

福來許茶樓台味定食介紹

大稻埕在日治時期(1895年-1945年)達到前所未見的繁榮景象，雖依靠經由大稻埕碼頭的對外貿易致富，也絕對跟大稻埕人本身願意冒險犯難的精神脫不了干係，我們便以日式定食作為基本的概念發想，融入台灣料理的手法以及在地產銷食材，做出了以下定食套餐：

。蕃茄燉牛臉頰



燉肉料理在日本傳開之後，各式各樣的燉肉料理也開始受到歡迎，其中蕃茄燉牛肉更是經典中的經典。蕃茄與牛肉的絕妙搭配，總是出現在各式料理中，其中台灣的蕃茄牛肉麵大家一定都很熟悉啦！

一樣使用產銷履歷的牛番茄，搭配牛臉頰肉，牛頰肉大火煎香後小火慢燉，燉到肉質軟Q，牛頰肉富膠質，入口即化的口感，吃一口就能體會什麼叫做「感動」二字。

。漬鮭丼 / 炙燒鮭魚丼



漬鮭魚是漁民料理，來自漁民們出海時的一種簡便料理生鮭魚肉的方式，使用昆布、日式醬油、味霖將鮭魚片短暫醃漬入味後，搭配醋飯一起食用，醃漬過的鮭魚更顯鮭魚本身的鮮甜，也不必擔心吃太多鮭魚會膩口的問題。因為作法簡單，便快速的沿海漁民家庭中傳開，現已成為日本家常的料理之一。

而我們使用每日海港現流的生鮮鮭魚，將油脂均勻的部份做成生魚片，搭配產銷履歷的白米做成的醋飯，再將較肥的肚肉與魚骨，做成鮭魚清湯，豐富又清爽的漬鮭丼，絕對是首選！

如果不吃生魚，也可做成炙燒鮭魚丼，仍然可感受到完美鮭魚滋味喔！

。南瓜燉菜與豆腐排



我們將板豆腐揉碎後，混入香菇丁與蔬菜丁後，做成漢堡排的形狀，先煎後烤，再淋上柴燒麥芽與香菇高湯做成的醬汁。南瓜燉菜則是將南瓜泥混入一些些薑與根莖作物、綠色蔬菜，慢燉成稠汁狀，濃郁的味道非常下飯，與豆腐排相輔相成，完全天然手作的素食料理，健康又好吃。

。日式豬肉水果咖哩



福來許採用正統日式咖哩做法，讓您不僅能從中享受到水果的自然香氣還能品嚐到蜂蜜的甘甜，再搭配使用當季水果低溫烘乾製成的果乾，天然的甜味吃起來更為清爽，是小朋友的最愛。

◦ 日式正宗豚骨拉麵



日本職人手作，每一滴湯頭都是扎實的熬製，叉燒更是走厚切飽滿路線，點睛的半熟蛋就不用說了，讓你體驗日本正宗好味道。

以上餐點均附：小菜、漬菜、白飯、台灣茶