

## 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

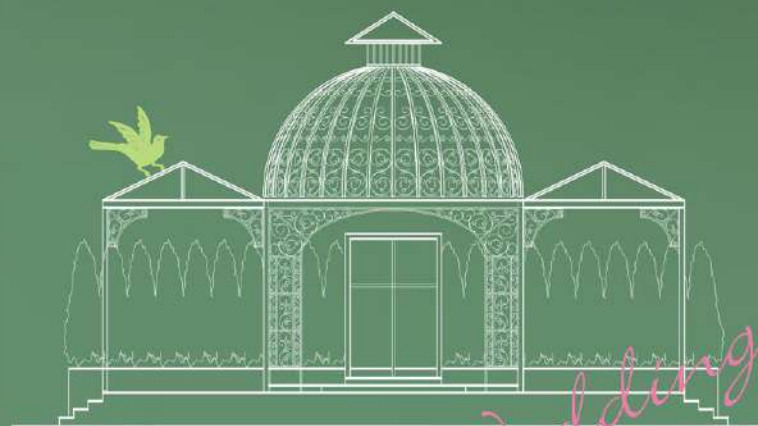


8. 最後來份精緻爽口的手工藥草  
點心及冰淇淋，健康無負擔



## 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



藝術轉角  
ART CORNER

台南市健康路一段77號 | 預約訂位：06-2133355

營業時間 | 11:30~14:00

17:30~21:30

(用餐時間90分鐘)

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



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

## 挑·食



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  
而是吃的自自然然



Hotpot Vegetables



## 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!



## 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 468元/人
- | + 主廚手創肉食 |
- 海陸總匯 888元/人
- 漁夫海鮮 588元/人
- 霜降玫瑰牛 568元/人
- 小羔羊肉·時令鮮魚 538元/人
- 健康雞·梅花香草豬 528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 | 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 ·

## 主廚手創肉品加點

- 美國特級牛小排 加點價/\$320  
Boneless Beef Short Ribs
- 海鮮總匯 加點價/\$228  
Seafood
- 霜降玫瑰牛 加點價/\$208  
Beef
- 梅花香草豬 加點價/\$188  
Pork
- 健康雞 加點價/\$188  
Chicken
- 小羔羊肉 加點價/\$188  
Mutton
- 時令鮮魚 加點價/\$188  
Fish

· 以上價位另加一成服務費 ·



## 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/518元/盒

健康帶著走·美味不打烊