



藝術轉角
ART CORNER

東東蔬食鍋

葯蔬湯本鍋料理

健康不是說的青青菜菜，
而是吃的自自然然。



Hotpot Vegetables

挑 · 食



台東鮮採直送葯草蔬食
傳統採集文化，
提供最純淨無害的新鮮野菜

天然食材熬製特色湯頭
無添加人工味精，
品嚐最原始鮮甜的自然美味

結合食補與藥補；兼具美味與養生
健康不是說的青青菜菜，
而是吃的自自然然

HEALTHY EATING



Eat Well,
Live Well.



消費方式

本餐廳採半自助式服務，
請先點選蔬食鍋湯底，自助吧料理台餐點及
鍋料歡迎自由取用

| 蔬食鍋 |

葯蔬湯本鍋料理
Main Course (Choose one)

428元/人

| 長青優惠 |

(70歲以上長者，須出示身分證)

378元/人

| 兒童優惠 |

- 101 ~ 140cm 兒童低消 200元/人
- 100cm 以下兒童酌收清潔費 50元/人



• 本店消費酌收10%服務費 •

慢火 · 細熬

堅持不添加人工香料、味精，只有最單純
原始的鮮甜美味

主廚推薦

| 清新香茅湯 | 蔬

天然有機栽種香茅草入鍋熬煮，獨特的檸檬香茅
清新香味及自然鮮甜的湯頭，令人忍不住胃口大開。

湯底成份：香茅草、水



| 鮮味昆布湯 | 蔬

使用昆布慢火燉熬，完全不加其他人工香料
品嚐最原始的大海鮮味。

湯底成份：昆布、水



| 黃耆牛蒡湯 | 葷

不添加任何調味料，慢火燉熬出清淡的牛蒡香味及
黃耆的甘味，湯頭清甜，是絕佳的元氣補給湯。

湯底成份：新鮮牛蒡、黃耆、紅棗、枸杞、水

Burdock



| 漢方麻辣湯 | 葷

內含多種溫和中藥材加入雞骨熬煮，
口感層次豐富溫醇，辣而不嗆。

湯底成份：雞骨、中藥材、水



• 不定時推出季節限定湯底 •



養生葯草

台東中高海拔鮮採直送，市面少見原生野蔬葯草
得之珍貴，請愛惜食材，歡迎無限續用！



加點區

- 美國特級牛小排 加點價/ \$ 280
Boneless Beef Short Ribs
- 美國霜降牛肉 加點價/ \$ 168
Beef
- 海鮮總匯 加點價/ \$ 168
Seafood
- 鮮魚片 加點價/ \$ 128
Fish
- 小羔羊肉片 加點價/ \$ 128
Mutton
- 香草豬肉片 加點價/ \$ 88
Pork
- 放山雞肉片 加點價/ \$ 88
Chicken
- 手工丸子 加點價/ \$ 88
Assorted Handmade Balls
- 手工魚滑 加點價/ \$ 68
Handmade Minced Fish Meat
- 綜合餃類 加點價/ \$ 68
Assorted Dumplings

clock



• 以上價位另加一成服務 •

外帶區

| 食在蔬食鍋外帶盒 |

內含高湯及天然葯蔬、健康蔬菜
(食材隨季節變化供應)



特惠價/ 498元/盒

健康帶著走 · 美味不打烊



食蔬八部曲

1. 品飲遵循古法熬製而成的特色葯草茶



2. 享用特殊風味養生開胃小菜



3. 葯草汆燙30秒，沾用各種特調醬汁
品嚐鮮脆口感



4. 喝口天然葯草熬製而成，精華滿滿的
清甜湯底



5. 加入主廚精選特製的各式鮮蔬食材



6. 將葯草與肉品一同汆燙捲在一起
食用，口感更加豐富，滋味更加鮮美



7. 享用當季新鮮水果，補充滿滿的
維生素及礦物質



8. 最後來份精緻爽口的手工葯草
點心及冰淇淋，健康無負擔



戶外Buffet餐會/婚宴

量身訂做精緻餐點

無論中西式餐點皆能符合您的需求



台南市健康路一段77號 預約訂位 06-2133355

- 平日午餐11:30-14:30 平日晚餐17:30-21:30
- 假日午餐11:00-15:00 假日晚餐17:00-21:30
- 假日樂活早餐7:30~10:30(每周六、日)

健康路 | 林森路
 大同路
 藝術轉角
 東東蔬食鍋

