

海客之都II

美食導覽地圖



海客原鄉 漁味傳香

濱海客家漁村整合行銷發展計畫

桃園客家美食-海客之都II美食導覽地圖

海客 II之都



桃園市政府客家事務局編印

指導單位：經濟部中小企業處、桃園市議會

發行單位：桃園市政府

出版單位：桃園市政府客家事務局

協辦單位：桃園市政府農業局、桃園市中壢區漁會、桃園市桃園區漁會



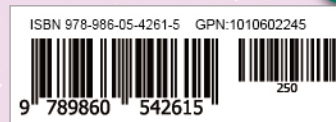
桃園市政府
客家事務局



桃園市政府
客家事務局粉絲頁



桃園市政府
海客好店粉絲頁



廣告

定價250元



【市長序】

桃園・海客美食文化的領航者

桃園為全臺客家族群最多的城市，是臺灣的客家庄，也是國門所在。為促進在地文化產業發展，我們透過形塑桃園濱海客家美食品牌，吸引海內外旅客前往沿海地區休憩旅遊，發展綠色觀光經濟，進而接軌「宜居宜業」國際新市鎮。

桃園客家生活圈區域，區分為「近山」、「都會」、「濱海」。在近山客具有茶園景觀生活產業文化；都會客家則為桃園客庄連結樞紐，具有城鎮水岸多樣貌生活特色；而濱海客家不僅擁有全國唯一的客家永安漁港，與享有北臺灣三大漁貨直銷港口盛譽的竹圍漁港。其中新屋區是全國稻米出產重鎮，觀音區為盛名遠揚的蓮花園休閒農業區。綜上所述，桃園濱海區域儼然成為漁米之鄉的最「靚」詮釋。

為讓客庄文化產業成為新趨勢發展，我們長期以來不斷地整合產、官、學資源，拓展客家產業通路，其中以客家美食作為推動桃園客家文化的關鍵指標，藉此讓大眾體驗客家獨特魅力。

自升格直轄市後，本市致力打造桃園客庄幸福味，落實客家餐廳整合行銷及餐廳輔導之機制。而以本計畫「海客美食」接續推展，於今(106)年邁入第2年，為兼顧傳統及創新，並傳承客家美食記憶與傳統工法，本次特邀不同菜系之店家，運用濱海客庄在地文化特色、農漁食材及意象等，研發並製作出經典海客推薦菜色。

一直以來，客家美食文化是桃園重點發展項目之一環，希望在既有的飲食生活型態中，將創新的觸媒挹注，朝向多元化發展，海客美食文化即是關鍵的一例。值此《海客之都II》一書發行之際，能引領大家共同寫下全新的扉頁。



桃園市長 鄭文燦

單元一 海客好食

市長序.....	02
美食指引路線圖/海客之都美食地圖.....	06
海港海鮮快炒.....	10
▶ 將心比心，堅持給顧客好料理	
老師傅活海產.....	12
▶ 盡力而為，將漁港美食發揚光大	
漁夫碼頭活海產.....	14
▶ 為海客經營引發新商機	
祥祥炒飯功夫館.....	16
▶ 逆向行銷，給顧客出乎意料的驚喜	
老行家海鮮餐館.....	18
▶ 隨季節變化菜色的無菜單料理	
避風港海鮮館.....	20
▶ 好吃到連國外顧客都點頭稱讚	
D&B綠色茶館.....	22
▶ 香氣芬馥，鮮食鮮採的開心農場	
小弘曆咖啡屋.....	24
▶ 以餐為畫，給顧客暖心的幸福味	
Meow義大利餐廳.....	26
▶ 手路新穎且不凡的客式義味	
城市商旅航空分公司.....	28
▶ 盡厲害！海客桌菜攏絡南北顧客心	
阿勃勒農莊.....	30
▶ 倘佯在美食與美景的夢之屋	
蓮荷園休閒農場.....	32
▶ 營造「好吃又好玩」的驚豔勝地	

單元二 手藝當好

莫內的花園.....	34
▶ 置身大師名畫的夢幻景緻	
Y昌伯美食屋.....	36
▶ 偕同顧客追尋記憶中的老味道	
1213金銀花農莊.....	38
▶ 創意無限大，金銀花料理達人	
向陽農場.....	40
▶ 熱血經營，帶給顧客最真實的幸福感	
水來青舍.....	42
▶ 超越時空的最佳五感體驗	
季藝日本料理.....	44
▶ 一生懸命的職人精神	
南非美食小屋.....	46
▶ 融合客家美味的天然呼喚	
新創客家美食.....	48
▶ 將創新精神發揮至淋漓	
信宏鵝肉.....	50
▶ 令人流連忘返的客家古早味	
966海鮮小館.....	52
▶ 細心雕琢經典海客藝術美食	
簡單生活-新屋店.....	54
▶ 自家廚房般自在與健康	
秋石坊庭園餐廳.....	56
▶ 開創新局，以顧客健康為己任	
海客料理.....	58

Contents



美食指引路線圖 / 海客之都美食地圖

- | | |
|-------------------|-----|
| 1 海港海鮮快炒..... | P10 |
| 2 老師傅活海產..... | P12 |
| 3 漁夫碼頭活海產..... | P14 |
| 4 祥祥炒飯功夫館..... | P16 |
| 5 老行家海鮮餐館..... | P18 |
| 6 避風港海鮮館..... | P20 |
| 7 D&B綠色茶館..... | P22 |
| 8 小弘曆咖啡屋..... | P24 |
| 9 Meow義大利餐廳..... | P26 |
| 10 城市商旅航空分公司..... | P28 |
| 11 阿勃勒農莊..... | P30 |
| 12 蓮荷園休閒農場..... | P32 |
| 13 莫內的花園..... | P34 |
| 14 Y昌伯美食屋..... | P36 |
| 15 1213金銀花農莊..... | P38 |
| 16 向陽農場..... | P40 |
| 17 水來青舍..... | P42 |
| 18 季藝日本料理..... | P44 |
| 19 南非美食小屋..... | P46 |
| 20 新創客家美食..... | P48 |
| 21 信宏鵝肉..... | P50 |
| 22 966海鮮小館..... | P52 |
| 23 簡單生活-新屋店..... | P54 |
| 24 秋石坊庭園餐廳..... | P56 |

優游桃園濱海輕旅行

建議路線

桃園市為打破以往客家人聚落位於山區刻板印象，推展濱海客家新美食文化，從桃園市濱海大園區、觀音區及新屋區3區為據點，邀請濱海地區漁市業者及餐廳業者共同參與〔簡稱「海客好店」〕，從濱海在地飲食文化出發，其在菜色設計融入濱海農漁特色食材，各店家所推薦的招牌好料理，讓您到桃園有全新的感受！

親子共遊

大園許厝港濕地(生態景觀)→
大園區竹圍漁港(午餐：海客好店)→
溪海花卉園區→仁壽宮(廟前大園夜市晚餐)→賦歸

樂活休閒

觀音大潭埤塘休閒步道→
觀音區休閒農場(午餐：海客好店)→
觀音蓮園自行車道→新屋區永安漁港
(晚餐：海客好店)→賦歸

人文產業漫遊

新屋木麻黃海岸林區→綠色隧道走廊
自行車道→新屋區永安漁港
(午餐：海客好店)→新屋稻米博物館→
在地客家人文建築：范姜老屋群→賦歸



海港海鮮快炒

將心比心，堅持給顧客好料理

常年在外地餐廳工作的林店長，數年前回到家鄉打拚，希望能將畢生學習與顧客分享。自嘲自己是吃貨，一聽到哪邊有美食，不辭老遠特地前去，而此讓他心念篤定，「把顧客當作是自己感同身受，想吃新鮮、吃美食，他人何嘗不是如此！」將之用於海港海鮮經營上，林店長以精進取代傳統，賦予餐點新意。

融合料理知識點「菜」成金



▲客家梅汁骨

他說，臺灣的包容力很強，不同國籍的人們都能在這塊土地上和平共存；做菜的道理亦同，各地菜色透過腦力的激盪，打破桎梏的結合，形成豐富又合胃口的變化。

海港新研發的菜色「海客一家親」即是一例，用料上有海參、魷魚、蹄筋、豬大腸、鳳梨、木耳，看似臺菜料理，卻因加入客家黃豆醬燜煮收汁，

產生另一番滋味，滑嫩順口中的微鹹酸感，顧客讚譽有加。

招牌醃冷蛤是經典客家菜，林店長透露箇中訣竅，「冷蛤處理須按照產地鹽份進行比例調整，才能讓其吐沙完全，顧客吃起來才能無後顧之憂。」醃料上則取拍碎的蒜頭、



憑本書消費滿1500元，
贈送涼拌炸蛋一盤



▲客家醃冷蛤



11:00-14:00；17:00-22:00

桃園市大園區中正東路340-1號（備有停車場）

03-386-7276

N 25.059935, E 121.20848

薑末、大小辣椒、醬油、糖、甘草等，最重要的是加上話梅這味獨門秘方。曾有日本客人吃後，要求使用真空包裝，一箱箱帶回呢！

林老闆說，海港的客家菜非常多元，客家醬筍蒸魚、客家梅汁骨、老甕鹹豬肉等都是他津津樂道的推薦。



▲海客一家親

與員工齊心，以臺灣為根

飯後還可以來上一盤曼波紅豆糕當甜點，富含膠原蛋白的曼波魚在滾燙中與剛熬成泥的紅豆湯結合，冷卻成糕狀，抹薄粉微炸，搭配煉乳與花生粉，甜中帶Q有嚼勁。

值得一提的是，時常穿梭國外觀光客的海港，常有企業老闆蒞臨，好幾次林店長都差點被挖角，可是他無法割捨臺灣，更無法與員工們分開，他感性地说，「海港不只是一家餐廳，是一艘船、一個家，載有滿滿希望的一家店，也是他生活的一部分。」



▲老甕鹹豬肉



▲曼波紅豆糕

老師傅活海鮮

盡力而為，將漁港美食發揚光大

竹圍漁港熟食區的老師傅活海鮮是當地頗有名氣的金牌老店，身兼主廚的楊老闆，曾因午魚料理上過報紙，獲頒獎項。店裡主打漁港活料理，舉凡鯖魚、黑鯧、小卷、烏魚等都難不倒他，想做成客式、臺式，或是熱炒，都能三兩下輕易上桌，讓顧客眼前為之一亮。



▲豆醬鯊魚



憑本書消費滿1,000元，
贈送特調醬汁魚皮



09:30-20:00
桃園市大園區漁港路451巷25號2樓2號攤位
(竹圍漁港觀光漁市熟食區)
0928-294-556
N 25.117290, E 121.245858

黃豆醬、蔥段、酸菜片順勢拌炒，
些許米酒提味去腥。

「鯊魚料理最怕魚肉過老、喪失
口感，必須快狠準爭取時間，起鍋
前加入幾滴油蔥油是我的習慣，同
時也是好吃的撇步。」他分享。



▲白鯧米粉

海客
推薦

經典重現海客原味



▲乾煎白帶魚

「經營餐廳40多年，顧客對於餐點的喜好不外乎『新鮮、價格公道、美味』三點。」楊老闆一語道出創立老師傅的宗旨。

熟客必點的人氣招牌海客菜白鯧米粉，
是楊老闆的手路菜。秘密武器是湯
頭，必須使用鮮魚骨頭細火熬煮，再
把油炸過的大甲芋頭、白鯧魚入鍋，
最後才是米粉，起鍋前撒上芹菜，香氣
撲鼻而來。豆醬鯊魚也是一絕，挑選約
20-30斤的午仔鯊，洗淨切厚片飛水後，加
進已事先爆香薑片的油鍋，快速加入客家

第二代入列，盡心研發新菜

此際，楊老闆又特別進廚房準備一道他心目中最質樸的海客菜——「乾煎白帶魚」，他說客家精神在於勤儉、簡單，白帶魚唾手可得，不過在魚身處理得下心思將水鱗刷去。鍋熱時倒一點油，隨即慢慢轉小火，將抹鹽的塊魚煎煮，待兩面金黃酥脆即可起鍋。



▲樹子蒸午魚

楊老闆認為，現代人對於飲食追求已經不是大魚大肉，吃好、吃巧，又能對身體健康，是再美好不過，而此更是他致力追求的方向。如今，兒子也在餐廳擔任二廚，父子倆一同研發漁港鮮味，深切希望能將臺灣美食精神持續發揚光大。

漁夫碼頭活海產

為海客經營引發新商機

身為第二代經營者的店長清瑋，在天氣許可的條件下，幾乎每天出海為顧客尋找海味。對他來說，釣魚、養魚、賣魚已是生活中的一部分，親自帶顧客挑選漁獲或是代客採買更是再尋常不過，是竹圍地區知名的海鮮達人。



憑本書消費滿2,000元，
享95折優惠



▲和風糖絲

觸類旁通，老菜新作為

「了解海鮮，也要懂得將其轉化為餐桌上的美味！」清瑋神色認真地說，也因此碼頭的海客料理，顯得獨樹一幟，吸引眾人目光。

率先出場的是「福菜苦瓜紅蟳」。新鮮福菜洗淨、飛水，與蠔油、辣椒等調味料拌炒入味；白玉苦瓜川燙去苦味後，整齊鋪放在中碗，再置進福菜，以蒸籠文火燜爛。另用約1斤重的沙公或是沙母，裹上薄粉烈油速炸，撈起後使用獨門醬汁慢燒。「客家倒扣的烹飪工法，不僅能用在梅干扣肉，只要菜色對味皆能開創新局，福菜苦瓜即是最好的實例。」清瑋解釋。

香氣逼人的鮮魚米粉鍋，煉過胡麻粉

▲鮮蝦三明治



10:00-21:00

(除夕前一天至大年初一公休)

桃園市大園區漁港路486號(備有停車場)

03-393-5678

N 25.117633, E 121.246396



竹圍漁港-漁夫碼頭活海產

與高湯熬煮，注入已爆香的金鉤蝦、香菇絲、紅蔥頭等，放進芋頭絲慢火細熬。再視季節挑選鮮魚，夏季可用白鯧或鱸魚，冬季則可選烏魚，炸到半熟後回入湯鍋煮至熟成，手工米粉與蛋酥順勢而下，起鍋前加入蒜苗、芹菜。此道不僅是店裡的鎮店招牌



▲福菜苦瓜紅蟳

嚴選鮮食遞送全臺灣

菜，為讓更多外地顧客可以享用，還特地用研發安全衛生的真空包裝，附上標示、教學樣張，以宅配方式限量供應。

華麗費工的和風糖絲、用料實在的鮮蝦三明治、滑潤彈牙的金沙中卷等多道手路菜都是清瑋的熱烈推薦。在他創新的思維中，跳脫不景氣的方式乃在於力爭上游，並表示「冷凍海鮮熟食」是漁夫碼頭下一步的經營重點，會依照季節推出平價、多元化的宅配菜單，海客料理更是其中一環。文末，他特別感謝廚房夥伴們一同腦力激盪、情義相挺。



▲鮮魚米粉鍋

祥祥炒飯功夫館

逆向行銷，給顧客出乎意料的驚喜



憑本書臉書打卡，
贈送小菜一盤



10:30-20:30
桃園市大園區仁壽路19-4號
03-385-8369
N 25.063910, E 121.196470



祥祥炒飯功夫館



▲塔香蛤蜊

來到祥祥炒飯功夫館，長長的排隊人潮與招牌斗大的「炒飯真的不好吃」7個字大相逕庭。一經了解才知道是林老闆的創意，而且早在10幾年前就如此操作，堪稱逆向行銷界的鼻祖。至於，好不好吃?!從每張桌上不只一盤炒飯，我們獲得了解答。

美味程度大於創意、噱頭

「老闆，我要一盤『快就好』炒飯！」沒聽錯，這也是來自林老闆的手筆。他說，在尖峰時段，趕時間的顧客就與上個顧客點購的炒飯一起炒，節省另起一鍋的時間。聽聞之下，不由得再度豎起大拇指，讚嘆起林老闆的商業頭腦。

想當然耳，祥祥的海客好菜定是與眾不同，林老闆笑而不答地端出「客家小炒」，豆干與三層肉爆炒後，加入魷魚、芹菜、蔥段等做法已成既定公式，「我堅持加入金鉤蝦這一味，鮮美程度可大幅提升。」

塔香蛤蜊也顯得很不同，鮮嫩中多了分甘甜的層次，原來林老闆加了祥祥用來炒飯的特調滷汁，伴隨九層塔的清香，令人飯量大增。



▲櫻花蝦炒飯

問及祥祥炒飯好吃的秘訣，林老闆毫不藏私地說，「精算米與水的比例，堅持當天現煮現賣，利用鍋氣將飯炒香也就八九不離十了。」用料等級更是不能馬虎，以招牌櫻花蝦炒飯來說，除了櫻花蝦等級高之

開枝散葉傳承好手藝



▲客家小炒



▲海鮮炒飯

外，還非東港不用。

客家板條也是講求當天手工現做，賣完為止。儘管開店10多年，時常會有觀光客經過詢問「真的不好吃嗎？」林老闆與其他服務人員仍不改面色地回應「吃吃看就知道！」網路上更出現「不好吃是騙人的!」「根本座無虛席!」的正面評價。

如今，林老闆的大兒子於2017年10月底成立「祥祥創意平價小館」，繼承衣鉢並延續主店名，期待新的創意與菜色，為大園地區傳遞美食佳話。

老行家海鮮餐館

隨季節變化菜色的無菜單料理

自小從事餐飲業的李老闆，10多年前落腳在竹圍漁港，將豐富的海鮮資源運用自如，做出一盤又一盤的海客料理。他說當一個主廚最重要的是——「菜端出來讓顧客想吃」，字裡行間中透露著對於料理的信心與責任。

喚起回憶的經典旨味



▲炒鹹豬肉

他剛裝盤的客家醬鹹冬瓜蒸赤鯿之一二，鋪底的黃豆醬和鹹冬瓜是他嘗試不下數次，與家人討論過的好滋味，「任何魚種都行，但必須按照魚的大小、入味程度下對比例，清鹹中能回甘方為掌握的法則。」



憑本書消費滿2,000元，
贈送熱炒食蔬一盤



▲桂花炒花蟹



平日10:00-21:00；假日09:30-21:00
桃園市大園區漁港路451巷43號
03-383-2287
N 25.117290, E 121.245858

工序細膩的桂花蟹，是季節性招牌菜，花蟹清洗乾淨後切段抓薄粉高溫油炸，快速撈起後，即刻倒入另一鍋正在爆炒蛋汁、洋蔥、辣椒等。蛋汁如同桂花雨下，輕輕包覆在透明狀洋蔥，經提味的花蟹，味道鮮美、垂涎欲滴。



▲客家醬鹹冬瓜蒸赤鯿

無菜單是吸引饕客秘訣

剛捕捉上岸的明蝦，處理後燙熟冰鎮，快速擺盤淋上自製的美乃滋、撒上巧克力，「是不是有種小時候吃辦桌時的感覺！」李老闆會心笑著，這道簡單的原味可是喚起很多人的回憶呢！



▲明蝦沙拉

在老行家經常會吃到李老闆的無菜單料理，對他而言，冷凍的漁獲才有菜單。隨著天氣季節的變化，漁船到貨的海鮮幾乎決定當天的菜色與價格，這也是饕客慕名而來的原因。如今，李老闆的女兒亦進入廚房擔綱二廚，持續他堅守的信念，不過多的調味，取而代之的是，百分之一百健康美食與服務精神。

避風港海鮮館

好吃到連國外顧客都點頭稱讚

對經營海鮮餐廳很有一套的呂老闆娘，說起當季海鮮特色時，極具親和力。而會踏入餐飲業純屬無心插柳，曾是機場會計的她，周末假日常與先生到阿姨的海產店支援，沒想到這一幫忙卻成了兩人轉換職場跑道的轉捩點。

白鯧魚米粉湯 ▶



憑本書消費滿1500元，
贈送熱炒食蔬一盤



10:30-20:30 (每週三公休)
桃園市大園區漁港路451巷45號
03-383-7972
N 25.117290, E 121.245858



竹圍漁港避風港海鮮館



感覺，吃起來特別幸福。」呂老闆娘打從心裡認為。

而她近來觀察到，前來漁港的顧客開始偏向老齡化，與主廚討論後，推出適口性極佳的日式豆腐，手工雞蛋豆腐裹粉酥炸後佐以獨家醬料燜煮，起鍋後灑上蔥花與柴魚片。清爽軟嫩



避風塘炒蟹 ▲

體貼入微深得顧客心

走進避風港，眼神很容易被身旁的各式新鮮漁獲吸引，有的來自鄰近漁船，有的是老闆親自出海捕撈。

不消一會兒，陣陣香氣迎面而來，呂老闆娘從廚房端出與自家店名雷同的「避風塘炒蟹」，她說很多人說避風塘是粵菜，其實不然，與蟹拌炒的蒜酥油蔥是客家料理中最基本不過的佐料，尤其客家

板條如果少了這一味就失了水準。炸到恰到好

處的花蟹，吃來細嫩不說，搭配香而不焦的蒜酥，轉眼之間盤底朝天。

在陶盤與大蝦之間鋪上粗海鹽，蓋上透明鍋蓋，點燃瓦斯，是一道讓顧客看得見的原味美食料理，隨著大蝦由生轉熟即可起鍋。「簡單的烹調方式，給予闔家充滿期待的

▲陶板鹽烤蝦



口耳相傳吸引嬌客飄洋過海

的口感，不僅老人家吃來歡喜，更是擄獲大人小孩的心。

開店至今邁入第6年，問及有無印象深刻的顧客服務經驗時，呂老闆娘說，前幾年曾有幾位來自新加坡的客人，品嚐後分享在社群網路上，朋友間的口耳相傳，讓她感動之餘，更具做好國民外交的使命感。

對於未來，呂老闆娘將持續新菜的鑽研，並以感動服務溫暖每一顆心，願成為顧客內心中最踏實的避風港。



▲日式豆腐

D&B綠色茶館

香氣芬馥、鮮食鮮採的開心農場

茶館主人王老闆夫婦於1995年開始經營活體植物與資材盆栽，是國內知名大型連鎖店的園藝供應商，對於大自然有一股莫名的狂熱，是觸手生春的綠手指達人。

也因前來尋花問草的顧客多了，每每到了用餐時間總是流連而忘返，善於咖哩料理的老闆娘進而開始「為民服務」，將一道道拿手好菜端上桌。

綠咖哩海鮮飯 ▶



憑本書消費滿2,000元，
享95折優惠



🕒 10:00-17:30 (週四固定休息)
📍 桃園市大園區聖德北路847號 (備有停車場)
☎ 03-384-3362
📍 N 25.032537, E 121.195991

淋上醬汁、鋪上海鮮的白米飯，一碗可能會不夠，二碗才能感到些許滿足。

另一道海客香草沙拉，老闆娘以切絲洋蔥、甜椒，以及大量使用客家人常用的香菜鋪底，帶出濃濃的香氣；海鮮以當季為主，有時用鮮蝦，有時是透抽、中卷。醬汁準備上，則把蒜末、辣椒、魚露、檸檬



海客
推薦

▲海客香草沙拉

妙用香草活絡海客料理



▲鮮香檸檬葉綠咖哩豬肉飯

為什麼是咖哩？原來王老闆一家曾在泰國居住一段時間，對當地綠咖哩餐點極有好感，再加上綠咖哩主材料為新鮮檸檬葉，也是自家農場種植的重要香草之一。

對於海客料理，老闆娘致力天然、無添加，別出心裁用自家香草祭出混搭風。將客家人

喜好的南瓜與綠咖哩激盪出，無違和感的綠咖哩

海鮮飯。她表示，「南瓜要事先蒸過，把清甜口感喚出來；海鮮如鮮蝦、透抽、淡菜，川燙完直接冰鎮。

緊接著，將洋蔥與3、4片檸檬葉拌炒後，待洋蔥出水後，加入綠咖哩調味，依序放椰漿、南瓜、蔬菜，起鍋時滴上魚露，並再度撒上切碎檸檬葉提香。此際，隨著

等比例搭配，據說小老闆因為這道料理瘦了10幾公斤呢！

目前，D&B綠色茶館經營策略以鮮食鮮採的客製化服務為主，王老闆懇切邀請用餐顧客能事先來電預約。而除了葷食外，特地研製蛋奶素的素食海客料理，曾有顧客品嚐後，笑著呼喊「吃得好幸福！」

針對未來發展，王老闆表示，近期會進行改建計畫，讓茶館設施更加完善，給顧客舒適宜人的環境。



▲紅咖哩豬排飯

招牌拿鐵 ▶

小弘曆咖啡屋

以餐為畫，給顧客暖心的幸福味

以「夢想路上的好朋友」自許的小弘曆咖啡屋，王店長透露，之所以取名弘曆，乃是家中長輩名字諧音為乾龍，又因是後輩經營，故稱之為「小弘曆」。

成立至今8年，奉「今天比昨天更充實美好」為經營目標，正面思考的能量給人心曠神怡之感。



憑本書消費滿1,000元，
贈送特調茶飲一份



▲鹹豬肉桔醬沙拉



11:00-21:30 (20:30後不供餐；
除夕前一天至大年初三公休)

桃園市大園區中山南路二段56巷23號 (備有停車場)

03-381-8947

N 25.031242, E 121.212360



小弘曆 ∞ Hang Le



取客家常用的九層塔，捨去葉梗僅留菜葉，與松子、大蒜、橄欖油等打成青醬泥，再加進大量海鮮烹煮成羅勒海鮮義大利麵。上桌前，主廚重新擺盤，特將淡菜直立置於麵中央，營造出獻上禮物的心意。



▲桂花桔醬紙包魚烤海鮮



味覺與視覺兼具的精心美食



▲羅勒海鮮義大利麵

在小弘曆不用擔心時間，輕柔的音樂伴隨著陣陣的咖啡香，輕鬆慢活油然而生。店裡經典的菜色甚多，讓人目不轉睛的是，每一盤都像畫作般特殊，原來王店長曾是廣告系畢業的高材生。

迎面而來的是桂花桔醬紙包魚烤海鮮，她特別推薦這道海客功夫菜，用烘焙紙裹入鮮魚、活蝦、蛤蜊等季節海鮮與時蔬，加入少許白酒進入約攝氏180度烤箱燜烤約8至10分鐘，擺盤後淋上由客家桔醬、醃桂花醬、義大利醋及橄欖油等調配而成的特製醬汁，再搭配撒上薑黃粉的白米飯，清爽不膩中富有海鮮的甘美。

創造與顧客的難忘回憶



◀桔香水果茶



▲焗香烤雞腿肉醬飯

王店長指出，小弘曆很樂於讓顧客發出「哇！哇！」的驚喜聲，吃飯就是要開心，帶點趣味。文末，她感性分享一段佳話，「無論你學什麼，找工作一定要找喜歡的，那麼早上9點到晚上6點都會是開心的；再找個喜歡的人在一起，這樣晚上6點到早上9點也會充滿喜悅。」

Meow義大利餐廳

手路新穎且不凡的客式義味

曾擔任北部知名五星級飯店主廚的吳老闆，憑藉著對料理的一股熱愛，3年前回到自己的家鄉開店。他不諱言地說，坊間多數的餐廳，為了人事成本、店裡管銷，時常會枉顧顧客的權益。自己願當清流，多花一些心思準備新菜，讓顧客能夠吃到美味、吃到健康，進而吃得滿意。



憑本書來店打卡，
贈送飲品一杯



▲客家豆仔乾與風乾番茄鮮蝦麵



11:30-21:00
桃園市大園區大成路二段36號
03-381-9068
N 25.021964, E 121.219022



對於起司要求很高，都是用整顆起司刨絲，不僅視覺上吸睛，吃起來更是充滿義味。

又如客家豆仔乾與風乾番茄鮮蝦麵，豆仔乾是吳老闆家中長輩特製，無論是熱湯還是麵食料理，別有一番風味。而義大利常見的風乾番茄遇上豆仔乾，



▲美式蝦汁海鮮炒客家板條

創新思維征服顧客味蕾



▲韓國辣椒與客家板條燉肉

對於海客料理，吳老闆自有一套想法，大膽嘗試以客家板條取代義大利麵，顛覆人們對客家菜的想像。「板條是米做的，在吸附湯汁遠比用小麥製的麵條來得飽滿，不過當中技巧必須拿捏得宜，多一分吃來軟爛，少一分則入味不足。」他說。

首推人氣極佳的美式蝦汁海鮮炒客家板條，先將蝦殼炒香後加入大量番茄、蔬菜熬煮成濃稠的醬汁，與板條進行烹煮後，加入大量海鮮，有活蝦、鮮魚、透抽，以及一整顆完整的大干貝。「好吃的秘訣在於煮麵時加入進口奶油，以及不吝使用起司調味。」吳老闆偷偷透露，

用好品質捍衛顧客健康



洛神花茶

▼海鮮總匯比薩

天南地北的組合卻很麻吉。

善於突圍新菜的吳老闆，還嘗試將小魚乾等乾貨與韓式辣椒熬煮出香而不辣的口感，再注入板條、香菇、豬肉、鮮蝦等，「這道韓國辣椒與客家板條燉肉，原本設定用關廟麵，後來發現客家板條更容易入味，時間也比較好掌控。」

文末，吳老闆有感而發地說，經營餐廳莫過於原物料實在，他以自家廚房堅持用比外面貴9倍的橄欖油為例，給顧客健康的美食遠比高CP值來得實在、重要。

城市商旅航空分公司

盡厲害！海客桌菜攏絡南北顧客心

位於2號國道口的城市商旅航空分公司，是海霸王旗下企業，承襲母公司在海鮮料理的高知名度，是桃園地區人氣極旺的餐飲聖地。「以西式的擺盤、日式的刀工為料理精神，並融合與推廣在地食材是城市商旅一貫的信念。」謝副總經理開門見山地說。

金桔五味九孔鮑▶

豐富多元，賦予食材生命力



▲百香豆乳燻鴨捲

另一道百香豆乳燻鴨捲，廉主廚以穩定的刀工將小黃瓜片成約0.1公分的薄片作為包材，裹入新鮮當季時蔬與燻鴨肉，逐一放進預先以特製百香果醬裝飾的瓷盤中。

謝副總經理表示，客家菜訴求油、香、鹹，雖富時代意義，惟套用在現代飲食稍嫌口味重了些，在保留客式技法下，重新塑造符合消費者口感的健康飲食。

對此，擅長各國料理的廉主廚精心規劃一系列海客桌菜，道道精采絕倫。力推福菜茄汁乾燒蝦，將草蝦開背抹上薄粉，以攝氏160至180度油



憑本書免收
一成服務費



11:00-14:00；17:00-21:30

桃園市大園區中正東路442號（備有停車場）

03-385-3017

www.citysuites.com.tw

N 25.058579, E 121.211613

並在每個「主角」頂上加冕如同皇冠的百香豆乳，清新中帶有客家酸甜味的口感，令人食欲大增。

客家桔醬與五味醬調配而成的沾醬，讓九孔鮑鮮度更具層次；料多味美的旗魚芋香鍋，鮮美湯頭實在回味無窮。還有，金錢蝦餅與烤軟絲、五柳鮮魚、白斬雞等，在在是難以忘懷的客家古早味。



▲福菜茄汁乾燒蝦



精益求精，力推國際觀光



▲五柳鮮魚



◀金錢蝦餅與烤軟絲

除了服務國內顧客外，城市商旅航空館挾其鄰近桃園國際機場的優勢，觸角亦深入國外。謝副總經理對此表示，近年來經常至東南亞各地，宣導臺灣文化與美食，從而帶回不同國家的飲食文化與經驗，並完成穆斯林友善餐旅及穆斯林友善餐廳，是國內少數幾家獲得雙重肯定的業者。

針對未來，謝副總經理期許，「服務品質具人情味、餐飲口味能迎合大眾，持續給予國內外顧客驚喜驚豔的感覺，是我們持續的作為，並朝『好還要更好』努力。」

阿勃勒農莊

倘佯在美食與美景的夢之屋

故事的開始是這樣……

15年前，蔡氏夫婦回到故鄉，想著如能在山上覓得一塊良地，種上幾棵樹，品著咖啡，訴說幸福耳語。幾番尋找後笑嘆「何必追尋天邊雲彩，燈火闌珊近在咫尺」，將家中長輩已荒廢的土地重新打造，阿勃勒樹、各類香草、木屋、咖啡廳等逐一俱足，還連結一家人，兄弟姐妹都回來了。

深得人心的香草廚房

回憶起阿勃勒創建，蔡老闆津津樂道，彷彿昨日一般。對於自家料理非常重視，每一道都是兩夫婦研擬的經典菜色，所以非假日仍常有外地觀光客前來，鄰近的顧客更是不在話下，如同自家廚房般親切。



▲青醬野菇義大利麵

蔡老闆首推阿勃勒主廚海客沙拉，堅持一早至竹圍漁港選購新鮮的活蝦、透抽，佐以當季蔬果、橄欖，撒上些許海鹽、海苔粉營造繽紛感。「畫龍點睛的是特製沾醬，以客家桔醬與自家種植的金桔複合調配，吃來清爽且風味絕佳。」

「我個人很喜歡青醬野菇義大利麵！」蔡老闆說自己堅決不加工香料，選用園子裡的九層塔，加上松子、蒜頭與初榨橄欖油等。打成濃



憑本書來店打卡消費，
贈送花茶一壺



▲白酒海鮮義大利麵



11:00-18:00

(週六、日晚間可預約；每週一公休)

桃園市大園區五青路300巷53號 (備有停車場)

03-381-7391、03-381-7617

N 25.021014, E 121.232207



阿勃勒農莊

稠青醬，與Q勁十足的義大利麵、野菇、番茄拌炒。裝盤時，下重本的鋪上厚厚一層剝成絲狀的辮子起司，一口麵、一口起司，美味中更添樂趣。



阿勃勒主廚海客沙拉 ▶

經營路上與愛同行

洛神酸甜茶 ▶



除此之外，普羅旺斯烤雞腿飯亦為不容錯過的好味道，醃製雞腿肉的香草全數來自阿勃勒的花園，烤到表皮金黃微酥，搭配青醬與美乃滋特調醬汁，鮮嫩多汁富有層次。飯後再來一杯客式洛神酸甜茶，既減壓又能養顏。

近來，蔡老闆開始調整策略，往居家同樂的場所規劃，舉凡家庭聚會、員工聚餐、同學會等，「誠如阿勃勒讓一家人再度凝聚，望能將這股愛的力量延續，直到永遠。」

◀普羅旺斯烤雞腿飯

蓮荷園休閒農場

營造「好吃又好玩」的驚豔勝地

來到位於觀音的蓮荷園，門口的大水牛稻草編織吸引來往民衆的目光，是王老闆親手所製。無師自通的他，在偌大的2公頃農地中，除了種植各類蓮花外，還設計一系列令人嘖嘖稱奇的景觀，舉凡水蓮洞、五行八卦迷宮區、稻草博物館等，最近的作品是夢幻橋。



憑本書消費滿2,000元，
享95折優惠



▲洛神臭豆腐

在地取材「食」在好健康



▲蓮子豆花 + 南瓜蓮子冰

套餐主食「南瓜米粉」，將香菇、洋蔥炒香後，加入切絲的南瓜繼續拌炒，放入些許調味料，蓮葉米粉最後入鍋，吃起來不油不膩又帶有香甜的口感。再利用蓮子、蓮藕，

會有這麼多創意其來有自，他坦言，「小時候，常在花園裡奔跑調皮，經常被長輩責罰。當時就想，以後要蓋一座迷宮花園，讓許多人參觀。」

而說起自家的海客菜，王老闆力推南瓜米粉套餐，「我們希望結合在地農產品，例如南瓜、蓮子與洛神花，讓顧客了解觀音的特色，以及客家美食文化。特別的是，米粉還是我們使用蓮葉與在來米手工製成。」



◎ 08:30-17:00 (6至9月延長到18:00；
每週一公休，7至8月無公休，彈性延長)
冬季採預約制，假日正常營業

📍 桃園市觀音區金華路690號

☎ 03-477-6972

📍 N 25.012855, E 121.115894



蓮荷園休閒農場

蓮蓬做成特色冷盤、手工臭豆腐淋上洛神花熬製的醬汁。另外，還有當季食材熬製的湯品，飯後再來一碗蓮子豆花，令人無比滿足。



南瓜米粉套餐▶



給予顧客家的溫馨感覺

帶殼蓮子放入滾水中，使之軟化後撈起、瀝乾；再另起油鍋，把蓮子入鍋拌炒，待蓮殼裂開後，撒入椒鹽提味，最後使用客家慣用食材九層塔爆香起鍋，一道飄香四溢的椒鹽塔香蓮子映入眼簾。



▲椒鹽塔香蓮子

看著王老闆親切地招呼現場大小朋友乘坐大王蓮，令人會心一笑，誠如他所言，「蓮荷園又可稱之為蓮荷緣，我們藉由花與美景與顧客結緣，珍惜得來不易的一期一會，亦希望成為家家戶戶的後花園，隨時來，隨時歡迎。」

莫內的花園

置身大師名畫的夢幻景緻

夕照靜灑在蓮花池畔，波光粼粼儼如仙境，揚尾仔點水嬉戲，自慢樂活好不愜意。如此美景並非偶然，親至觀音莫內的花園便可一睹風采。

與法國印象派畫家莫內同名，為廖老闆一家投票表決的結果，而花園裏日本橋的建築，則是以大師畫作為構想藍圖，向大師致敬。



憑本書消費滿1500元，
享優惠9折



▲什錦南瓜焗烤飯



10:00-20:00 (18:00後停止入園；
每週一公休，遇連假順延)
桃園市觀音區坑尾48-6號 (備有停車場)
03-473-0186
N 25.022261, E 121.092659



莫內的花園



南瓜泥、乳酪絲、南瓜子，送入攝氏180度烤箱焗烤。用湯匙深深挖上一口，微鹹的乳酪喚出南瓜的清甜與米飯的層次，令人唇齒留香、回味無窮。



▲田園蔬菜鐵鍋飯

養身健康的海客蔬食

素食如何傳達海客意象？廖老闆經驗分享，海客不只是客家海鮮的加乘，亦可以沿海蔬菜作為延伸，例如南瓜、客家醬等皆是。

他推薦田園蔬菜鐵鍋飯，酷似韓式料理的燒燙鐵鍋裝盛紫米飯，採客家小炒乾式工法煸香香菇、杏鮑菇，與高麗菜、紅蘿蔔絲、小黃瓜絲，以四等分整齊排列。上桌前淋上特製醬汁，熱鍋逼出醬汁香氣，讓人食指大動。



▲麻辣豆腐煲套餐

人氣招牌什錦南瓜焗烤飯愈是美味，將香菇丁、紅蘿蔔、玉米等什錦丁炒香備用；在地南瓜切塊，不加水蒸熟。並以層疊方式裝盤，最底下是紫米飯，往上依序是什錦丁、

市場區隔立顯商機

為推廣新鮮帶殼蓮子，廖老闆一家自行研發新菜——鮮爆塔香蓮子，他示範以自家蓮子炒出三杯燒酒螺的鮮滋味，帶殼蓮子洗淨瀝乾進鍋，少許的油大火拌炒，第一顆蓮子裂開後關中小火，待其他蓮子均勻裂開再關小火，下醬油調味上色，最後依口味添加辣椒，並撒上九層塔起鍋。「我很喜歡推廣及傳授這道料理，也希望大家回去DIY並分享心得。蓮子盛產期為每年7月到10月中，千萬要把握時間喔！」



◀ 鮮爆塔香蓮子

廖老闆說，市場區隔讓莫內的花園晉升家庭式餐廳，這幾年引進義式咖啡機台，堅持選擇優質咖啡豆，吸引不少特定族群前來。未來將繼續朝親子同樂、咖啡藝文方向前進。

Y 昌伯美食屋

偕同顧客追尋記憶中的老味道

來到Y昌伯美食屋，首先會被斗大的Q版Y昌伯畫像吸引，原來是黃老闆的女兒親手繪製，親切的笑容與本人如出一轍，百分之百的活招牌。

開店至今晃眼竟17年，黃老闆由衷感謝當年「一鄉一休閒」的政策，給許多出外謀生的遊子，返回老家振興地方的機會。

客家經典如質如實重現

「回憶，可能是我的；也可能是顧客的。我一直在覓尋當年阿婆做菜的老味道，而顧客猶如知音，他們也在追隨那股鄉土家常客家菜。」黃老闆語帶雙關細說自家美食。

「最典型海鮮客家菜非燜燒福壽魚莫屬，同時是每桌必備的人氣菜。」他說自己一次得煮上10幾尾才夠應付每日往來的饕客，且須3天前預訂。選用約12兩至1斤的福壽魚，一刀劃到見骨，才能將土味去淨。調味很簡單，醬油、黃豆醬、鹹冬瓜，外加少量食用油作為潤滑，重點要蓋過魚才行。燜上1個多鐘頭，待湯汁慢慢收乾才算入味完全。



▲燜燒福壽魚



憑本書來店，
優惠季節食蔬一盤



▲客家小炒



11:00-14:30；17:00-20:00（每週一公休）
桃園市觀音區上大里大湖路一段1233-1號
（備有停車場）
03-490-4140
N 24.990714, E 121.135427



觀音區Y昌伯美食屋

裝盤後，擺上新鮮蔥絲與辣椒絲，再淋上一點湯汁即完成。

每隻大小相仿的小卷過水後，加進已預先爆香的蔥段與薑絲之中，倒入些許蠔油調味並上色，起鍋前抓上大把九層塔翻炒提香，經典海客菜「塔香蔥爆小卷」高調上桌，多汁且不韌，鮮味四溢。



▲塔香蔥爆小卷

傳統與創新雙管齊下



▲客家油雞



▲塔香茄子

充滿傳統味道的客家小炒，魷魚、五花肉、小豆干經高溫過油撈起瀝油，爾後與蒜頭、芹菜、蔥、辣椒煸炒，「蔥一定要用蔥尾，味道才對，體現勤儉的客家文化。」黃老闆特別強調。

其他如客家油雞、客家燜筍、塔香茄子等都為黃老闆的真心推薦。「好幾位忠實顧客，10幾年來從不間斷風雨無阻前來，只為了一飽家鄉味，此等鼓勵是他的原動力，更加深使命感。」他感動地說。

而今，黃老闆慢慢交棒給三個女兒，將傳統持續維持，並挹注新思維，懇請拭目以待。

1213金銀花農莊

創意無限大，金銀花料理達人

《本草綱目》記載，「金銀花，善於化毒，故治癰疽、腫毒、瘡癤。」又稱忍冬、鴛鴦草，能清熱解毒，且藥用價值極高，多達三分之一的中藥方劑均會拿其入藥。在自家農莊種植數千棵金銀花的邱老闆透露，當年抵抗SARS的中藥聖品，就是這一味。



憑本書消費滿3,000元，
贈送金銀花茶一壺



▲王菩海客鮮味盅

讓顧客折服的客製餐點



▲金銀花燉雞湯

另一頭是老闆娘的海客創意料理「王菩海客鮮味盅」，喜好無菜單料理，採用就地取材，將南瓜去籽，填入由鮮蝦、魚漿、絞肉、荸薺等放入大蒸籠，炊煮至內餡Q彈熟透即可起鍋裝盤，陣陣香氣冉冉撲鼻，賓主盡歡吃得滿意。

會稱之金銀花，乃是花開為白，2、3日後，白花轉黃，香氣自淡轉濃，金銀美名無脛而行。尋常時，老闆娘總會熬上一鍋香氣濃郁的金銀花茶，一方面當作保健飲品，另一方面是入菜。

「用金銀花茶煮客家樹子蒸魚應是創舉！」邱老闆得意地說，與樹子相輔相成，味道很是甘美，為鮮魚的口感大大加分。



11:00-14:00；17:00-21:30

桃園市觀音區保興路3段280巷96弄50號
(備有停車場)

0910-939-601 (請先來電預約)

N 24.778289, E 120.988108



1213金銀花主題農莊



而要說店裡的招牌莫過於金銀花捲餅，吃起來像是蔥油餅，卻有那麼一丁點不同。原來是以金銀花茶揉麵，佐以大量的蔥花，煎到兩面金黃酥脆，一上桌幾乎就掃盤。

現磨純米燙熟成糰後，包入炒過的蘿蔔絲、蝦米等食材，大火蒸熟後，



▲金銀樹子蒸魚

物盡其用，傳頌金銀花之奧妙

一顆顆飽滿有光澤的客家菜包映入眼簾；金銀花燉雞湯既清澈且不油膩，又能提升免疫力、疏通經絡。

「經常有顧客要求外帶，不過因為每一道菜都是純手工，而且是針對顧客進行量身打造菜單。成人有成人的料理，小朋友也會針對口味另製，說我們是客製化也不為過。」

邱老闆誠懇地說。

為讓更多人了解金銀花的種種優點，他與老闆娘花了很多心思。在餐飲預約服務外，也開發眾多週邊商品，例如有機茶包、天然手工皂等，希冀這股心意能暖心傳遞。



▲金銀花捲餅

向陽農場

熱血經營，帶給顧客最真實的幸福感

回憶起第一支向日葵盛開的那天，向陽農場黃老闆仍難掩興奮說著，「我就像個孩子，在田裡來回奔跑！」爾後，搭上網路行銷的列車，帶來絡繹不絕的人潮，如今占地18,000坪，是北臺灣最大的向日葵主題農場，採免費入園制。

翡翠蟹花石榴►



憑本書，贈送日本進口
向日葵種子一包



09:00-18:00 (每週一公休)

桃園市觀音區藍埔里11鄰52號 (備有停車場)

03-487-0629

www.sun-green.com.tw

N 25.007832, E 121.111642



向陽農場



由潮州客家菜改良的翡翠蟹花石榴，魚漿、絞肉、蝦仁、花枝等鮮味細化揉捏成肉糰，覆入手工製作的餅皮，整形成花袋樣，頂上點綴紅白相間的蟹肉。再將之整齊排放在蒸蛋上方，翡翠湯汁一勺勺騰空如雨下，營造蝴蝶嬉湖的夢幻感。



▲荷葉蒸活鮮魚

海客
推薦

裡外兼具滿足顧客需求



▲梅干炆香豚

很多人會以為向陽農場的海客菜，百分之百是以向日葵為發想，惟臺灣適合種植的品種是不能食用的。基於推廣在地特色，黃老闆不假思索地以蓮花作為創意發想，「我們雖以太陽花為園區主軸，荷花也很有看頭喔！」

荷葉蒸活鮮魚可謂海客中的經典，將荷葉當作盛盤的器皿，鹹冬瓜與樹子依照魚的大小比例調整，適量鋪在魚身上並送入蒸籠，起鍋時滴入些許香油，撒上蔥花即可。「在高溫蒸氣下，荷葉散發出清香的氣息，無形中增添魚肉的鮮美程度，我很喜歡這道海客菜。」黃老闆說。

師法國際級農場，朝時尚精緻努力

黃老闆說，除了梅干炆香豚、香水蓮醉活蝦等多元多樣的手路菜之外，向陽農場同時規劃一系列烤肉烤肉、焗窯、親子DIY等戶外活動，「看到一家大小在農場開心遊玩，有拍照、有奔跑，度過歡樂的假日時光，是我最大的滿足。」



▲香水蓮醉活蝦

以日本北海道富田農場為典範，黃老闆給自己設定人生目標，如今在腦力激盪下已開發百種向日葵週邊商品，更延請專人設計庭園式求婚廣場，促成多對佳偶為連理。文末，黃老闆感性回應，「自己很幸運，能學以致用，鎮日與向日葵為伍，充滿正能量。而心中的未來藍圖是，朝時尚、新穎、精緻化努力，懇請大家計日以待。」

水來青舍

超越時空的最佳五感體驗

曾為骨董商的李老闆，與友人在安徽歙縣宏村落發現一棟古屋，當下心念一起「就是它了！」耗時3年的搬遷與重建，全臺首座徽派建築，在桃園觀音風華再現。

粉壁、黛瓦、馬頭牆與三雕，讓屋外景致顯得古色古香；屋內又是別有洞天，主樑雕似弧月，蓮花淺草為飾，滿室極簡、典雅的明朝家具。一時之間，以為自己是穿越時空的旅人。



憑本書消費滿2,000元，
享95折優惠



▲客家鹹酸甜



☎ 11:00-15:00；17:00-21:00（每週一公休）
📍 桃園市觀音區下大堀55-5號（備有停車場）
☎ 03-498-9240
📍 N 25.009378, E 121.133725



觀音水來青舍



▲宮保炒三鮮

風味不減的蔬食客菜



▲客家小炒

李老闆表示，「取名『水來青舍』意義非凡，乃是家中長輩名為水來，青舍出自於詩佛王維作品『客舍青青柳色新』，與店入口柳樹相呼應。用之提醒自己不能忘本，飲水思源。」店裡講究純淨自然的蔬食料理，使用在地小農有機作物，希望讓顧客在遠離塵囂之際，重視身心靈富足。

對於海客料理，李老闆打破葷食與蔬食的界線，捨棄肉類改用蔬果取代，但在料理工序以客菜方式呈現。他指著「宮保炒三鮮」，分別用茼蒿、腰果、杏鮑菇取代魷魚、蝦仁、魚肉；中火下油快炒三鮮料撈起備用，留下一些油用來炒香辣椒後，再倒回三鮮料，加入醬油、醋、糖調味，

樂於開發，為消費者健康把關

對於菜色要求至深的李老闆，總愛在廚房研發料理，像是客家鹹酸甜或是海客薑汁麻油蔬菜鍋等，皆為顧客讚譽有加的新創意。此外，李老闆還積極開發專屬水來青舍的週邊商品，例如「水來ㄟ醋」、「水來ㄟ泡菜」都是費心之作，而他謙遜地說，「為顧客健康把關，是自己分內該做的，也是能力所及之事。更期待每位來訪的貴賓，都能趁此相聚的因緣，擁有豐富的人生體驗。」



▲酥炸榴槤捲佐黃金泡菜



▲手工花生豆腐與蜜蓮藕

季藝日本料理

一生懸命の職人精神

清晨5點，邱老闆已捕捉到第一手漁獲，這次是價值不菲的黃唇魚，一活捉馬上疾速進行放血、抽神經、冰鎮，即刻折返上岸。

「不求多，只求精」是他的宗旨，原因無二，讓店裡的顧客一飽口福，「看到大家吃得滿足、開心的樣子，心裡感覺很踏實，一切就值得了。」邱老闆表示。



憑本書消費滿3,000元，
享95折優惠



▲馬頭烤山椒



11:00-14:30；17:00-21:00（每週二公休）
桃園市觀音區保生六路71號（備有停車場）
03-473-1564
N 25.024444, E 121.056038

季藝日本料理



擺盤極簡，猶如藝術品的「馬頭烤山椒」，僅用素烤就能吸引一群死忠的顧客。原因在於，邱老闆謝絕坊間拖網捕撈的馬頭魚，堅持使用一竿釣，完整保留魚體，且鮮度極高，「雖成本貴上好幾倍，卻換來心安理得。」單吃原味即可感受肉質的綿密與鮮甜，



▲脆卷粉絲



料理是一門學問，更是藝術



▲綜合大師開胃菜

對於日本料理，除了拜師學藝外，邱老闆選擇大量閱讀來增進知識含金量，舉凡食譜、料理技法、擺盤、刀具等國內外的新資訊，都是他汲取的重點與目標。

就連號稱未來食物的分子料理，邱老闆亦運用自如，而這道正是人氣海客菜「脆卷粉絲」。香油爆香之後，加入米粉、椒

鹽、胡椒粉，與經過高溫蒸烤的小卷墨囊所打成的粉末，均勻拌炒後，米粉從白變黑，鮮味自淡轉濃。米粉裝盤後，擺上川燙過的小卷、辣椒、櫻花蝦，以及能增鮮提味的客家小韭菜。「捨棄用墨魚汁染色，將食材質地與樣貌打散、重組，讓分子完美呈現，完整喚出海味。惟做工繁雜，須提前一天預約。」他說。

定位清楚，堅定不忘初衷



◀綜合生魚片

沾上些許山椒粉後，又是另一重風味。

其他的季藝好菜如綜合大師開胃菜、明太子中卷、綜合生魚片、北海道冰鮮秋刀魚等，都是邱老闆衷心推薦。

雖隱身於觀音大潭工業區，邱老闆所帶領的季藝團隊讓在地企業記憶深刻，是員工聚會的美食天堂，更是鄰近地區政商名流、醫界學者的雲集之地。

當提及未來方向時，他希望自己穩扎穩打，並繼續保持初衷，給予顧客美味的健康飲食。假以時日，將一步步朝私人料理的理想邁進。

南非美食小屋

融合客家美味的天然呼喚

幼年隨著父親到南非經商的李老闆，積極開朗、樂於分享的性格令人印象深刻。原本與家人從事南非魚鮮食材貿易，基於推廣食材經常舉辦試吃，以利與顧客斡旋、洽談，沒想到此舉讓他們開了兩家餐廳，一家在臺北松山區，由哥哥執掌；另一家則在桃園新屋區，由他經營。



▲西班牙燜魚飯



憑本書消費滿2,000元，享95折優惠。合菜不適用



11:00-14:00；17:00-20:00（每週一公休）
桃園市新屋區埔頂路339巷112號
（備有停車場）
03-497-1184
N 25.021014, E 121.232207



南非美食小屋



每一顆米飯都嘗得到鮮味的西班牙燜魚飯，選用新屋在地芋香米、壽司米比例調配，以鮑魚汁取代清水烹煮增添鮮味，再將粗製培根、鬱金香粉、白寶石魚等均勻拌入砂鍋慢火燜燒。

而號稱南非第一道文明菜的古荷蘭燉肉，全程不加水熬煮8小時，僅靠



▲英國炸魚薯條



首重天然，慢工出好菜

「開店至今10多年，每年經常有南非熟客上門，因為要在亞洲吃到道地的家鄉菜，機率很小。」李老闆說，南非菜與客家菜最大的相同點，當屬味道純粹，天然、質樸不花俏是最佳形容詞。

拿英國炸魚薯條來說，幾乎所有英屬殖民地，如南非、紐西蘭、丹麥等，對這道經典菜皆不陌生，本質不變，選擇適合高溫油炸的魚種，輕抹一點海鹽即可。沾醬至關重要，英國喜好檸檬與鹽、南非偏好黃杏水蜜桃，而李老闆發揮巧思，添加客家特色，改用客家金桔醬為基底，調合白酒、檸檬汁、黃芥末、美乃滋等，甜酸順口烘托出魚肉的鮮嫩、Q彈。



▲古荷蘭燉肉



▲山藥四君子土雞湯

白酒、萵苣、高麗菜、馬鈴薯、水蜜桃等來維持黑豬肉的濕度，欲想品嚐必須提早一天預約。

對於新菜色的發想，李老闆念茲在茲，近期作品是以客家醃鳳梨入菜的山藥四君子土雞肉湯，新屋放山烏骨雞佐以山藥、枸杞、紅棗等藥材細燉而成。

對於未來發展，李老闆誠懇地說，「店裡菜色多重質不求快，火候與時間必須掌控得宜，香料也以南非等國天然進口，杜絕人工添加。而我樂於挑戰自己的手藝，為穩定餐點品質努力，有些功夫菜若能盡早周知，當必用心滿足。」

新創客家美食

將創新精神發揮至淋漓

喜好研究各種食材變化的官老闆娘，對於新菜研發很有想法，每隔幾個月都會看到新創在料理的推陳出新。難得的是，她與顧客之間如同朋友，每每茶餘飯飽之際，總是謙遜地問候，給人溫暖、賓至如歸的感覺。而她也趁此機會了解菜色口味的接受度進而修正，同時為下一次的發想做足準備。



憑本書消費2,000元，
贈送熱炒蔬食一盤



▲甜豆蝦仁



11:00-14:00；17:00-21:00（大年初一公休）
桃園市新屋區民族路六段155號（備有停車場）
03-490-4192
N24.960232, E121.163300



新創客家美食



三杯的工法輔以在地的九層塔，使豬尾巴吃起來香氣迷人，而且冷熱皆宜，熱熱吃Q軟，而冷吃彈牙不膩，是愛美人士的美容聖品呢！除此之外，甜豆蝦仁是她對客家菜的敬意，川燙過的白蝦



▲鹹冬瓜樹子蒸魚

媽媽的味道溫暖顧客心

對於海客料理，原為客家人的官老闆娘毫不遲疑地推薦鹹冬瓜樹子蒸魚，這也是她個人很喜歡的一道菜，答案很簡單——天然且富有家的味道。把握的原則是，必須依照鮮魚的大小加入適量的鹹冬瓜與樹子，以慢火清蒸的方式，讓魚隨著溫度變化入味。

「鹹冬瓜與樹子幾乎是客家人家家戶戶每年都會醃製的食材，為來年充分準備，表達出勤樸且未雨綢繆的堅毅。」她進一步解釋，所以常會將其運用在各類海鮮，清蒸虱目魚肚即為一例，可說是人氣強強滾呢！幾乎快失傳的客家私房菜「三杯豬尾巴」也是她的得意之作，客家人乾煸

成捲曲狀如同花朵，盛開在清炒過的甜豆與蘿蔔上，詩情而畫意，「看似家常小炒卻是尋常客家人餐桌上最容易見到的，也是許多顧客心中『媽媽的味道』。」

隨著中餐時間已過，新創店內人氣卻不減，原來是附近的工業區員工聚餐。官老闆娘說，很感謝舊雨新知對於新創的認同，未來仍持續開發新菜來滿足每一位顧客，大菜小菜都是她不吝學習的機會，當然重現阿嬤的私房菜也是持續追尋的目標。因為新創，所以創新，我們看到了官老闆娘的堅持與用心。



▲三杯豬尾巴



▲梅干扣肉

信宏鵝肉

令人流連忘返的客家古早味

位於「桃園中壢－富岡－新竹湖口」的交通要塞上，南北往來的商賈與新屋在地人，對於這家創立於民國50年的信宏鵝肉都擁有深切感情。也難怪中午用餐時間還沒到，店裡已呈高朋滿座的熱絡景況。

「承蒙大家的照顧，信宏才能將道地的地方家常料理持續發揮。」第三代經營者邱老闆謙虛表示。

乾燒大蝦▶



憑本書消費滿2,000元，
贈送在地食蔬一盤



◎ 週二至週五11:00-14:00；17:00-20:00
週六至週日11:00-19:45（每週一公休）
📍 桃園市新屋區中山路404號（備有停車場）
☎ 03-477-2226
📍 N24.973104, E121.101370



信宏鵝肉老店



被邱老闆視為鎮店之寶的客家炒米篩目，彈牙爽口的秘訣在於堅持傳統，使用米比例高的手工米篩目，僅適合乾炒不喜湯水。先以自家鵝油提煉的香蔥油與蝦米、肥瘦均勻的切絲豬後腿肉煸香，依序下手工米篩目與客家小韭菜，好吃的程度從每桌必點可以窺知一二。



▲豆醬蝦虎



充滿客味的海陸料理

他列舉招牌海鮮客家菜「豆醬蝦虎」作為推薦，選用約食指大小的蝦虎魚和活蝦，以攝氏180度的烈油炸至7、8分熟，並以不翻攪的方式來保持魚蝦含水量，因此時間拿捏成為關鍵。撈起瀝油後，放進獨家釀製的客家手工黃豆醬與鵝油燜煮入味，起鍋前以九層塔提香，吃起來鮮嫩多汁、入口即化。

桂花螃蟹吃起來肉質細嫩、唇齒留香，訣竅是先將三點蟹過油不熟成的方式處理備用。另起油鍋將打好的蛋汁快速拌炒，並加入洋蔥、甜椒、鹽大火快炒，再放入鵝高湯與螃蟹，待湯汁稍微收乾即可上桌。「滑蛋細緻度如同桂花綿密，不是加了桂花喔！」邱老闆幽默地說。

▲桂花螃蟹



傳統美味飄香一甲子

另外，白斬鵝肉、乾燒大蝦、豆豉蚵仔、醋溜中卷……等，都是許多饕客一致推薦的口碑菜色。「直到今天，信宏還是堅持使用鵝高湯、鵝油去烹調每一道菜，既是傳統，同時更是好吃的關鍵。」邱老闆說。

看著信宏三代經營者各司其職，為滿足顧客的胃而努力，心中感動萬分之餘，更添一股敬意。

▲客家炒米篩目



966海鮮小館

細心雕琢經典海客藝術美食

成立不到1年，即以道地鮮味美食博得在地新屋人好感的966海鮮小館，葉老闆對於料理深具信心，強調自己除了重視顧客餐飲上的健康，同時非常在乎顧客的視覺感官，套用色香味俱全這句名言在966的餐點上一點也不為過！



▲紅魷米粉

秀色可餐的海客視角

自小對於烹調充滿興趣的葉老闆，從學徒做到餐廳主廚，對於食物有一層深意與敬意，打從心裡認為，無論海鮮或是蔬果只要了解箇中的涵義，都能賦予新的面貌與滋味。

剛上桌的金瓜米糕拼花蟬是他的經典之作，重點是海鮮新鮮；再者為南瓜火候的掌握度必須拿捏得宜，才能將富有客家風味的紅蔥菜脯香菇米糕置入其中。花蟬底下鋪著由蝦餅製作而成的漁網，賦予海味無比的想像空間。特別一提，這道功夫菜相當費時，必須事先預訂才能專享美味。

「黃金蝦好吃的重點是火候，」葉老闆會選擇1斤約20隻的活蝦，清燙後挑出腸泥，裹上蛋液、抓入細粉，



▲黃金蝦



憑本書消費滿2,000元，
享95折優惠



10:00-14:00；17:00-22:00

桃園市新屋區中山西路三段1108號

03-486-1255

N 24.988269, E 121.019492

以中油炸至金黃色後撈起，再開大火搶酥，一道看似簡單吃起來卻不平凡的海味料理因應而生。

店裡點菜率百分之百招牌海鮮餅，是月亮蝦餅的改良版，使用春捲皮裹上充滿誠意的海鮮配料，內餡中央添加濃郁起司，咬一口隨即爆漿，又酥又脆的口感令人難忘。



▲金瓜米糕拼花蟬



推陳出新贏得顧客心



美玉魚捲▶



▲招牌海鮮餅

此外，美玉魚捲、蟹黃豆腐、碧玉筍等都是葉老闆的口袋菜色，而在南瓜盛產的季節，可事先預定清爽可口的南瓜布丁作為飯後甜點，絕對不輸五星級飯店。

對於臺灣客家菜、精緻功夫菜等都能信手拈來的葉老闆，最大的希望是，繼續實現美食創意，不定期研發新菜色已是他的生活日常。

葉老闆說，「只要看到顧客臉上滿意的笑容，就知道自己不能懈怠，因為美食必須用心對待、持續精進才是廚師的基本功，亦為更上一層樓的不二法門。」

簡單生活-新屋店

自家廚房般自在與健康

曾在傳統產業擔任上班族的朱老闆娘，偶然機緣下，與同事到簡單生活咖啡簡餐總店用餐，發現該店的食材新鮮、不油膩、用料實在，環境優雅，非常符合心中理想餐館的形象。她與合夥人化心動為立即行動，歷經半年的管理訓練，全新打造人生的事業第二春。全心給予新屋在地人不一樣的料理美食；全意使用在地食材，嚴格為每一位顧客的健康把關。



憑本書消費滿1000元，
享95折優惠



▲青醬海鮮義大利麵



11:00-21:00 (每週四公休)
桃園市新屋區中山路377號
03-477-9939
N 24.972722, E 121.103420



簡單生活新屋店



襯托出海鮮的鮮脆口感，讓人不禁一口接著一口。

此外，泰式酸辣海鮮麵亦為店內一絕，海鮮高湯與茄汁以及泰式醬料拌炒後，再置入義大利麵，文火燜煮入味，辣中帶酸、酸中帶鮮，令人回味再三。



▲青醬海鮮焗烤燉飯

精選在地食材催生道地海客味

對於自家料理，朱老闆娘頗有自信地說，雖然是以臺灣人的口味為主，卻能吸引國外觀光客定期上門用餐，讓她頗為滿足且充滿成就感，顧客的實際行動是努力的能量。

以招牌菜青醬海鮮焗烤燉飯為例，青醬的基底是九層塔，同時也是客家人最喜歡使用的香料之一，輔以蒜頭、松子、初榨橄欖油等打成泥，加入鮮蝦、透抽、鮮蛤、蔬菜、白米燉煮後，鋪上厚厚一層乳酪絲，送入攝氏約180度的烤箱烹烤，香氣四溢，幾乎是每桌必點經典菜色之一。

她接著說，什錦海鮮咖哩飯採用獨門的咖哩醬與海鮮拌煮，濃郁帶著點甜味的咖哩，在微辣中



▲什錦海鮮咖哩飯

定期求新，用心打造親民美食



▲泰式酸辣海鮮麵

對於創新，老闆娘更是要求定期改變菜色、菜單，對於料理細心呵護的程度，也難怪用餐時間還沒到，人潮已經開始湧入。許多年輕學子與鄰近上班族成群結伴而來，一聲聲歡迎光臨的親切招呼不絕於耳，如同朱老闆娘開店的初衷與堅持，「提供顧客舒適乾淨的用餐環境，當作自己家的廚房，簡單生活，生活簡單，溫馨美好。」

秋石坊庭園餐廳

開創新局，以顧客健康為己任

開店至今不到6年的秋石坊，是新屋地區知名的中大型宴會餐廳。曾擔任船長的郭老闆，對海鮮料理有獨到見解與堅持，閒暇之餘熱愛手沖咖啡，拉花技巧總能驚艷四座，還曾發表多篇心得分享，是一位達人級的專家。

XO醬港式蘿蔔糕▶



營養、無負擔是料理原則



▲奶香蝦球

與黃豆醬熬煮後，再與樹子調配，和鮮魚清蒸。「勤儉的客家人是不浪費任何一丁點食材的，而豬油渣的滑潤口感，為魚肉更添層次，創新中又能體現海客精神。」

大人小孩都愛吃的蝦球，為了顧客健康捨棄便宜的美乃滋，改以炒過的奶粉取代；宗師雞球也是同樣的道理，自行煉製麥芽糖兌上檸檬醋，淋入高溫炸過土雞腿肉上，酸甜滋味讓人愛不釋口。



憑本書消費滿3,000元，
享95折優惠



10:00-14:00；17:00-21:00（每週一公休）
桃園市新屋區文化路三段22號（備有停車場）
03-486-4565
N 24.990464, E 121.032881



秋石坊庭園餐廳



「我們還挑戰了客家人的味蕾！」

郭老闆笑著說，客家板是馳名臺灣的，所以當秋石坊推出蘿蔔糕時，幾乎一片看壞。將手工純米、臘腸、蝦米等配料蒸熟後，切成好入口的方形，乾煎四面赤熟後加上自製XO醬持續入味，而這道菜已經成為人氣主食。



▲樹子蒸魚



虔心經營顧客都買單的料理

對於未來發展，郭老闆指出，現代人重視養生，菜色發想必須從顧客角度來思考，經常與顧客交流，從中一步步改進。



▲蒜香中卷



▲宗師雞球

再者，大環境日益萎縮，唯有從自身做起，用心挑選好食材，並做出符合顧客期待的料理，堅持每一刻的服務到位。



單元二 手藝當好

豆醬、福菜、鹹冬瓜
是客家醃漬文化的代表，
套用在今日卻是符合
現代養生健康的新趨勢。
體現出客家人對於食材的重視，
以及未雨綢繆的深意。



手藝當好單元為聚焦海客精髓與健康創新，
推出5道少油、薄鹽卻不失美味的海客料理，
營造出耳目一新的品味與觀感，
與您一同體驗這分精心之作！





單元二 手藝當好



客家苦瓜鮭魚頭

【設計意念】

苦瓜為客家族群常年食用的蔬菜，苦甘的味道為制化魚腥味之良好素材，滲透至鮭魚頭的肥美，口味獨特，甚是美味。

【材料】

鮭魚頭、青苦瓜、客家豆醬、客家福菜

【調味料】

胡椒粉、糖、太白粉、醬油、地瓜粉

【做法】

- 1.將鮭魚頭剝塊沾地瓜粉炸過備用
- 2.將青苦瓜切粗條過油後，排入馬口碗放入鮭魚頭塊
- 3.再加入所有的調味料與福菜
- 4.放入蒸籠蒸20分鐘
- 5.瀝出馬口碗內湯汁，用太白粉勾芡淋上瓷盤即可上桌



單元二 手藝當好



豆醬海陸高麗菜捲

【設計意念】

層次多元的海客食材搭配濃醇的黃豆醬，利用交叉對切的紋路，
可讓中卷往後捲曲如龍紋形狀，使其口感鮮脆又美味。

【材料】

- 1後腿絞肉、花枝粒、魚肉粒、蝦仁粒、
洋蔥末、蒜末、芹菜碎、韭黃碎
- 2高麗菜葉
- 3腰內肉片、花枝片、魚片、蝦球、蒜苗

【調味料】

- 1陳年冬瓜醬、鹽、胡椒粉、糖、香油
- 2鹽、糖、胡椒粉、雞粉、香油、太白粉、蛋、米酒
- 3黃豆醬、陰油、蠔油、老抽、鹽、客家油蔥

【做法】

- 1洋蔥末、蒜末爆香加入材料(1)炒勻後，調味料(1)勾薄芡，添加少許香油即成餡料
- 2高麗菜整片川燙，沖冷後擦乾；將餡料包入高麗菜捲起，入電鍋蒸4分鐘備用
- 3將材料(3)加入調味料(2)醃拌，靜置15分入味即可
- 4爆香蒜苗後，用油煎做法(3)至半熟取出備用
- 5做法(4)加入高湯後與調味料(3)拌炒，鋪上高麗菜捲即可



單元二 手藝當好



芽白福菜海鮮煎餅

【設計意念】

利用客家福菜搭配在地海鮮，輔以當令季節時蔬，
交織出既健康又美味的口感，不失為一道經典海客創意料理。

【材料】

1. 娃娃菜、開陽、牛番茄、金針
2. 雞肉、花枝、蝦泥、肥油
3. 客家福菜、紅蘿蔔、豌豆仁、芹菜、蔥白、荸薺、洋蔥、薑末
4. 鱸魚、軟絲
5. 新鮮香菇、洋菇、木耳

【調味料】

鹽、醬油、米酒、醋、糖、胡椒粉

【做法】

1. 娃娃菜加入開陽和鹽煮軟，先行擺盤
2. 牛番茄切片裝盤，建議大小一致
3. 客家福菜切小碎丁、泡水洗淨；荸薺拍碎備用
4. 材料(2)與(3)剁成泥攪拌成肉餡，加入鹽、胡椒粉調味，並形塑成圓扁狀，用平底鍋煎熟至金黃色
5. 材料(4)切丁狀，加少許鹽、米酒調味醃漬，煎熟放於海鮮餅上
6. 使用奶油將材料(5)煎香，並與洋蔥同炒加水、用果汁機打成泥後過濾，加入些許醬油、醋調味煮開後勾芡，淋於海鮮餅上
7. 最後，將燙熟金針置於上方，既美觀又美味



單元二 手藝當好



鹹冬瓜魚肉捲

【設計意念】

利用鱸魚鮮甜滋味，覆入黑毛豬之絞肉，佐以鹹冬瓜的甘甜滋味，
脆嫩之口感令人回味三分。

【材料】

鱸魚、鹹冬瓜、絞肉、荸薺、芹菜

【調味料】

鹽、太白粉、高湯

【做法】

- 1.將鱸魚取腓力魚排並採雙飛刀〔一刀斬、一刀不斷〕
- 2.將鹹冬瓜一半剝碎、並混入絞肉、荸薺、芹菜末做成餡料並包入魚肉
- 3.將魚頭、尾排盤並置入魚捲上蒸籠蒸10分鐘
- 4.剩餘鹹冬瓜切薄片並加入高湯及太白粉、撒上魚捲即可



單元二 手藝當好



瓊醬醃冬瓜白菜盅

【設計意念】

冬季收成之大白菜，裹入蝦仁、豬絞肉及客家醃瓜等，
經過30分鐘的熬煮，鮮美對味遠比瓊醬玉液有過之而無不及。

【材料】

山東大白菜、蝦仁、豬絞肉、荸薺、客家醃瓜、香菇

【調味料】

高湯、水、鹽、糖、太白粉

【做法】

- 1.大白菜葉片剝開後放入熱水川燙
- 2.醃瓜切碎、加入絞肉、香菇、荸薺、蝦仁等餡料並加入鹽、糖、太白粉混合成餡料
- 3.大白菜平鋪包入做法(2)之餡料
- 4.放上水盤並加入高湯蒸約30分鐘











國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

桃園客家美食-海客之都. II. 美食導覽地圖. --
桃園市：桃市客家事務局出版：桃市府發行, 2017.12
面；公分
ISBN 978-986-05-4261-5(平裝)

1.旅遊 2.客家 3.餐廳 4.桃園市

733.9/109.6

106021986

書 名：桃園客家美食-海客之都II美食導覽地圖

發行單位：桃園市政府

發行人：鄭文燦

出版單位：桃園市政府客家事務局

總策畫：蔣絜安

出版團隊：羅國裕、林以琳、張翠文

電話：03-4096682

地址：桃園市龍潭區中正路三林段500號

執行單位：財團法人中國生產力中心

訂價：新臺幣250元

出版日期：2017年12月

GPN 1010602245

ISBN 978-986-05-4261-5

