

食蔬八部曲

1. 品飲遵循古法熬製而成的特色藥草茶



2. 享用特殊風味養生開胃小菜



3. 藥草汆燙30秒，沾用各種特調醬汁
品嚐鮮脆口感



4. 喝口天然藥草熬製而成，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. 將藥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

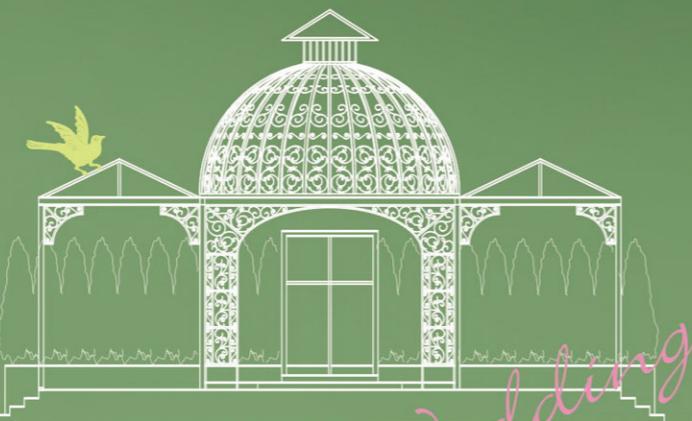


8. 最後來份精緻爽口的手工藥草
點心及冰淇淋，健康無負擔

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

營業時間 | 午餐 11:00~14:30 晚餐 17:00~21:30

例假日早餐 07:30~10:30

(用餐時間2小時)

<http://artcorner.dondon.com.tw>



药蔬湯本鍋料理 | 養生早餐 | Buffet 精緻歐式自助吧 | 工商團體聚餐



台東鮮採直送藥草蔬食

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

而是吃的自然而然



Hotpot Vegetables

挑·食



消費方式

本餐廳採半自助式服務

請先點選蔬食鍋湯底及主食肉品

自助吧料理台餐點及鍋料歡迎自由取用

● 蔬食鍋料理 398元/人

| + 主廚手創肉食 |

● 海鮮總匯 498元/人

● 霜降玫瑰牛 498元/人

● 小羔羊肉・時令鮮魚 468元/人

● 健康雞・梅花香草豬 468元/人

| 長青優惠 |

(★70歲以上長者，須出示身分證件)

以上品項優惠50元

| 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 | 蔬

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，是最佳的元氣補給湯。

湯底成份：新鮮牛蒡、黃耆、紅棗、枸杞、水



漢方麻辣湯 | 葱

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



· 不定期推出季節限定湯底 ·

主廚手創肉品加點

● 美國特級牛小排 加點價/\$280
Boneless Beef Short Ribs

● 海鮮總匯 加點價/\$188
Seafood

● 霜降玫瑰牛 加點價/\$168
Beef

● 梅花香草豬 加點價/\$158
Pork

● 健康雞 加點價/\$158
Chicken

● 小羔羊肉 加點價/\$158
Mutton

● 時令鮮魚 加點價/\$158
Fish

· 以上價位另加一成服務費 ·

養生藥草

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

外帶區

食在蔬食鍋外帶盒 |

內含高湯及天然藥蔬、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