

來到仙境的酸香好味

二渡桃源 極致湯頭成就

經典煨麵

湯頭之於麵條，是成就美味的關鍵所在。而成就極致湯頭的樞紐，便是精選的食材，在這創意引領的時代，若再加入養生議題，自然是話題的焦點。取名如仙境般的『二渡桃源』，是源自台南知名『桃花源牛肉麵館』的第二品牌，以蘋果、甘蔗、洋蔥、蕃茄等8種蔬果加入獨門配方熬煮5~8小時，無須添加調味品，自然鮮甜的湯頭，原始迷人的風味讓你久久難忘。

東北酸菜滋味酸香結合精華湯頭，加上純濃濃濃的新鮮牛肉，燙煮至七分熟，便成為「東北酸白肉牛內餡」，湯頭的微酸氣味刺激食慾，與牛肉的鮮甜軟嫩，爽口的滋味，讓你食呼此物只應天上有。

獨特的湯頭總是讓人回味再三，『二渡桃源』體貼饕客荷包，用餐可享加麵不加價的優惠，此外，消費滿額三百元加贈小菜抵用券，讓你飽食一頓之外，也能品嚐精緻風味的小菜，仙境美食就在『二渡桃源』，喜愛酸湯滋味的你，在人間就能享用。

● 川味水煮牛(豬)肉麵
兩門高湯加入豆瓣醬、辛香料，乾掉椒鹽燒煮，香氣四溢，搭配Q彈麵條，湯底濃郁，口感微鹹微辣。

● 泰式海鮮煨麵

雙魚搶珠煨麵

嚴選深海鮭魚酥炸後，加入蔬果高湯燒煮，魚肉吸收湯汁，肉質細緻鮮美，搭配Q彈麵條，口感清潤鮮甜。

● 梅香蕃茄

日式炸豆腐

● 檸檬雞排

精選去骨雞腿肉，加入檸檬醃製8小時後裹粉低溫油炸，再轉大火溫油，撈酥，口感厚實，外酥肉多汁，嚥得剉剉的檸檬香氣。

DATA
二渡桃源
煨麵館

台南市怡平路75號
06-2225085
中午 11:00~14:30
晚上 17:00~21:00

facebook 二渡桃源煨麵館

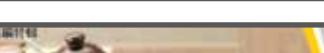


● 東北酸白肉牛內餡

自然發酵的酸白菜加入獨家蔬菜湯頭精燉6~8小時，搭配新鮮牛肉、手工豬肉丸等豐富配料，Q彈麵條完整吸啜湯汁，口感酸香開胃。



● 川味水煮牛(豬)肉麵
兩門高湯加入豆瓣醬、辛香料，乾掉椒鹽燒煮，香氣四溢，搭配Q彈麵條，湯底濃郁，口感微鹹微辣。



● 泰式海鮮煨麵



● 川味水煮牛(豬)肉麵

兩門高湯加入豆瓣醬、辛香料，乾掉椒鹽燒煮，香氣四溢，搭配Q彈麵條，湯底濃郁，口感微鹹微辣。



雙魚搶珠煨麵

嚴選深海鮭魚酥炸後，加入蔬果高湯燒煮，魚肉吸收湯汁，肉質細緻鮮美，搭配Q彈麵條，口感清潤鮮甜。

欲罷不能的

川味風情

二渡桃源 遷結川渝的極致美味

取名彷彿世外仙境的『二渡桃源』，讓你感受加麵不加價的人間優惠。此外，消費滿額三百元加贈小菜抵用券。一面鑲滿五感的難食饗宴，湖洞湯加麻的精緻小菜，滿足您的五臟廟更守護您的荷包。

取名彷彿世外仙境的『二渡桃源』，讓你感受加麵不加價的人間優惠。此外，消費滿額三百元加贈小菜抵用券。一面鑲滿五感的難食饗宴，湖洞湯加麻的精緻小菜，滿足您的五臟廟更守護您的荷包。

雙魚搶珠煨麵

嚴選深海鮭魚酥炸後，加入蔬果高湯燒煮，魚肉吸收湯汁，肉質細緻鮮美，搭配Q彈麵條，口感清潤鮮甜。

梅香蕃茄

日式炸豆腐

DATA
二渡桃源
煨麵館

台南市怡平路75號
06-2980085
中午 11:00~14:30 晚上 17:00~21:00

facebook 二渡桃源煨麵館



▲ 級品和風炸雞 香濃脆口的麵衣包裹肉汁鮮甜的雞腿肉，沾本醋醬汁一同入口另有酸甜滋味，搭配馬鈴薯泥食用十分對味，級品當之無愧。



DATA 食久堂

台南市中西區西門路二段2號
06-2225768, 0987-728815
中午 11:00~14:30
晚上 17:30~23:00
(五、六)晚上延長至24點
facebook 食久堂 WU'S KITCHEN



▲ 鹽燒骰子牛



▶ 豬肉起司大阪燒

▶ 豬肉起司大阪燒

府城懷舊氛圍氣 funiki

....食久堂 跨國界溫暖料理與您慶週年....

一個人用餐也能享受『食久堂』的料理與氛圍，另有一部分的素食餐點供茹素的客人選擇，而近期適逢『食久堂』週年慶，特別推出與您一同歡慶的摸彩活動，消費滿1000元即可抽50或100元抵用券，若您喜愛老屋裡時代感的氛圍，不妨也來感受一下吧！

主廚以日式手藝為基礎，採用當季食材，創作出跳脫國界框架的料理，像是起司結合日本印象『豬肉起司大阪燒』、西班牙風味『橄欖油煮綜合海鮮』，無國界料理『塩燒骰子牛』。而不容錯過的『級品和風炸雞』選用日本空運的炸雞粉，保住雞肉鮮嫩的肉汁，佐以本醋醬汁，讓整體味道更加突出，搭配馬鈴薯泥食用十分清爽對味。

◀ 橄欖油煮綜合海鮮
當季海鮮以橄欖油煮
煮洋蔥丁、大蒜、時蔬，僅用鹽調味烹調，
充滿西班牙風味的
家常菜，佐以法式香
蒜麵包搭配湯汁食用
更添飽足感。



漢堡肉佐和風大根泥



● 蘇西風味大阪燒

以高麗菜、
胡蘿蔔、梅花豬肉製成外盤圓形的
煎餅，上層舖滿的柴魚片、海苔
、海苔絲、美乃滋及大阪燒醬，交
會出濃厚的蘇西風味。

● 級品牛筋煮

以牛筋、牛
雜和蒟蒻一同燉煮四至五小時
，加入醬油、糖與紅酒增味調味
，口味微辣，軟硬適中燉吃到
牛筋與蒟蒻兩種不同的口感。



漢堡肉佐和風大根泥



漢堡肉佐和風大根泥

老屋的時光旅行

—食久堂—異國風日式創作料理

溫馨的料理，其中，強烈給予日本印象的代表食物之一『蘇西風味大阪燒』，咬起一口香濃的煎餅，吃得到蔬菜的清脆與梅花豬的彈牙溫潤，而經典的『級品牛筋煮』，『漢堡肉佐和風大根泥』，『竹筍魚南蠻漬』，更能帶給您全然的日式驚喜美味，另提供素食點方便茹素的客人用餐。

『食久堂』以同歲的盛情美意推出週年慶活動，消費滿1000元即可抽50或100元抵用券，熱愛老屋的同好們，一同來為美味舉杯慶歡吧！

『食久堂』本廚師執照後，在充滿人文底蘊的台南

，採用當季食材、以日式烹調手法加入異國元素，創作出『日』常風味卻又滿



食久堂 WU'S KITCHEN