

KOUJI CUISINE

綠色餐廳

—— 提供對人、對土地、對環境友善的料理



SALT

SHIO KOUJI

MIRIN

AMAZAKE

MISO

TOFU & SOYMILK

SOY BEAN DREGS

VEGETABLE & LEGNEMS



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

TOFU SKIN /
NIGARI TOFU / DRIED TOFU

鹽鹵豆腐 / 鹽鹵豆干

以100%臺灣大豆煮漿為基底，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及山茶苷素等抗氧化成份，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。

HIDEKAWA



洲南鹽場
Zhou Nan Salt Field 1321

鹽

「洲南鹽場」位於嘉義縣布袋，創立於1824年，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！現在與禾乃川合作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。



御鼎興

醬油

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，做料理也是！甘樂食堂運用每滴珍貴柴燒醬油，醱釀這一味，也讓有相同信念的人找到真正的價值所在，造就色、香、味俱全的美好滋味。



天芳茶行

茶

天芳茶行是三峡在地經營百年傳承五代的老茶行，茶園不僅通過有機認證，且製茶廠通過安全衛生四星級評鑑認證。出產碧螺春綠茶、龍井綠茶、蜜香紅茶、白茶等各種茗茶，多次榮獲比賽茶優勝之殊榮。



茶油先生

苦茶油

三峡有珍貴早期種植的小葉原生苦茶樹，老一輩也稱作『珍珠籽』，茶油先生將多年的茶園管理經驗應用在苦茶油的生產上，理想是能為農村做更有意義的事，與農民合作生產，及不同產業的結合，發現更多農村故事。



小草書屋
職研烘焙坊

烘焙

「小草書屋職研烘焙坊」除了提供孩子們學習的課程支持，培育發展專業烘焙技能，開發具三峡地方特色食材共創獨特烘焙產品，希望建置與社區共生共榮的光景，以達城鄉共好循環！



甘樂小村長
洲南鹽場



甘樂小村長
御鼎興醬油



甘樂小村長
天芳茶行

良食 手作定食

KOUJI CUISINE

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 / 398 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。

附餐內容 | 三道小菜一湯品 / 堅果香鬆飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 水果，飯、湯品續碗免費。

定食加購 | 49元：巧巴達麵包 / 味噌蒜香醬 / 冷泡茶(可續杯) 99元：任一飲品(梅酒除外)



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 06

純素

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。

附餐內容 | 三道小菜一湯品 / 堅果香鬆飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 水果，飯、湯品續碗免費。

定食加購 | 49元：巧巴達麵包 / 味噌蒜香醬 / 冷泡茶(可續杯) 99元：任一飲品(梅酒除外)

黃梅果釀鹽麴雞

主廚推薦定食

嚴選自高雄「2021社會企業」與當地梅農保價契作的天然青梅，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」！搭配低溫烘炸的鹽麴雞腿肉，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！

嚴選自高雄「2021社會企業」與當地梅農保價契作的天然青梅



附餐內容 | 三道小菜一湯品 / 堅果香飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 水果，飯、湯品續碗免費。

定食加購 | 49元：巧巴達麵包 / 味噌蒜香醬 / 冷泡茶(可續杯)

99元：任一飲品(梅酒除外)

定價 /

428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、禾乃川釀製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！



紅酒味噌燉牛肉

主廚推薦



定價 /

468元

附餐內容 | 巧巴達麵包 / 冷泡茶 / 三道小菜一湯品 / 堅果香鬆飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 水果

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)

免費續碗 | 飯、湯品續碗免費。

辛味噌雞腿捲

Chicken twister with
peeled chili pepper miso

特選上等雞腿肉以天然鹽麴醃漬，封存雞肉鮮甜，佐以職人手作金味噌與剝皮辣椒提味，在主廚精細的火候之下，將表皮烤至金黃色澤，一口咬下，軟嫩而口感厚實的雞肉，在咀嚼中散發甘醇濃郁的味噌香氣，並在尾韻留下剝皮辣椒的溫潤辛辣感。



辛味噌雞腿捲

主廚推薦

TOP
CHOICE

定價 /

468元

附餐內容 | 巧巴達麵包 / 冷泡茶 / 三道小菜一湯品 / 堅果香鬆飯 / 手作甜點 / 養生甘酒 / 水果

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)

免費續碗 | 飯、湯品續碗免費。

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！

120 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。

180 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。

120 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。

180 元

流淚豆腐

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！

120 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。

250 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

- 青檸冰沙 (季節限定) **180** 元
- 自家釀梅酒 (限量) **200** 元

甘樂珈琲

COFFEE

- 美式珈琲 (冰/熱) **100** 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



甘樂茶事

TEA TO SHOP

三峽 茶有此事，茶事涵蓋與三峽茶有關的事物，
透過甘樂的巧手造作，讓茶成為轉動地方的一件好事！





三峽，一個百年茶鄉，
全台特有青心柑仔茶種念想

如果有一天，
台灣的抹茶都變成了三峽碧螺春

於是
三峽 茶有此事念頭由生



臺灣最悠久的茶產區之一，甘樂文創透過跨組織建構支持系統
打造台灣版宇治茶鄉，讓茶作為轉動地方的一件好事！



甘樂再次以地域物產創造產業價值的事業，
從茶產業創造地域茶人聯盟，與社區共生共好。



Tea to Shop
揮毫三峽獨有茶韻
喝茶遇見好事



收納茶山的一抹綠意
揉捻出茶山的生機

以地域物產創造產業價值的事業
營造三峽茶共好的產業鏈
與社區共生共好

在地茶農串聯

大埔製茶廠

傳承三代的大埔製茶廠，青農陳宣和精心栽培有機茶葉，榮獲2023日本綠茶大賽最高金賞及法國AVPA世界茶葉大賽，展現台灣茶的優雅風華。

近來期許，以文化的角度切入，結合茶廠的生產現場，藉由食農教育、觀光體驗等面向，邀請大眾與茶產業做更深入的互動，推廣三峽深厚且獨一無二的茶農文化。

天芳茶行

黃耀寬是三峽天芳茶行的第五代，家族都是製茶好手，承襲製茶技藝，是全台綠茶的常勝軍。

天芳，是三峽少數從種植、採收、加工到販售的茶行，是為了一份確保茶的品質與穩定的收成的堅持。黃耀寬傳承了上一代的智慧與態度，選擇以誠心、踏實的態度，希望不只做好茶，更要做出客人喜歡的茶。

統一茗茶

伯宗、伯松兩兄弟是統一茗茶第三代，嚴格的茶葉採摘標準和精湛製茶技術，獲得首屆台灣白茶評鑑頭等獎，揉出這片土地的獨特風味。

統一茗茶，以「顏選好茶，品質嚴選」並透過加工品以多元呈現，希望更多的人品味到這片土地的獨特風味。

戴記茶行

傳承四代的「戴記茶坊」，百大茶農戴文祥接班後引入草生栽培法，注重友善的草生栽培法引入茶園管理，培育出純淨無毒的茶葉園，並致力投入碧螺春綠茶、蜜香紅茶三峽經典茶款，風味獨樹一格。

戴文祥不僅是茶葉的生產者，同時推動食農教育的平台期盼持續精進。

甘樂茶事 X 茶旅學

創造茶產地印象，撫慰身心的茶體驗

甘樂文旅設計了「從產地到餐桌」全程茶葉資源與茶文化的有機旅遊，從茶葉生態環境、茶生產、自然資源、品茶文化等內涵等融為一趟茶香體驗。

漫步在隱藏於森林的戶外茶園，品茶體驗結合在地經典陶藝和古老的藍染文化，也能在茶席上享用在地燒製的茶具與食器。

在甘樂茶事館內不定期會舉行名為「茶沙龍」的晚宴，邀請侍茶師因應四季時節，設計不同主題的茗菜單。



甘樂文旅

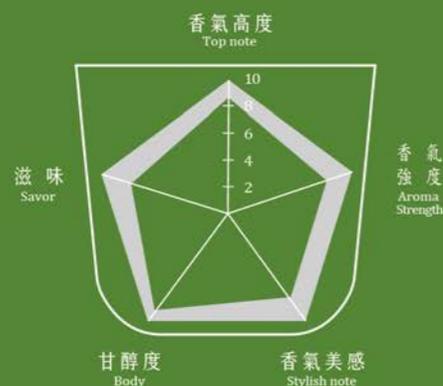


三峽在地好茶推薦

碧螺春綠茶

Biluoichun Green Tea

碧螺春綠茶芽尖毫多、清香鮮雅
茶湯碧綠清澈、鮮活爽口



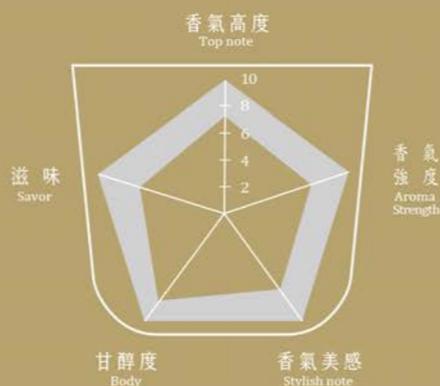
產地 | 新北-三峽
發酵度 | 未發酵
茶湯色 | 青綠色
香 型 | 海苔、綠豆、青草
外 型 | 纖細捲曲、條索型
烘焙度 🍵🍵🍵🍵

推薦在地茶農：天芳茶行
承襲製茶技藝已有第五代，
是全台綠茶的常勝軍。

白茶

White Tea

三峽秋茶聞名。不炒不揉文火烘乾，
微微茶香清新回甘。嚴格的茶葉採摘標準和精湛製茶技術，
是白牡丹等級的珍貴茶類。



產地 | 新北-三峽
發酵度 | 微發酵
茶湯色 | 黃綠青色
香 型 | 花香、毫香、果甜味
外 型 | 不揉捻可見茶菁原形
烘焙度 🍵🍵🍵🍵

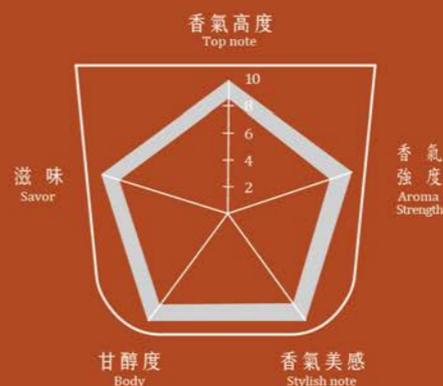
推薦在地茶農：統一茗茶
顏氏伯宗、伯松兩兄弟為統一茗茶第三代，
獲得首屆台灣白茶評鑑頭等獎。

三峽在地好茶推薦

蜜香紅茶

Honey Flavored Black Tea

三峽當地特色紅茶，小綠葉蟬叮咬過著蜒後焙出柔和迷人的蜜香
口感，香氣馥郁、自然甘甜，焦糖香氣外充滿迷人的甘甜尾韻。



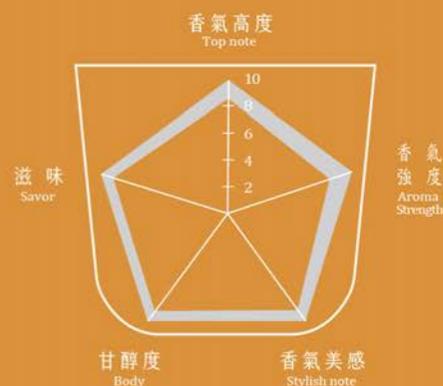
產地 | 新北-三峽
發酵度 | 全發酵
茶湯色 | 琥珀色
香 型 | 蜜香、桔花、橘果香
外 型 | 條索型
烘焙度 🍵🍵🍵🍵

推薦在地茶農：大埔製茶廠
傳承三代青農陳宣和精心栽培有機茶葉，
榮獲法國、比利時諸多獎項。

東方美人茶

Oriental Beauty Tea

又稱白毫烏龍、椶風茶，與蜜香紅茶同樣需小綠葉蟬著蜒，茶湯帶有濃濃的蜂蜜香。



產地 | 新北-三峽
發酵度 | 半發酵
茶湯色 | 橘橙色
香 型 | 玫瑰花、柑橘、荔枝蜜
外 型 | 條索型
烘焙度 🍵🍵🍵🍵

推薦在地茶農：戴記茶行
傳承四代的百大茶農戴文祥接班後
引入草生栽培法，注重茶園生態平衡，
同時推展食農教育平台。

以茶為意象，茶系商品，發揮茶的無限可能



在地茶農串連

× 研發茶葉良品

碧螺春抹綠豆腐冰



碧螺春鮮打豆乳



碧螺春綠茶糖



碧螺春豆乳霜淇淋



碧螺春白玉豆花



(本頁茶點可至禾乃川國產豆製所選購)

伴手禮盒

甘樂 -

- 碧螺春茶乳捲
- 鐵觀音茶乳捲

\$ 450 530g/條

碧綠、清香鮮雅、爽口的碧螺春成就了戚風蛋糕主調，奶香清爽法國鮮奶油及冰Q茶凍夾心捲成了味蕾三重奏，這黃金組合鮮活甘旨別於抹茶特殊的苦甜，三峽甘樂甜點，令人上癮的美味！

每日限量

茶乳捲現場享用，以條(盒)供應，請洽服務人員

茶品

TEA

三峽在地好茶

天芳茶行

碧螺春綠茶 \$ 170 \$ 280

純手工採摘全台灣唯一的三峽青心柑仔茶樹，茶湯顏色清澈明亮，帶有淡雅的清香。

大埔製茶廠

蜜香紅茶 \$ 170 \$ 250

因葉片被小綠葉蟬叮咬著噬，茶葉沖泡後帶琥珀色，口感甘甜，有天然果香味。

戴記茶行

東方美人茶 \$ 170 \$ 250

又稱白毫烏龍、椶風茶，與蜜香紅茶同樣需小綠葉蟬著噬，茶湯帶有濃濃的蜂蜜香。

統一茗茶

白茶 \$ 170 \$ 250

不經揉捻殺青，只經萎凋日曬所製成的茶葉，茶湯顏色較淡，口感微甜且溫潤。

花果特色茶

天芳茶行

日封柚子茶 \$ 250

來自三峽工藝，九蒸九曬繁複工序，深橘紅湯色，帶有酸甘陳香果味，溫潤厚實添養生。

銅鑼青農一謝富羽

朵朵菊花茶 \$ 250

嚴選產銷履歷杭菊，手工採摘、手作烘焙、無添加，清熱降火、養顏，淡淡花香令人心神舒暢。

茶點

DESSERT

清爽風味 碧螺春提拉米蘇 \$ 180

三峽碧螺春綠茶的清新味和特選法國鮮奶油奶香清爽，巧妙取代傳統濃郁咖啡可可味，顛覆了提拉米蘇印象。

蜜香戚風小煙囪 \$ 160

三峽蜜香紅茶味的煙囪戚風茶香醇厚，餡藏白玉珍珠和淋有雲朵輕飄般的奶蓋，有異想不到鬆軟、Q彈的豐富層次和清爽不膩口感。

濃郁風味 蜜香布列斯特 \$ 160

特製的金紅褐色蜜香紅茶泡芙有茶果香和酥脆感，大口咬下漫開濃郁卡士達和堅果香，飽口留香，絕配滋味。

風味 碧螺春千層酥 \$ 160

法式經典三片千層酥夾著二層三峽在地新風味碧螺春卡士達奶油餡，層層疊疊，享受台法融合新美味。

寶貴點心 手工小餅乾 \$ 90

甘樂烤布蕾 \$ 90

伴手禮盒 甘樂-碧螺春茶乳捲 \$ 450

碧綠、清香鮮雅、爽口的碧螺春成就了戚風蛋糕主調，奶香清爽法國鮮奶油及冰Q茶凍夾心捲成了味蕾三重奏，這黃金組合鮮活甘旨別於抹茶特殊的苦甜，三峽甘樂甜點，令人上癮的美味！

甘樂-鐵觀音茶乳捲 \$ 450

鮮明的鐵觀音炭焙茶香，完美融入綿密扎實的蛋糕體，搭配香濃滑順奶霜與冰心茶奶凍，交織出多層次清爽不甜膩的重焙系茶乳捲。來吧！給自己小確幸甜美時光！

(茶乳捲現場享用，以條(盒)供應，請洽服務人員)

*以上熱飲均附手工小餅乾乙份

*每位低消一份茶飲或飲品

碧螺春



提拉米蘇

蜜香

戚風小煙囪



蜜香



布列斯特

碧螺春

千層酥



TEA TO SHOP



甘樂茶事

三峽 茶有此事 