

船
歌

D A D A L A

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 **140** 公分以上 **成人低消** ----- **\$780** 起
Adults (Above 140cm): Minimum Charge NT\$780

115 – 140 公分兒童 **享自助沙拉吧** ----- **\$480**
Children (115–140cm): NT\$480
(Includes Salad Bar Only)

身高 **115** 公分以下孩童 ----- **免費**
Children Under 115cm: Free of Charge

自備酒水服務費 Corkage Charge

酒精濃度 **30%** 以上 ----- **\$500**/瓶 Bottle
Alcohol Content Above 30% ABV

酒精濃度 **30%** 以下 ----- **\$300**/瓶 Bottle
Alcohol Content Up to 30% ABV

❖ 餐廳消費需另加 **10%** 服務費
All prices are subject to a 10% service charge.

❖ 用餐時間 **90** 分鐘
Dining time is limited to 90 minutes.

【精熬湯底】湯頭介紹

Choices of Stocks

馬告蕈菇奶白湯

Milk and Wild Pepper Pork Stock

初鹿鮮奶 豚骨高湯

初鹿鮮奶交融慢燉豚骨，
融入原鄉馬告的清新檸檬香與野蕈，綿密溫潤。

剝皮辣椒雞高湯

Chicken and Chili Stock

月桃葉

甘甜剝皮辣椒慢燉鮮雞，
融入月桃葉獨特草本香氣，微辣回甘。

川香麻辣牛高湯

Hot and Spicy Beef Stock

牛骨醇厚精華揉合正宗川味香料與花椒，
麻而不燥、香辣過癮。

日式鰹魚昆布湯

Kombu and Dried Fish Stock

頂級昆布與煙燻鰹魚慢火萃取，
湯頭澄澈金黃，滿溢自然旨味。

黃金蔬菜昆布湯

Vegetarian Stock

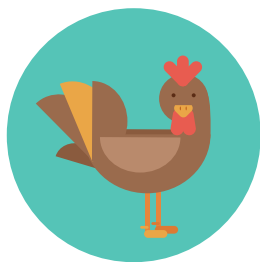
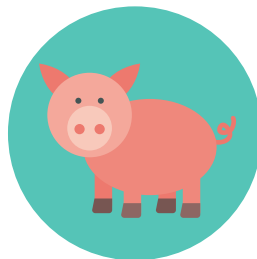
甘蔗 素

自然農法紅甘蔗與高山時蔬慢燉，
無負擔的純粹自然甘甜。

身價不凡的小鮮肉

台東關山牧場好欣豬

採取水濶式人道飼養，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

堅持遵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

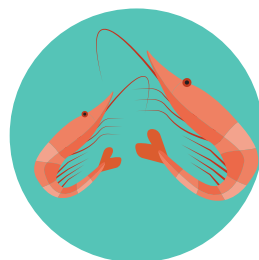


走過田間、曬過日光、越過山徑，我們拜訪了台東地區上百位農友尋找到的現採好味道，且都經過台東大學檢驗通過，自然生長無毒的蔬菜，是台東這片土地的恩賜。

健康『蝦』為先

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。



極饗誠食海陸拚 雙人同享

\$3,180

雪場蟹腳 | 干貝 | 大草蝦 | 龍膽石斑 | 透抽 | 九孔鮑 | 澳洲和牛

Surf and Turf (Set for Two)

Red King Crab Legs, Scallops, King Prawns, Giant Grouper, Squid, Small Abalone, Australian Wagyu

豪華海鮮盛和

\$1,880

雪場蟹腳 | 干貝 | 明蝦 | 龍膽石斑 | 生蠔 | 九孔鮑 | 透抽 | 蛤蜊 | 白蝦

Seafood Combination

King Crab Legs, Scallop, Kuruma Prawns, Giant Grouper, Fresh Oysters, Small Abalone, Squid, Clams, White Shrimp

日本A5和牛肩 200g

\$1,780

Japanese A5 Wagyu Chuck

美國肋眼牛 200g

\$1,580

U.S Rib-eye of Beef

美國無骨牛小排 200g

\$1,480

U.S Choice Short Rib Steak

精選東岸黑潮海鮮盤

\$1,180

大草蝦 | 干貝 | 白蝦 | 九孔鮑 | 透抽 | 龍膽石斑 | 蛤蜊

Mix Seafood Plate

Giant Tiger Prawns, Scallops, White Shrimp, Small Abalone, Squid, Giant Grouper, Clams



澳洲和牛200g Australian Wagyu	\$1,180
美國特級安格斯黑牛200g U.S Angus Beef	\$1,180
紐西蘭小羔羊200g N.Z Rack of Lamb	\$1,180
關山好欣豬&鹿野放養土雞雙拼 Free-Range Chicken & Pork Shoulder	\$1,180
美國霜降雪花牛200g U.S Short Ribs of Beef	\$780
農場自然放養土雞260g Free-Range Chicken	\$780
精選好欣豬梅花200g Pork Shoulder	\$780

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 Japanese A5 Wagyu Chuck	\$1,200
美國無骨牛小排 200g U.S Boneless Spare Ribs of Beef	\$800
美國肋眼牛 200g U.S Rib-eye of Beef	\$780
美國安格斯黑牛 200g U.S Angus Beef	\$680
紐西蘭小羔 200g N.Z Rack of Lamb	\$580
農場自然放養土雞 260g Free-Range Chicken	\$580
精選好欣豬梅花 200g Pork Shoulder	\$580



漁港蠔物 單點 Seafood (A la carte)

雪場蟹腳 約180g~200g

Snow Crab

時價

波斯頓龍蝦 約500g/隻

U.S Lobster

時價

東岸黑潮特選白蝦 6尾

Green Prawn

\$380

鮮凍野生明蝦 1尾

King Prawn

\$320

特選龍膽石斑 160g

Grouper

\$320

精選進口生蠔 4顆

Oyster

\$300

珍蠔透抽 180g

Squid

\$280

北海道生食干貝 2顆

Scallops

\$260

手作花枝漿 160g

Cuttlefish Starch

\$160

手作蝦仁漿 160g

Shrimp Starch

\$160



小農青翠野菜 單點 Vegetable (A la carte)

鄉村小農野菜盤
Mixed Vegetable Platte

\$200

池上大坡池豆皮
Tofu Skin

\$120

金針菇
Enoki Mushroom

\$120

糯玉米
Corn

\$120

芋頭
Taro

\$120

香菇
Fresh Mushroom

\$120

鴻喜菇
Edible Mushroom

\$120

鹿野土雞蛋
Luye Native Egg

\$35



【火鍋最搭】小酌一番

-日本清酒 Sake-

天狗舞50純米大吟釀 瓶/Bottle **\$1,400**
Tengumai Junmaidaiginjo50

金人氣純米大吟釀 瓶/Bottle **\$1,230**
Ninki-ichi Gold Ninki Junmaidaiginjo

奧之松金紋 瓶/Bottle **\$750**
Okunomatsu Kinmon

-啤酒 Beer-

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

經典海尼根啤酒 瓶/330ml **\$160**
Heineken Beer

台灣金牌啤酒 瓶/600ml **\$120**
Gold Medal Taiwan Beer

