



味屋居食父親節特別推出 「爸之饗宴」套餐只需1280元

八月中的溫馨時刻父親節即將到來，在這個特別的日子不僅是表達感激之情的時刻，也是家庭團聚的絕佳機會，在這個特別的日子裡，味屋居食除了推出第三季無菜單料理之外，也精心準備了豐盛的父親節套餐活動-「爸之饗宴」，精心嚴選當季食材製作出十道料理，無論是家庭聚會還是和親友共度，讓我們一同向最重要的男性們致敬並享受一頓豐盛的晚餐。

「爸之饗宴」套餐內容含餐前酒有十道料理，包括了前菜煙燻牛肉佐水果醋，嚴選牛肉並使用特製食材燻烤，帶有深邃的煙燻味道，搭配水果醋的酸甜清新，口感豐富且平衡，造物-刺身三品，選用每日不同新鮮漁獲，吃的到魚肉的天然甜美沾上醬汁層次豐富風味更佳，燒物-竹筍田樂燒，綠竹筍在鐵板上煎熟後再使用大火炙燒表面醬汁，吃的到綠竹筍的清甜爽脆加上醬料微焦口感，絕對是一種極具魅力的美食體驗。炸物-軟絲唐揚是搭啤酒的下酒好菜，外層酥脆，內部鮮嫩可口。搭配一杯清涼的啤酒，不僅能夠中和油膩感，還越嚼越香。

除了日式料理之外，也有台式風味的蒸物料理-蒜味斑節蝦，將新鮮的斑節蝦蒸製後保留了海鮮的美味，再搭配上濃郁的蒜味醬汁，散發出濃郁的香氣，斑節蝦肉質Q彈，口感豐富，非常美味。強饌-西京風味噌豚，使用西京風味味噌將豬肉醃漬過，在於鐵板上煎製完成，豬肉充分吸收西京風味的味噌，呈現出濃郁的麴香和淡淡的甜味，豬肉吃起來有彈性並帶有味噌的香氣，不用擔心餐點吃不飽，還有飽足感十足的鮭魚飯糰及洋蔥番茄濃湯，鮭魚飯糰以新鮮鮭魚肉搭配精選的飯糰米飯，外層包裹著酥脆的海苔，並於鐵板上炙燒，口感豐富，每一口都帶來濃郁的鮭魚風味和米飯的香氣。洋蔥番茄濃湯，洋蔥和番茄的完美結合，湯頭濃郁鮮甜，餐後還附有當季新鮮水果及甜點，滿足您的味蕾同時也節省荷包，每人只需1280元，父親節活動期間預約還享有多重優惠，指定享用父親節套餐，餐前啤酒直接升級來自北海道的手工啤酒-小樽啤酒，味屋居食打卡再贈送玉子燒一份優惠多多。



▲ 西京風味噌豚，使用西京風味味噌將豬肉醃漬過，在於鐵板上煎製完成，豬肉吃起來有彈性並帶有濃郁的麴香及甘甜口感。



▲ 斑節蝦鮮嫩多汁，新鮮海味搭配上濃郁的蒜味醬汁，口感豐富，肉質鮮美。



▲ 嚴選當日漁獲，吃的到魚肉的鮮甜口感，搭配上醬汁風味更佳

亞企味屋西湖店

訂位專線: 02-8751-3306

餐廳位置: 台北市內湖區洲子街74號1樓

線上訂位



禁止酒駕



未滿十八歲者禁止飲酒