉浸泡鹽水後以檸檬與調合香料醃漬一晚
徐徐的炭火緩緩地燒烤著香料雞肉，讓空氣中瀰漫著異國情調
煮至濃縮的番茄腰果醬汁，帶有絲滑的口感與酸香的奶油風味
柳橙汁長時間小火熬煮成為褐色的濃郁膠體，塗抹在烤好的雞肉上
最後搭配清爽的香草蔬菜與帕達諾作結

白桃雪酪

white peach sorbet

小荳蔻通寧冰沙 homemade tonic granita 葡萄寒天 grape jelly

新鮮白桃果泥製作成口感豐富的冰涼雪酪

最大程度保留白桃清甜濃郁的風味

以小荳蔻及多香果等香料製作通寧水冰沙，表現礦物風味

搭配柔軟的葡萄寒天與桃香互為照映

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	2025
夏多內 CHARDONNAY	綠維特林納 GRÜNER VELTLINER	阿爾巴利諾 ALBARIÑO	卡卡內卡 GARGANEGA
白蘇維濃 SAUVIGNON BLANC	山吉歐維榭 SANGEOVESE	蜜思卡得 MUSCADET	多隆帝斯 TORRONTES
馬爾貝克 MALBEC	內羅達沃拉 NERO D'AVOLA	阿里亞尼科 AGLIANICO	卡門內爾 CARMENERE
梅洛 MERLOT	內格羅阿瑪羅 NEGRO AMARO	皮諾塔吉 PINOTAGE	慕維得爾 MOURVEDRE