

神農香噴霧酒精瓶 (10/22-10/23、10/29-10/30)

P. Seven 創辦人潘雨晴為大稻埕調配之香氛，擷取迪化街的漢藥、青草及線香等元素，營造出大稻埕的獨特氣味記憶。加入酒精後，變成具備消毒又有芬香的乾洗手溶劑，裝入活動客製的噴霧瓶中，成為方便攜帶又美觀的隨身噴霧瓶。



第一週限定餐飲 (10/22-10/23)

補冬特調

蘑布奇諾 (熱)

以焦化奶油白蘭地的乳脂榛果香氣為開端，結合了菌菇鮮味草本酒。加入溫補黃耆枸杞做為香料與可可茶綿密濃郁芬芳，最後鋪上奶油泡沫並撒上羊肚菌菇粉。第一口入喉，酒香伴隨熱飲強烈襲來。隨後鮮香酣純蔓延於嘴裡。既是特調又是蘑菇湯，顛覆你對補湯的想像。



甜點盒

麻油乳霜塔

以麻油菇湯為靈感，外殼塔皮採用大稻埕在地中藥行的當歸磨粉，混合黑芝麻製成。中間鮮乳霜加上胡麻油風味，最後搭配料理米酒與上白糖熬煮出來的焦糖香氣作為提味，讓吃甜點也能暖暖補冬！



統一大補帖
創意麵點套
餐

麻油麵線什錦燒

以大阪燒為原型加入台味濃厚的麻油、脆脯，用麻油將雞蛋煎到恰恰，內餡是QQ的麵條和爽脆蔬菜、最後淋上特製的麻油腐乳沙拉醬，成為一款台日混血的暖冬小食。

黑金麻油雞湯

進補的時刻總想來的一碗熱湯，以麻油雞湯為底，加入黑蒜、煙薰橙皮、老蘿蔔乾、鹿茸菇……等多種迪化街的黑色珍貴干物，讓時間的風味凝聚成豐美醇厚的底蘊，四溢的香氣飄散在大稻埕的街頭。



第二週限定餐飲 (10/29-10/30)

補冬特調

四臣甜湯

以經典台灣小吃四神湯與銀耳蓮子羹為發想改造融合，搭配文山包種清爽茶香，穀麥香氣接續著沙姜與椰子熱帶風情，輕焙茶香與桂花縈繞其中，芭樂瓜果清新，平性藥材茯苓、薏仁、山藥等的特殊綿滑柔順口感，讓品飲層次包覆感滿足味蕾。



補冬甜點盒

人蔘乳霜塔

以人蔘枸杞甜湯為概念，外殼塔皮融入紅棗枸杞風味，中間的鮮乳霜取代白木耳的口感，最後再畫龍點睛的以人蔘與白糖熬煮出來的焦糖醬做為內餡。味覺、嗅覺同時滿足，雙重感受補冬新滋味！



統一大補帖

創意麵點

套餐

烏魚子鴨油拌麵

當歸麵線裹上油潤的鹹蛋黃醬，再佐以烏魚子的鮮美香氣，細滑的麵沾染醬料的鹹香，帶有沙感的顆粒在嘴中緩緩散開，加上鴨油獨有的清香，將氣味帶出豐富的層次，爽快又滿足。

海派當歸蒸蛋

用清酒浸泡干貝、乾魷魚……等數種大稻埕裡就可以找到的海味干物，加入厚實的當歸鴨湯，製作成充滿療癒感的茶碗蒸，再用櫻花蝦和芹菜的爽脆與香氣畫龍點睛。

