

THE CAN



- KOUJI -
RESTAURANT

KOUJI CUISINE



甘
樂
食
堂
料
理

SALT

SHIO KOUJI

MIRIN

AMAZAKE

MISO

TOFU & SOY MILK

SOY BEAN DREGS

VEGETABLE & LEGNMEs

KOUJI CUISINE

手工釀酵創意料理

以豆、酵、釀食材為基底，搭配季節時蔬做變化。
我們有肉但非大魚大肉，也非全素者的最愛，
介於輕食與辦桌之間。

SALT
SHIO KOUJI
MIRIN
AMAZAKE
MISO
TOFU & SOY MILK
SOY BEAN DREGS
VEGETABLE & LEGNMEs

FERMENTED SOYBEAN MEAL

透過食物， 創造人與人的生活連結

自製天然的魔法調味料，品嚐食物最純粹的美味。



豆皮 鹽鹵豆腐 / 鹽鹵豆干

以100%國產大豆煮漿為基底，並採用日晒鹽鹵製作，純天然無添加。豆皮以手工撈製，紮實的厚度伴隨鮮明的層次，層層堆疊出的緊實口感。

鹽麴

SHIO KOUJI

以有機米麴和洲南海鹽發酵而成，是天然營養的日本傳統調味料，富含分解酵素與胺基酸，帶有圓潤高雅的鹹香，可以提升食材鮮甜並增添口感層次。

味噌

HOMEMADE MISO

用時間等待自然發酵熟成，不刻意滅菌調整風味，讓釀造物保有益菌的活性，呈現獨特的天然釀酵風味以及豐富的營養，蘊含一股甘甜。

甘酒

AMAZAKE

天然有機米釀酵的「無酒精」健康養生飲品，含有豐富的營養，甜甜的香氣，老少咸宜，還可以吃到米粒真實口感，在日本被譽為「喝的點滴」。

味噌溜

MISO ESSENCE

釀製味噌時，隨著時間醞釀所生成的汁液，相當稀少且珍貴，帶有淡雅的味噌香氣以及海鹽的鹹香，常用於清淡料理中，提升食材鮮甜風味！

豆粕

SOY BEAN DREGS

是製作鹽鹵豆腐、豆干和豆漿時，濾去漿汁後所剩下的大豆纖維，含有豐富的膳食纖維、蛋白質、鈣質等營養成分。

味醂

MIRIN

以古式三河味醂傳統製法，經過一年以上陳釀，含有14%的酒精成分，在料理中可以代替砂糖和酒，充分引出食材的原味。

KOUJI CUISINE

良食 手作定食

FERMENTED SOYBEAN MEAL

甘樂食堂良食手作定食，有一種美好，
一個人剛剛好，不簡單的定食，飽足、
滿足、幸福。

每份 / **380** 元

SALT
SHIO KOUJI
MIRIN
AMAZAKE
MISO
TOFU & SOY MILK
SOY BEAN DREGS
VEGETABLE & LEGNMS



01 香煎 鹽麴雞腿排

Pan-Fried Chicken Leg with
KOUJI Sauce

先煎後烤的雞腿排，淋上手作鹽麴，
與青蔥醃漬一夜入味的醬汁，最後搭
配新鮮時蔬解膩。



02 酒粕 味噌三文魚

Salmon with Wine Lees and
HIDEKAWA Miso

三文魚煎香脆皮，搭配釀造味醂時的
精華酒粕，與禾乃川手作釀酵甘酒和
味噌，最後以清爽檸檬汁提味。



03 味噌 野菇燉肉

Stewed Bitter Gourd and
Homemade Miso

以禾乃川手作味噌為基底，配上味噌
溜熬煮醬汁，加入豬肉與時令野菇細
火慢燉，最後撒上青蔥點綴。



04 清燉 苦瓜梅干豆包

Stewed Bitter Gourd and
Plum dried Soybean Curd Sheet

• 蛋奶素

以味噌溜清燉苦瓜，加入傳統梅干，
與禾乃川手作豆皮豆腐入菜，成就一
道全蔬食料理。

定食內容 | 精選主食四選一 / 三道小菜一湯品 / 堅果香飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 三峽冷泡茶 / 水果

定食加價購 | 凡享用定食，可用 99 元加購飲品。

堅果香飯、湯品續碗免費。

KOUJI
CUISINE

暖心「鍋定食」。

嚴選時令食材配上私房漬物熬煮出的鮮甜湯頭，
無論一人獨享，兩人共度還是親友相聚，都能嚐到滿滿的幸福溫度。

嚴選鍋物

暖呼呼上市!!

古早味 菜豆香菇雞湯

Chicken Stew with
Mushrooms and kidney Bean

菜豆乾-早期作物豐收都以烈日來保存風味，天地萬物，以陽光滋養大地，將其作物養份鎖取，並加入Q彈鮮嫩雞腿肉、新鮮香菇煨煮，並以自家釀造味醃取代砂糖與酒，去腥提味，細火慢燉，著實的讓雞肉吸附著鮮甜的湯汁，每一口都保有菜豆雞湯的脆口鮮甜。

麻油 鮮菇豆腐煲 純素

Tofu Stew with Sesame Oil and
Fresh Mushroom(Vegan)

暖冬首選，多種菇類入鍋，老薑煨香襯托麻油湯底不燥熱的完美比例，選用禾乃川鹽滷豆腐與手工豆皮煨煮，每一彈牙的豆腐將麻油湯汁完全釋放出，搭配脆口的新鮮菇類，不論葷、素食者都可以細心品味。

定食內容 | 精選主食二選一 / 三道小菜一湯品 / 堅果香飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 三峽冷泡茶 / 水果

定食加價購 | 凡享用定食，可用 **99** 元加購飲品。

堅果香鬆飯、湯品續碗免費。

KOUJI CUISINE

- SALT
- SHIO KOUJI
- MIRIN
- AMAZAKE
- MISO
- TOFU & SOY MILK
- SOY BEAN DREGS
- VEGETABLE & LEGNMESES

FERMENTED SOYBEAN MEAL

KOUJI CUISINE



花味噌豆腐排



豆粕拌菜



味噌溜娃娃



鹽麴雞腿排



味噌燉肉



怪味豆腐



黃金麵線卷



好味餐點。

花味噌豆腐排

HIDEKAWA MISO
TOFU FILLET



嚴選上等豬肉搭配鹽鹵豆腐，放入蔥花並裹上蛋液，油炸至金黃色，淋上帶有鹹甜香氣的特製花味噌，滿足好滋味！

單點價 120 元

定食加點 89 元

黃金麵線捲

DEEP FRY CHINESE
FINE NOODLES ROLL



選用三峽在地職人手作麵線，包裹著紮實綿密的鹽鹵豆腐，並佐以私房味噌醬，是甘樂食堂的超人氣料理。

單點價 120 元

定食加點 89 元

怪味豆腐

BIZARRE
TASTE TOFU



選用禾乃川的鹽鹵豆腐與食堂秘製的流淚辣醬，小火煨煮，誘人香氣勾起味蕾的慾望，好吃到落淚！

單點價 120 元

定食加點 89 元

鹽麴雞腿排

SHIO KOUJI
CHICKEN LEG FILLET



新鮮雞腿排以手工鹽麴醃漬一夜，鮮嫩口感吃得到肉的原汁原味。

單點價 180 元

定食加點 149 元

味噌溜娃娃

MISO TAMARI VEGETABLE
WITH CHINESE FINE NOODLES



釀造味噌產生的天然醬汁味噌溜，甘醇鹹甜全是來自食材的能量。

單點價 180 元

定食加點 149 元

豆纖味噌拌時蔬

VEGETABLES
BLENDED
WITH SOY PULP



酥脆豆粕及手工味噌跟著時蔬烹煮，慢慢感受手工味噌及豆粕的滋味。

單點價 180 元

定食加點 149 元

味噌燉肉

PORK STEWED
WITH MISO



手工味噌跟著新鮮豬肉的油脂一起燉煮，濃郁的香氣在嘴裡散開。

單點價 250 元

定食加點 199 元

餐點供應如有異動，請依照現場實際狀況為準。

KOUJI
CUISINE

KOUJI
CUISINE

AFTERNOON TEA DEALS & OFFERS

來三峽品嚐最在地的午茶饗宴

199元
下午茶輕鬆配



199 午茶組合區

甘樂豆乳

SOY MILK

- 大甲香芋頭
- 香濃黑芝麻
- 碧螺春抹綠
- 甘酒豆乳
- 栗子金南瓜

均一價 **180** 元

單品珈琲

SINGLE ORIGIN COFFEE

- 薩爾瓦多勇士莊園
- 翡翠晶霖 尼加拉瓜 山泉水洗 卡杜拉
- 衣索比亞耶加雪菲日曬
- 印尼塔瓦胡曼特寧 有機

均一價 **180** 元

甘樂特調

DRINKS

- 豆腐水果茶 (限量)
- 蔓越莓冰釀
- 青檸冰沙 (季節限定)
- 藍莓牛奶
- 梅子氣泡飲 (季節限定)

均一價 **180** 元

甘樂甜點

HANDMADE DESSERT

- 手工小餅 (綜合) **90** 元
- 每日限定 蛋糕 **90** 元
- 梅子千層蛋糕 **90** 元
- 焦糖香草烤布蕾 **90** 元

- 任選 **180** 元飲料，加 **19** 元可選任一甜點

甘樂珈琲

COFFEE

- 美式珈琲 (冰/熱) **100** 元
- 原味拿鐵 (冰/熱) **150** 元
- 卡布奇諾 (冰/熱) **150** 元

甘樂茶品

TEA

- 碧螺春綠茶
- 桂花紅茶
- 東方美人茶
- 日封柚子茶
- 台灣菊花茶
- 蜜香紅茶
- 玫瑰紅茶

均附綠豆糕一份 均一價 **200** 元

- 每人低消一杯飲品或定食一份。
- 下午茶組合不含甘樂珈琲、茶品、鹹食。



KOUJI CUISINE



甘
樂
食
堂
料
理

甘樂文創志業股份有限公司

THE CAN CO., LTD.

+886 2 2673 1857

23741 新北市三峽區清水街317號

thecan2010@gmail.com

www.thecan.com

copyright © 2018 THE-CAN Co., Ltd. All rights reserved