

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 & 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、鹽滷豆腐、豆干、豆皮、味噌、鹽麵、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 1824

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麵、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上百年；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，醞釀這一味，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

天芳茶行是三峽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

三峽有珍貴早期種植的小菓原生苦茶樹，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，開發具三峽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

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 / **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^{蛋奶} 苦瓜梅干豆包

Stewed Bitter Gourd and
Plum dried Soybean Curd Sheet

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 / 自製味噌湯 / 養生甘酒 / 飯、湯品可免費續碗 / 甜點、水果依門市當日做調整。

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)



05 茶油 柳松雞

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！



06 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，老薑煸香襯托麻油湯底不燥熱的完美比例，選用禾乃川鹽鹵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 / 自製味噌湯 / 養生甘酒 / 飯、湯品可免費續碗 / 甜點、水果依門市當日做調整。

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)

紅酒味 噌燉牛肉

主廚
推薦

TOP
CHOICE

Red Wine Miso Beef Stew



定價 / 468元

米麴鳳梨紙包鱸魚

主廚推薦

Rice Koji Pineapple Paper-Wrapped Sea Bass



附餐內容 | 三道小菜 / 自製味噌湯 / 養生甘酒 / 飯、湯品可免費續碗 / 甜點、水果依門市當日做調整。

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)

定價 /

428元

黃梅果釀鹽麴雞

主廚推薦

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台灣梅子產業最大的行動支持，並由食堂主廚發輝巧思，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

Salt-Koji Chicken with Yellow Plum



附餐內容 | 三道小菜 / 自製味噌湯 / 養生甘酒 / 飯、湯品可免費續碗 / 甜點、水果依門市當日做調整。

定食加購 | 99元：任一飲品(梅酒除外)

定價 /

428元

好味餐點

Delicious Meals



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

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

流淚豆腐

BIZARRE TASTE TOFU



選用禾乃川的鹽鹼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

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

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
Dajia Taro
- 香濃黑芝麻
Black Sesame
- 碧螺春抹綠
Biluochun Matcha
- 甘酒豆乳
Amazake Soy Milk
- 栗子金南瓜
Chestnut Kabocha

均一價 **180**元

單品珈琲

SINGLE ORIGIN COFFEE

- 薩爾瓦多勇士莊園
El Salvador Finca La Fortaleza
- 翡翠晶霖 尼加拉瓜 山泉水洗 卡杜拉
Nicaragua Emerald Rainforest Caturra Washed
- 衣索比亞耶加雪菲日曬
Ethiopia Yirgacheffe Natural
- 印尼塔瓦胡曼特寧 有機
Indonesia Tawa Humah Mandheling Organic

均一價 **180**元

甘樂特調

DRINKS

- 青檸冰沙 (季節限定)
Lime Granita (Seasonal) **180**元
- 自家釀梅酒 (限量)
House Brewed Plum Wine (Limited) **200**元

甘樂珈琲

COFFEE

- 美式珈琲 (冰/熱)
Americano coffee (Iced / Hot) **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

自然發酵， 讓時間溫柔成味。

以天然食材與無添加料理為本，回到食物最純粹的樣子
在餐桌上，慢慢連結彼此



鹽麴

SALT KOJI

鹽麴來自於日本，是一種以米麴與鹽天然發酵的傳統調味料，除了能取代鹽巴外，更能讓料理散發自然鮮甜，近年更因發酵食物的熱議讓鹽麴在日本主婦間風靡，成為人手一罐的調味秘方。



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！



KOUJI CUISINE

甘樂食堂料理



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



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



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



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。



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！



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，設計不同主題的品茗菜單。



甘樂文旅

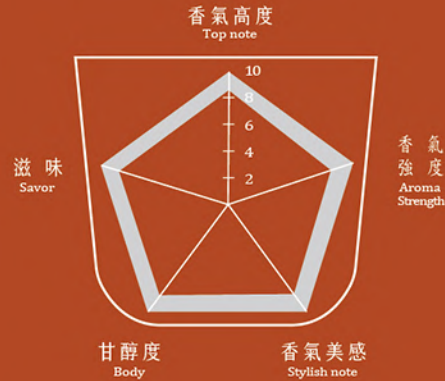


三峽在地好茶推薦

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。



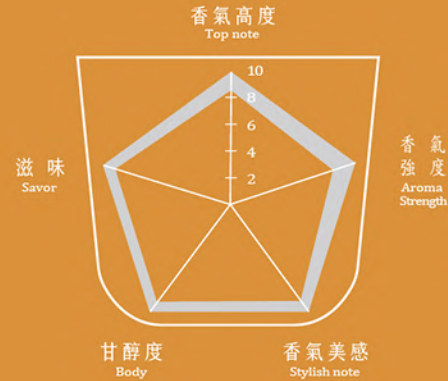
產地 | 新北-三峽
 發酵度 | 全發酵
 茶湯色 | 琥珀色
 香型 | 蜜香、桔花、橘果香
 外型 | 條索型
 烘焙度 🍵🍵🍵🍵🍵

推薦在地茶農：大埔製茶廠
 傳承三代青農陳宜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 🍵🍵🍵🍵🍵

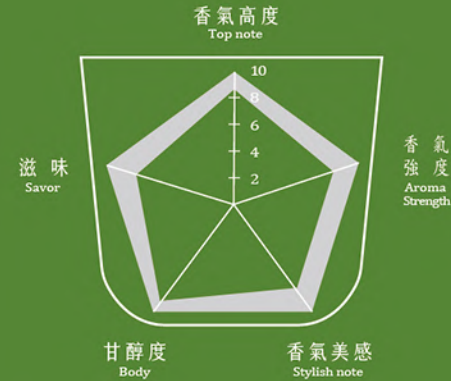
推薦在地茶農：戴記茶行
 傳承四代的百大茶農戴文祥接班後引入草生栽培法，注重茶園生態平衡，同時推展食農教育平台。

三峽在地好茶推薦

碧螺春綠茶

Biluo Chun 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



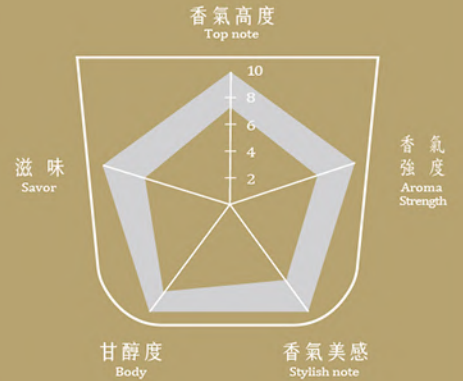
產地 | 新北-三峽
 發酵度 | 未發酵
 茶湯色 | 青綠色
 香型 | 海苔、綠豆、青草
 外型 | 纖細捲曲、條索型
 烘焙度 🍵🍵🍵🍵🍵

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。



以茶為意象，
茶系商品，
發揮茶的無限可能

在地茶農串連 X 研發茶葉良品



(本頁茶點可至禾乃川國產豆製所選購)

伴手禮盒

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 - 碧螺春茶乳捲
Biluochun Tea Roll Cake
鐵觀音茶乳捲
Tieguanyin Tea Roll Cake

\$ 450 530g/條



每日限量

茶乳捲現場享用，以條(盒)供應，請洽服務人員



甘樂茶事
TEA TO SHOP

茶品

TEA

三峽在地好茶

天芳茶行

碧螺春綠茶

Biluochun Green Tea

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，帶有淡雅的清香味。

\$ 170 \$ 280

大埔製茶廠

蜜香紅茶

Honey Black Tea

因葉片被小綠葉蟬叮咬著，茶葉沖泡後帶琥珀色，口感甘甜，有天然果香味。

\$ 170 \$ 250

戴記茶行

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叮咬，茶湯帶有濃濃的蜂蜜香。

\$ 170 \$ 250

統一茗茶

白茶

White Tea

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。

\$ 170 \$ 250

天芳茶行

日封柚子茶

Yuzu Tea

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。

\$ 170 \$ 250

銅鑼青農一謝富羽

朵朵菊花茶

Chrysanthemum Tea

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。

\$ 250

PONPIE 澎派

一口茶香 一口甜

品牌介紹

PONPIE 澎派意指臺語豐盛，自2013年起致力於將在地精神結合甜點，堅持使用在地當季新鮮特色食材手工製作，分享純粹的台灣風土滋味。

茶系甜點登場



抹茶與柚子

- 柚子香甜
- 濃郁抹茶
- 生巧克力



\$190

白桃琥珀四季春

- 南投四季春
- 蜜桃慕斯



\$210

梔子百香烏龍茶塔

- 酸甜滋味
- 梔子花香
- 烏龍茶



\$210





TEA TO SHOP



甘樂茶事

三峽 茶有此事 