



June 2019 6月號

異享天開 newsletter



曼谷魚



返鄉的遊子，帶回不同的美味

老闆旅居海外十多年回台創業
從咖啡廳轉型到泰式料理餐廳
並每年到泰國學習道地的料理
獨創泰式連鎖體系 在台北與桃園都有機會品嚐到

曼谷魚

到了曼谷魚 一定要點曼谷魚

高溫將新鮮魚肉表皮 炸得酥脆 內軟嫩
淋上本店特製非常道地的泰式酸甜醬汁
吃起來香脆又不油膩還帶了清爽的口感
愛吃魚的你 非點不可
這道經典曼谷魚 連小孩都很喜愛
嚐一口 帶你去曼谷



泰式青木瓜沙拉



北漂椰子

天氣熱 來顆椰子
歡迎夏天到了
椰子上來一趟也不容易
退去了保護的外皮
硬著頭殼 北漂
甘醇的椰子水 雪白的椰肉
椰子上來一趟 也是不容易



泰式手標奶茶





VegFarm 無國界蔬食餐廳

VegFarm致力於尋找健康且多元的食材
透過不同的料理方式
提供蔬食者更多的選擇
讓非蔬食者體驗沒有肉也不必放棄美食
開始更環保 永續的無肉飲食
無蛋 無奶 無傳統加工素料



法式薄餅



泰式打拋豬漢堡



礁溪小澄品

全新裝潢陽光檜木樓中樓湯屋
坐落於臺灣宜蘭礁溪湯圍溝公園旁
交通便利生活機能齊全
如果您鍾情優質的寧靜空間
喜愛享受溫泉山城的閒逸氣息
歡迎成為小澄品的常客



每月一句

Quitters never win and winners never quit. 退縮者永無勝利，勝利者永不退縮



韓鼓

引進在地韓國風味
在台享用韓式美食

韓鼓於民國95年創立
曾於 台北新世界美食街
台北小巨蛋美食街設櫃
現於 新北市板橋經營
韓鼓韓式料理餐廳

西元2000年韓劇旋風席捲台灣
於是興起了韓式料理的風潮
拌飯最能代表
韓國飲食文化與特色



脆司肯美式炸雞

不需過多的調味
自然可以展現最鮮嫩多汁的風味
脆司肯讓您吃到最正統的美式食物
只挑選最好的且所有食材嚴格把關
讓各位吃得安心也吃得放心

