

THE CAN

甘
樂



食
堂

- KOUJI -
RESTAURANT

KOUJI CUISINE



甘樂食堂料理

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

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

TOFU SKIN /
NIGARI TOFU / DRIED TOFU

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

以禾乃川自製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

禾乃川自製米麴釀酵的「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。

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。

苦茶油

CAMELLIA OIL

嚴選在地苦茶籽，並依循傳統加工製油法淬鍊，帶有淡雅獨特的茶清香，淡黃的色澤清澈且透明，含有豐富的維生素A、E及山茶苜素等抗氧化成份，具有極高的營養價值。



禾乃川國產豆製所
HIDEKAWA

大豆製品

甘酒

味噌醬料

「禾乃川國產豆製所」和甘樂食堂皆屬於社會企業「甘樂文創」旗下的綠色餐飲品牌，創立於2016年，希望讓大家都可以喝一口與土地、生命共好的豆漿！我們發現臺灣種植的新鮮大豆只佔了市場的0.01%，為了提供社區家長就業生存挑戰和臺灣青農發展，堅持使用新鮮的臺灣大豆，以純天然無添加的製程，提供給大家安心且健康養生的臺灣大豆製品，至今已經發展出純濃豆漿、鹽鹵豆腐、豆干、豆皮、味噌、鹽麩、味噌、甘酒等，並經由甘樂食堂將臺灣大豆製品運用釀酵醬料調味完美結合，呈現給您更多元的健康美味。

御鼎興

醬油

「我想給的，從來都比你們想像地多更多」，用堅持與信念傳承三代的手工柴燒釀製醬油在雲林西螺飄香了近百年；做醬油是一種使命，這一味，傳統手作紅甕柴燒釀造醬油，也讓有相同信念的人找到真正的價值所在，並創立七項專屬於御鼎興的醬油美學，從黑豆的挑選、製麩的手感、成麩的要求、香味的調和、柴火的濃烈、大灶的使用、工法的自律，每一項堅持缺一不可，才能造就色、香、味俱全的美好滋味。

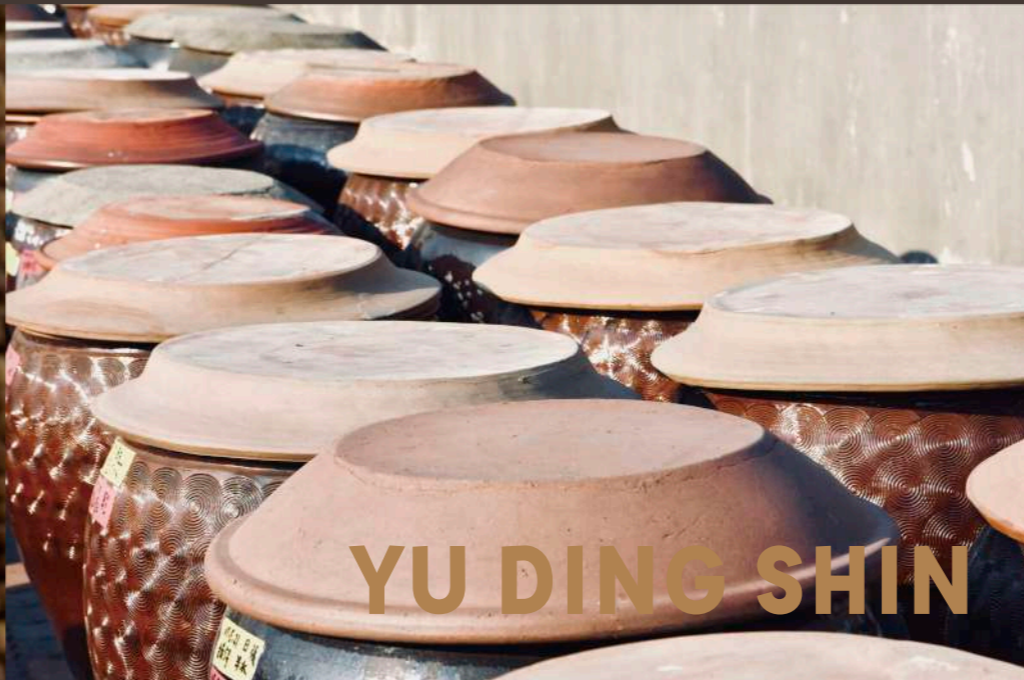
洲南鹽場
Zhou Nan Salt Field 1824

鹽

「洲南鹽場」是位於嘉義縣布袋的製鹽品牌，創立於1824年，約有200年的歷史，並於2008年，重啟一場世代傳承文化行動，重新探索鹽業文化資產的核心價值，以天然、永續、生態保育等三個面向，延伸鹽的文化、態度與歷史面貌！現在透過禾乃川慢慢釀酵之後，製作出美好的調味品如鹽麩、味噌、味噌溜，再經由甘樂食堂主廚的雙手創作出讓人感動的美好風味，給您一場美好的料理饗宴。



HIDEKAWA



YU DING SHIN



ZHOU NAN

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。



茶油 柳松雞

05

Camellia oil chicken simmer
with brown swordbelt

以焙炒苦茶油帶出溫和清香、鮮甜滋補的好味道！精選三峽在地苦茶油煸香新鮮野菇，再加入結實Q彈的國產雞腿肉，精心煲煮成暖身舒心的養生湯品。清脆滑嫩的野菇搭配扎實有咬勁的雞腿肉，再喝上一口清爽的風味湯頭，四季皆宜的溫補美味！



麻油 鮮菇豆腐煲 純素

06

Tofu Stew with Sesame Oil and
Fresh Mushroom(Vegan)

暖冬首選，多種菇類入鍋，老薑煸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。

使用「禾乃川國產豆製所」的手打織豆拉麵，100%臺灣非基改黃豆研磨，以獨特創新的製麵技術，將黃豆淡雅香氣包裹在紮實滑順的麵條中，再淋上由十多種辛香料與臺灣肥美豬絞肉大火拌炒的主廚特製醬汁，享受麵體完美吸附著溫潤而不刺激的香辣拌醬，搭配扎實多汁的流淚豆腐，濃郁口感層層堆疊，為您呈現一碗不簡單的美味！



春季限定定食

流淚醬拌豆腐麵

春季

· 季節限定推廣價 ·

320 元

附餐內容 | 二道小菜一湯品 / 養生甘酒 / 三峽冷泡茶。

飲品加購 | 凡享用定食可用 99 元加購飲品。

黃梅果釀鹽麩雞

春季限定定食

嚴選自高雄「2021社會企業」與當地梅農保價契作的天然青梅

春季

· 季節限定推廣價 ·

420元

SEASON
LIMITED SET

黃梅果釀鹽麩雞

Chicken with KOUJI
and yellow plum sauce

嚴選自高雄「2021社會企業」與當地梅農保價契作的天然青梅，給予過去因風災重創的臺灣梅子產業最大的行動支持，並由食堂主廚發揮巧思，特製成酸甜可口的「黃梅果釀」！搭配低溫烘炸的鹽麩雞腿肉，一口咬下享受濃郁梅香在嘴中蔓延，外酥內嫩的Q彈雞腿肉與鹹香甘醇的醬汁完美搭配，配上清脆的彩椒增添豐富口感，清爽不膩又酸甜的風味，是令人允指回味的梅好滋味！



梅子照片為「2021社會企業」同意授權使用

定食內容 | 黃梅果釀鹽麩雞 / 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。

紅酒味噌燉牛肉

好評推薦

TOP
CHOICE

嚐鮮價 /
420元



紅酒味噌燉牛肉

Miso beef stew
in red wine

嚴選澳洲牛腱子，加入富有葡萄香氣的紅酒、禾乃川釀醇濃郁香氣的赤味噌以及使用大量蔬菜經過長時間熬煮製成的高湯，燉煮出來的牛肉柔軟且入口即化，還可以品嚐的到蔬菜的香甜，紅酒與味噌交織彼此襯托的香氣，口感層次絕妙豐富！



定食內容 | 紅酒味噌燉牛肉 / 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。

甘燒香魚

美味定食新上市

NEW
ARRIVAL

嚐鮮價 /
480元

原價 520 元

甘燒香魚

GRILLED SUN-DRIED
SWEET FISH

嚴選天然環境養殖，產地新鮮直送的臺灣香魚，豐滿清甜的肉質再搭配上粒粒飽滿的魚卵，以昆布結合三峽職人蜜香紅茶細火慢燒，再加入禾乃川米麴甘酒提味，這樣獨門的醬汁，勾出香魚本身的鮮甜，將鹹、甜、香完美封存，細緻鮮嫩的肉質與吸飽醬汁的魚卵，層次分明的口感，在家也可以品味上等的美味饗宴！



定食內容 | 甘燒香魚 / 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 & LEGUMES



怪味豆腐



黃金麵線卷



味噌燉肉



鹽麴雞腿排



豆粕拌菜



味噌溜娃娃



花味噌豆腐排



KOUJI CUISINE

FERMENTED SOYBEAN MEAL

好味餐點。

花味噌豆腐排

HIDEKAWA MISO TOFU FILLET



嚴選上等豬肉搭配鹽滷豆腐，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滷豆腐，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



選用禾乃川的鹽滷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

甘燒香魚

GRILLED SUN-DRIED SWEET FISH



飽滿魚卵且肥美的臺灣香魚，搭配主廚獨門醬汁，帶有昆布、蜜香紅茶及米麴甘酒香氣，口感層次豐富！

單點價 280 元

定食加點 239 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

來三峽品嚐最在地的午茶饗宴

199元

下午茶輕鬆配

AFTERNOON TEA DEALS & OFFERS

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)
- 自家釀梅酒 (限量) **200** 元

均一價
(自家釀梅酒除外) **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
(自家釀梅酒除外)

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