船歌

DADALA

嚴選東台灣在地小農蔬菜

漁港鮮魚

以『清新、氣質』的氣氛

在鍋物的世界裡交會

身高115公分以下孩童免收費

115-140公分兒童 $380 享自助沙拉吧

140公分以上$680起

自備酒水服務費

酒精濃度30%以下$300/瓶 ·30%以上$500/瓶

◎ 餐廳消費需另加10%服務費

◎ 用餐時間90分鐘

Minimum charge： $680 / Adult $380 / Child
The charge of child offer snack bar only.
Adult：above 140cm / Child：115~140cm

Corkage fee will be charged
Alcohol content less than 30% : $300 / bottle
Alcohol content above 30% : $500 / bottle

◎ All charges above are subject to 10% service charge.

◎ The dining time in the restaurant is limited to 90 minutes.

【精熬湯底】湯頭介紹
Choices of Stocks

昆布番茄湯 (素)
Kombu Tomato Stock (Vegetarian)

嚴選北海道昆布清爽且甘甜，
加上具有豐富的礦物質維生素番茄的茄紅素
有防止肌膚和血管老化的功效。
昆布搭配嚴選新鮮番茄湯頭呈現獨特的酸甜甘美且溫潤順口。

日式壽喜燒
Japanese Sukiyaki

使用柴魚(昆布)高湯加上壽喜燒醬汁，
可以依個人口味來變化壽喜燒鍋底濃淡，
配上豐富的菜盤，
非常適合全家大小的鍋底。

馬告豚骨
Maqaw Pork Bone

大骨熬製煮成香醇甘甜乳白色湯底，
搭配山林裡的黑珍珠『馬告』擁有著特殊薑與檸檬的味道，
香氣獨特暖心暖胃值得一試。

川香麻辣
Sichuan Hot and Spicy

香麻中帶點辣，且溫熱而不刺激的香辣感。
搭配吸飽麻辣湯汁的鴨血及豆腐，
冬天溫熱身體，夏天解熱。

身價不凡的小鮮肉

台東關山牧場好欣豬

採取水濂式人道飼養，飼料也加入納豆菌、酵母菌等益生菌，無賀爾蒙與藥物殘留，最簡單也是最困難的標準，飼養210天屠宰去骨修整，放進真空套袋，經7到9天熟成，讓肉質更加軟嫩多汁。

漫步山林的驕傲雞

自然農場放山土雞

不使用抗生素的飼養環境，體色偏黃，油脂含量高，肉質緊實，皮薄Q嫩，飼養期廣設棲架，提高雞隻運動量。

屢獲大獎的頂級嬌客

日本A5和牛

日本出產的高品質和牛，肉質油脂分佈堪稱完美，鮮紅肉質裡夾著白雪雪的油花細緻均勻，極具光澤、幼嫩細滑，吃後齒頰留香。

在地人也愛的古早柴燒豆皮

池上大坡池豆皮

堅持尊循傳統手工製作豆皮，以每天現磨、現撈、現摺，一層一層的堆疊一口咬下去都是滿滿的豆香跟柴燒香氣。

安心的來源

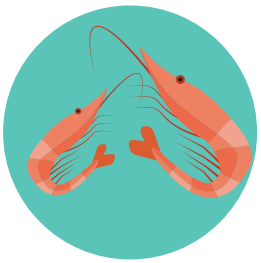
台東小農食材

走過田間、曬過日光、越過山徑，我們拜訪了台東地區上百位農友尋找到的現採好味道，且都經過台東大學檢驗通過，自然生長無毒的蔬菜，是台東這片土地的恩賜。

健康『蝦』爲先

東岸黑潮海水白蝦

純海水的養殖，不使用動物用藥或抗生素，肉質自然、緊實、鮮甜美味Q彈，健康有餘、美味有餘。



極饗漁夫黑潮海陸拼(雙人) ---------- $2880
(大蝦/干貝/白蝦/透抽/鱸魚/蛤蜊/澳洲和牛)
Surf and Turf (Set for Two)
(Prawn / Scallop / Shrimp / Squid / Sea Bass / Clam/Australian Wagyu)

和風海鮮盛和 ---------- $1680
(大蝦/干貝/白蝦/透抽/蛤蜊/石斑魚/生蠔/九孔)
Mix Seafood Plate
(Prawn / Scallop / Shrimp / Squid / Clam / Grouper / Oyster / Abalone)

日本A5和牛肩(200g) ---------- $1680
Japanese A5 Wagyu Chuck

美國翼板牛(200g) ---------- $1280
U.S Choice Chuck Flap

美國無骨牛小排(200g) ---------- $1280
U.S Choice Short Rib Steak

極選東岸黑潮海鮮盤 ---------- $1180
(大蝦/干貝/白蝦/透抽/蛤蜊/鱸魚)
Mix Seafood Plate
(Prawn / Scallop / Shrimp / Squid / Clam / Sea Bass)

澳洲和牛(200g) ---------- $ 980
Australian Wagyu

紐西蘭小羔羊(200g) ---------- $ 980
Lamb Rack(New Zealand)

台東關山牧場好欣豬(200g) ---------- $ 980
Taitung Shoulder Butt

美國特級板腱牛肉(200g) ---------- $ 880
U.S Choice Plate Tendon

美國霜降五花牛肉(200g) ---------- $ 680
U.S Short Plate

自然農場放養土雞(260g) ---------- $ 680
Free-Range Chicken

台灣精選梅花豬肉(200g) ---------- $ 680
Taiwan Shoulder Butt

套餐內容包含
菜盤(每人一份)｜前菜｜熱食｜飲品｜甜點(餐枱供應)
Include : Vegetable Combination & Snack Bar.

冷藏小鮮肉(單點) Meat (A la carte)

日本A5和牛肩(200g) ---------- $1100
Japanese A5 Wagyu Chuck

美國無骨牛小排(200g) ---------- $ 700
U.S Choice Short Rib Steak

美國翼板牛(200g) ---------- $ 480
U.S Choice Chuck Flap

紐西蘭小羔羊(200g) ---------- $ 480
Lamb Rack (New Zealand)

台東關山牧場好欣豬(200g) ---------- $ 480
Taitung Shoulder Butt

自然農場放養土雞(260g) ---------- $ 480
Free-Range Chicken

漁港海物(單點) Seafood (A la carte)

波斯頓龍蝦一隻(約500g) ---------- 時 價
American Lobster

東岸黑潮海水養殖白蝦(6尾) ---------- $ 320
Shrimp

新鮮透抽(180g) ---------- $ 280
Squid

牡蠣 (4顆) ---------- $ 280
Oyster

活凍野生海大蝦 (1尾) ---------- $ 280
Prawn

台灣鯛魚片(180g) ---------- $ 260
Tilapia Fillet

北海道生食干貝(2顆) ---------- $ 220
Scallops

手工花枝漿(160g) ---------- $ 150
Cuttlefish Starch

手工蝦仁漿(160g) ---------- $ 150
Shrimp Starch

小農青翠野菜(單點)　Vegetable(A la carte)

鄉村小農野菜盤 ---------- $ 180
Mix Vegetable

池上大坡池豆皮 ---------- $ 100
Tofu Skin

金針菇 ---------- $ 100
Enoki Mushroom

玉米 ---------- $ 100
Corn

芋頭 ---------- $ 100
Taro

袖珍菇 ---------- $ 100
Oyster Mushroom

鮮香菇 ---------- $ 100
Fresh Mushroom

鹿野土雞蛋(單顆) ---------- $ 30
Luye Native Egg

【舌尖上的美學】火鍋搭酒指南

如果你吃的是【海鮮鍋】

果味濃郁的Sauvignon Blanc與海鮮湯香味相呼應，帶有一絲香甜的Riesling也能帶出甜味更加分，清爽的氣泡酒或香檳不會搶過鮮魚鮮蝦、牡蠣的風味。

建議酒款：

帕德納芮經典晚收白葡萄酒 $1,550/Bottle、德國施密特酒莊瑞斯優質甜白酒 $1,350/Bottle
法國酩悅香檳 $3,200/Bottle、帕德納芮莊園經典氣泡酒 $2,350/Bottle

如果你吃的是【麻辣鍋】

最適合搭高粱酒；尤其將高粱冰凍後以「凍飲」方式來搭配，讓凍飲的低溫降低麻辣鍋的刺激感，醇厚酒香更與麻辣湯底交融匯總出綿長尾韻，堪稱一絕。

建議酒款：

58度金門高粱酒 $1,200/Bottle
38度金門高粱酒 $1,100/Bottle

如果你吃的是【壽喜燒】

帶一點點李子煙燻味的Pinot Noir跟壽喜燒的牛肉超搭，清酒風格以清爽、纖細著稱，所以拿來搭配和風的壽喜燒料理，非常適合在餐前、餐中飲用。

建議酒款：

達拉巴家典藏臻品黑皮諾紅葡萄酒 $2,050/Bottle
天狗舞50純米大吟釀 $1,250/Bottle

【火鍋最搭】小酌一番

-日本清酒 Sake-

天狗舞50純米大吟釀(瓶/Bottle) ----------$1250
Tengumai Junmaidaiginjo50

金人氣純米大吟釀(瓶/Bottle) ----------$1100
Ninki-ichi Gold Ninki Junmaidaiginjo

奥之松金紋(瓶/Bottle) ----------$ 650
Okunomatsu Kinmon

-啤酒 Beer-

朝日辛口生啤酒柱(桶/3.0L) ----------$1100
Asahi Draft Beer Tower

朝日辛口生啤酒 (杯/480ml)----------$ 210
Asahi Draft Beer/Glass

台11線IPA印度淡愛爾手工啤酒(瓶/330ml) ----------$ 180
Indian Pale Ale

台11線檸檬小麥手工啤酒(瓶/330ml)----------$ 180
lemon Wheat Ale

晚崙西亞香丁啤酒(瓶/330ml)----------$ 180
Valencia Orange Beer

經典海尼根啤酒(瓶/330ml)----------$ 120
Heineken Beer

台灣金牌啤酒(瓶/600ml) ----------$ 120
Gold Medal Taiwan Beer

苦菊苣

菊苣富含維生素A，每份(100g)就高達5,717 IU，維生素A有助牙齒和骨骼的發育，因有點苦味，故又稱爲苦苣，多半食用葉子，其葉似羽毛狀，葉緣捲曲，做沙拉生吃，也可以和蛋一塊煎食或煮湯。因富有維生素A及多種營養素，被奉爲聖品。

白鳳菜

臺灣各地均有零星栽培，以中南部較多，食用時略具粘性，有菊科茼蒿之香味，並富維生素及礦物質，嫩莖葉可口，爲一種適合於經濟栽培之健康蔬菜。

山芹菜

莖葉有特殊之辛香風味，介於莞荽與芹菜之間，可當辛香料，也可當蔬菜。原爲原住民的野菜，現在已經普遍成爲民衆常食用的野菜，因爲氣味濃郁，在山產店是很受歡迎的一道食材。

巴蔘菜

又叫做人蔘菜，爲多年生草本植物，原生高海拔山地，但因生命力強，平地一年四季皆可栽種，口感清脆，是平時少見的食材。

菜色提供將依產季調整內容

飛機菜

是一種溫和有用的野菜，據說日治時期，日本政府爲了解決因戰爭而缺乏食物的困境，特別要求日軍從飛機在台灣上空撒下大量的種子，因而得名。飛機菜的味道清爽美味，可以製作出許多美味的料理，像是麻油清炒野菜、昭和草炒豆豉、蔬菜煎餅、水餃、天婦羅、火鍋配菜等等。

紅鳳菜

臺灣各地均有零星栽培，以中南部較多，食用時略具粘性，有菊科茼蒿之香味，並富維生素及礦物質，嫩莖葉可口，爲一種適合於經濟栽培之健康蔬菜。

龍鬚菜

產季在每年的4-10月，有豐富的維生素A、B1、B2及鉀、鈣、鎂、磷、鐵、鋅等多種營養素，而且熱量極低，根據台灣地區食品營養資料庫的數據，每100公克龍鬚菜，熱量只有17大卡，更是零膽固醇，對講究養生的現代人來說，是非常優質的蔬菜。

落葵菜

我們常見的『皇宮菜』，它的黏液含有多醣體，鈣、磷、鐵的含量高，100公克重的皇宮菜，就有168毫克的鈣，可不輸給菠菜；蛋白質、維生素A、C也十分可觀，營養價值很高。

黑甜菜

又名「龍葵」，含有多種礦物質，如鈣、磷、鎂、鈉、鉀、鐵、碘，也含有胺基酸、蛋白質、澱粉、醣類、膳食纖維等營養，無論是把黑甜菜的嫩莖葉拿來汆燙、爆炒、煮湯或是熬粥，那微苦而甘的味道，就很回味。

羽衣甘藍

與大多數的綠葉蔬菜一樣，羽衣甘藍脂肪含量很低，但它含有一種叫作α-亞麻酸的omega-3脂肪酸，這是一種在大多數羽衣甘藍的益處中，相對較不爲人知的元素。

菜色提供將依產季調整內容

小米菜

幼苗、嫩莖葉和花穗均是可口的野菜來料理，口感清脆，可炒食或煮湯，亦可醃製。有去濕解毒，解熱，緩瀉之效。

珍珠菜(葉)

珍珠葉是一種低鈉高鉀菜品，能清熱化濕、滋陰養肺、去除水腫等多種功效。另外珍珠菜中還有大量的黃酮類物質，這種物質對女性的滋補性很強，因此珍珠菜也是女性食補的理想菜品之一。口感有特殊淡淡香味。

白花馬齒莧

爲鄉野間常見的植物，自古即爲流傳甚廣的野菜，又叫豬母乳，寶釧菜。營養價值很高，Omega-3 的含量是所有蔬菜之冠嫩莖葉吃起來 脆嫩可口，是素食者優良的營養來源。

狗肝菜

低海拔山區常見的野生植物，多生長在溪旁，狗肝菜爲雙子葉植物藥爵床科植物狗肝菜的全草，有助於清熱解毒、涼血、生津、利尿。

木鱉果葉

木鱉果常見於原鄉部落，木鱉果葉攻毒療瘡，消腫散結且有護膚作用。口感帶點苦味立即回甘。

咸豐草

咸豐草莖葉幼嫩的部分可以食用，趁其未開花前摘取。咸豐草是著名的民間藥草，製作青草茶時的重要原料。具有消炎清肝解熱活血祛風。口感會有甘苦味、纖維感較重建議煮1分鐘以上。

菜色提供將依產季調整內容