### 吉凡尼的花園



#### (店內-角落)

直接坐 75 號統聯跳上車直達美術館。

也許因為坐落於美術館附近的關係,旁邊(整條五權西四街)都是特色料理餐廳,單看外型,在轉角處這一家顯得略嫌普通一些.. 一時間還想換決定想去另外一家南瓜屋(見色忘友),但想說不要亂更改行程,進去了之後又發現,店面比想像小呢~門口轉角處有個魚池(幾隻大錦鯉悠哉游來游去),園區種滿綠色植物,倒也顯得幽靜清閒...

好吧!那就直接點菜吧! 299 元的商業餐(限平日)主廚湯品手工麵包飲料, 主餐是櫻桃鴨胸松燉飯,飲料我選蔬果汁,早上 11:00 多服務生還在準備餐點, 而編就隨意拍照亂晃,店內也還沒很多客人,顯得很悠閒...



先上湯品!番茄蔬菜湯它的盅選得也太可愛,整個湯匙的蔬菜(蘿蔔洋蔥番茄湯 滿滿滿顆很清爽!讚!

再來出場的是~麵包!醬汁有三種。橄欖醬(吃起來味道感覺像是鄉村)、凱薩醬、還有嚐起來類似醋味的醬料(忘了甚麼 NAME),除了凱薩我覺得沾太多有點太重會膩(個人喜好),其它的兩樣都感覺十分清爽好食~

麵包兩片很快解決,但是醬料還剩很多說此時那時快,服務生端了主餐過來櫻桃 鴨燉飯,服務生要來收走餐具跟醬料...

### 此時代誌發生了!

我說麥啦刀下留人~~

小貓殘存似語氣詢問是否還有麵包啊!我願意加錢! (按:編想要麵包是因為麵包要沾醬港覺麵包沒醬料就是空虛啊...) 所以編您要的到底是醬料?還是麵包呢(神編)



(全名:櫻桃鴨松露奶油燉飯)

## (暨上篇跟服務生說再來一片麵包之後...)

服務生說好吧 ok 沒關係(先收走其它的餐具),我就想說喔好吧!沒有也沒關係!我只是想要留著醬料久一點嘛~~~還剩很多呢丟掉太浪費了! O.S 你是省~省省杏仁嗎!?

閒話不說...於是開始慢慢享用我的主餐!

這一塊塊的是?幸鮑菇耶!配飯還有不知甚麼的醬料,上面鋪灑幾塊碎肉片甜甜的很題味,主角~鴨肉!超好吃!從來沒吃過這麼好吃的鴨肉,肉吃起來它不會乾澀不會柴,帶點油脂的烤鴨的脆皮入口即化,一切都洽到好處,我都像小當家一樣在旋轉了(轉吧轉吧)



(好蛋好蛋好蛋)

蔬食輕食,它就是一個強調有機工法,無毒、天然並且手作栽.的料理跟作物, 隨著環保意識形態的興起以及食安問題,大家會走回輕食天然健康的料理以及改 變飲食習慣,去除繁複做法、講求原料的純粹性及安心食材...

然後我的蔬菜汁(其實就是蘿蔔汁)裡面有果肉完全是有機的手打的現做的啦~~ 上桌了吸管有點太迷你,吸不起來渣渣一直用吞的噗噗。

非常感謝本次造訪吉凡尼的花園! 這一份用心以及理想相信這幾年越來被大家重視!!

天啊我準備要趕去下個地方了!! 大家再見啦~~~~



(番茄蔬菜精力湯-編的私藏)

## 後記:

正當我滿肚子的開心慢慢品嘗 ing... 此時服.務.生.出現了。 他拿著一份新的手工麵包。 然後又拿著新的三種醬料。 然後又收走我桌上的舊的。 然後說請.慢.用。

## 天啊~~~

我當下感動到眼淚都快流出來了, 馬上拿出顧客意見表! 全部都勾滿意滿意滿意!

# 小資訊:

地址:403台中市西區五權七街58號

電話:04 2376 9755

服務時間:

正常營業:08:00 - 21:30