

臺北市雙層餐車

餐點介紹 (配合廠商:台北 W 酒店)

1. 下午茶套餐(供應時段:14:30-16:00)

菜單:

- 鄉村火腿起司布里歐、黑松露洋蔥醬

- 煙燻培根起司塔

- 燻雞番茄生菜可頌

- 草莓香緹脆皮泡芙

- 蘭姆香蕉蒙布朗

- 伯爵香緹白巧克力布朗尼

品項	內容敘述
鄉村火腿起司布里歐、黑松露洋蔥醬	使用純肉製成的整顆火腿及切達起司，搭配以洋蔥慢炒成焦糖果醬及黑松露，夾入奶香軟綿的布里歐麵包裡。
煙燻培根起司塔	油滑鹹香的培根與莫札瑞拉起司，搭配奶蛋香十足的蛋塔，一口咬下，完美比例的交融。
燻雞番茄生菜可頌	以特製香料醃製的雞肉再用胡桃木低溫燻烤，燻香軟嫩，搭配手工擀製層次豐富的可頌。
草莓香緹脆皮泡芙	中間夾心為慢慢熬煮草莓醬與歐洲品牌白巧克力粒及高脂鮮奶油製成的香緹，擠滿擠好，外表為脆皮奶油泡芙。
蘭姆香蕉蒙布朗	運用台灣夏季盛產的香蕉與法國依思尼產區限定天然發酵奶油，濃郁的口感和獨特的化口性，與牙買加的蘭姆酒燴炒成為夾心餡料，底部為奶油酥餅塔，搭配入秋後成熟的栗子在上頭，表面圍繞擠進綿密褐色栗子泥形成塔狀。
伯爵香緹白巧克力布朗尼	蛋糕主體為白巧克力，加入頂級發酵奶油、雞蛋、麵粉製作成布朗尼，表面為伯爵茶與鮮奶油，浸泡一晚至出味後打發而成，再撒上茶粉，凸顯伯爵茶淡淡佛手柑的香氣。
紅玉滿赤心雞蛋糕	全台造型最多樣的雞蛋糕 雞蛋糕是最能代表台灣的傳統小吃，有別於傳統雞蛋糕，紅玉滿赤心雞蛋糕外脆內軟。此次特別為了雙層餐車推出了餐車、承恩門及玫瑰造型，讓乘客體驗到台北現代化與古早味並存的濃濃風情

本菜單所使用豬肉皆來自於台灣



▲ 下午茶

2. 晚餐套餐(供應時段：17:30-19:30/20:00-22:00)

菜單：

- W 穀物雜糧麵包
- 帕瑪森起司玉米糕搭香料蘑菇
- 宜蘭煙燻鴨胸哈密瓜串
- 秘制手炒香辣川味鮑魚
- 雲林黑蒜羊肚菌燉響螺
- 燒烤豬肋排搭傑克丹尼爾威士忌 BBQ 醬 或 櫻桃木煙燻半雞
- 水果卡士達搭莓果

品項	內容敘述
W 穀物雜糧麵包	W 穀物雜糧麵包 使用特殊手技法發酵製程，嚴選眾多穀物和穀麥粉的完美配比，烘烤出厚重麥的香氣。
帕瑪森起司玉米糕搭香料蘑菇	來自義大利的玉米碎，加入 18 個月熟成的帕瑪森起司，製成香濃的玉米糕，佐以百里香蘑菇，在台北街頭感受濃濃的義大利風味。
宜蘭煙燻鴨胸哈密瓜串	嚴選宜蘭在地農產食材，宜蘭煙燻鴨胸，宜蘭金棗蜜餞，哈密瓜，季節蘆筍，以豐富多層次味蕾，入口金棗蜜餞的香氣味接著哈密瓜的甜味，宜蘭燻鴨胸的鹹香滋味。
秘制手炒香辣川味鮑魚	精選東北角海岸線養殖九孔鮑魚，以主廚手炒香辣川味醬汁，朝天椒，南洋咖哩粉，玫瑰露酒與多種調味，入口香辣川味的香氣與玫瑰露酒香，九孔鮑魚的鮮甜，層層交疊在舌尖上激發多層次的味覺。
雲林黑蒜羊肚菌燉響螺	以上等滋補佳品的日本干貝絲、雲林在地農產歷經 90 天發酵的黑蒜頭、法國產地進口羊肚菌、枸杞、深海響螺、去骨半土雞腿肉，湯底以 10KG 的老母雞、豬後腿赤肉、金華火腿、老火慢燉 48 小時，10 斤水取 6 斤頂湯，再加入所有材料蒸制 2 小時，湯頭帶有黑蒜頭的香氣與響螺的鮮味。
燒烤豬肋排搭傑克丹尼爾威士忌 BBQ 醬	紅酒蘋果紫高麗、奶油蒜香洋芋 選用最為軟嫩的豬肩排部份，先以燉煮再低溫慢烤，並搭配主廚以小火慢燉三小時的威士忌醬汁，香氣風味十足，每一口都多汁軟嫩。佐以紅酒醋漬及蘋果製成的酸甜紫高麗，爽口解膩，創造出絕佳搭配。
或 櫻桃木煙燻半雞	紅酒蘋果紫高麗、奶油蒜香洋芋 嚴選本地養殖 3 個月的春雞，經過特製香料醃製一天後，以櫻桃木低溫 2 小時慢燻而成，保留肉質軟嫩多汁，佐以紅酒醋漬及蘋果製成的酸甜紫高麗，爽口解膩，創造出絕佳搭配。
水果卡士達搭莓果	芒果果泥加入雞蛋和鮮奶油、奶油乳酪，烘烤出芒果布丁，搭配綜合莓果及醬汁。

本菜單所使用豬肉皆來自於台灣



▲ 晚間套餐