

2019 台灣燈會-燈會限定餐 資訊

	業者	燈會限定美食	販售時間及預購電話
1	味益鬆品專賣店	東港 fun 輕鬆禮盒	常態販售(08-8335930)
	海苔芝麻鮭魚鬆、鮭魚香鬆蛋捲，讓你每一口都鬆、鬆、鬆。鮭魚鬆更是已經外銷英國，獲得歐盟認證，伴手禮也獲得屏東 10 大、全省百大的榮譽喔～ 店內還設有貼心借問站，提供多國語言文宣與旅遊諮詢，欲知東港事，就到味益來！		
2	東港東西	櫻花蝦巧克力-燈會限定封面禮盒	常態販售（售完為止） (08-8328869)
	每一顆櫻花蝦巧克力都是純手工製作，研發時本來想用常見的深色巧克力，但如此一來就看不到櫻花蝦了，後來決定採用白巧克力與杏仁條，再灑上櫻花蝦；一口咬下，真的讓你有說不出的絕妙好滋味，非常特別！		
3	東港夏木川茶飲	手作櫻花蝦珍珠鮮奶茶	1/26-3/3 (08-8337833)
	小點、	珍珠奶茶不稀奇，但是櫻花蝦珍珠奶茶您有聽過嗎？ 將櫻花蝦磨成粉末，用珍珠包起來，同時為了要有櫻花的粉色，老闆用火龍果將珍珠染色、最後再加入鮮奶茶，讓你每喝一口都彷彿有櫻花蝦悠遊在奶茶之中～	
4	金星雙糕潤	限定口味雙糕潤：抹茶紅豆、霜鹽黑糖、焦糖海鹽芋頭	2/2~3/3(每日限量/朝隆路店限定) (0955-353906)
	伴手禮、飲品	帥氣的黃老闆與美麗的謝老闆娘，特別研發三種新口味雙糕潤：抹茶紅豆、霜鹽黑糖、焦糖海鹽芋頭，完美演繹 2019 台灣燈會主題—海洋與土地的結合，也證明了老店也能誕生創意新風味！	
5	御木軒	莓花豬豬冰、小豬冰淇淋	1/25-3/3 (0933-123182)
	御木軒巧手設計可愛豬造型冰品！滿滿鮮紅的草莓最適合冬天，隨便數上去都有 20 幾顆，誠意十足，再淋上郭老闆自己熬煮的煉乳，冬天吃來特別有一番美妙滋味～除了美味，可愛外型更是拍照打卡的主角！		
6	華珍食品	老麵燒餅+豆漿（組合優惠價）	2/19-3/3 (08-8326377)
	華珍食品於燈會期間推出老麵燒餅與豆漿優惠價！燒餅內餡是滿滿青蔥鮮味，外層老麵餅皮灑上芝麻點綴，再以細火烘烤，Q 彈有嚼勁，搭配濃醇的豆漿，能量補充 CP 值最高，是您不可錯過的東港早點絕配！而華珍最為人所知的還有日式手燒煎餅，堅持堅果含量 30% 以上，醇厚風味保證觸動您的味蕾！		

7		福包園	「豬事好福氣·年年慶有魚」 福氣小豬包、黃金福袋、鮭尾大吉	小豬包：2/11~3/3 (請提前預訂) (08-8311578) 福袋&鮭尾大吉：常態販售
		<p>堅持手工天然的福包園，本次燈會有三項主打商品：</p> <p>【黑鮭魚香腸起司包-鮭尾大吉】 以東港獨有的黑鮭魚香腸加上起司，撕開包子，濃郁的牽絲起司勾引您的味蕾～</p> <p>【福氣小豬包】 郭老闆新設計的可愛的小豬造型以天然紅麴著色，加上美味自製的紅豆或芋頭餡料，迎接金豬年的到來，讓你旺上加旺～</p> <p>【黃金福袋包】 金黃色南瓜外皮搭配紅豆內餡，飽滿福袋的外型更添喜氣～</p>		
8		蜜仔蕃薯糖	櫻花蝦蕃薯糖海味禮盒 (優惠價)	常態販售 (08-8612415)
		<p>蜜仔蕃薯糖是阿嬤研發的好滋味，以酥脆的蕃薯糖結合櫻花蝦，一打開包裝海味撲鼻而來，黑糖的香氣在口中嚼著漸漸迸出，最後帶出一抹櫻花蝦的鮮，給您多層次的感受。</p>		
9	海鮮類餐飲	王匠生魚片&日本料理	「諸事圓滿」小豬家套餐：「鮭尾大吉」鮭魚刺身壽司、「平安鮭來」鮭魚刺身壽司、「旗開得勝」旗魚刺身壽司、「劍入佳境」劍旗魚刺身壽司、「馬稻成功」稻荷壽司、「金玉滿堂」玉子燒壽司	1/28~3/3 (0921-241520)
		<p>王匠李老闆配合台灣燈會特製「諸事圓滿」小豬家套餐，六款超卡哇伊的豬造型握壽司，讓您捨不得入口；但一口咬下後，新鮮的生魚片就在嘴中化開，東港的鮮甜海味都在這了！</p>		
10	海鮮類餐飲	百味海鮮餐廳	雙人甜蜜分享餐、六人家庭澎湃餐	1/25~3/3 (08-8333658)
		<p>洪老闆特別因應台灣燈會推出2人及6人套餐，不僅划算也絕對讓你吃飽！其中的南瓜海鮮盅更是店家招牌，以南瓜造型的盅象徵燈籠，再融入滿滿東港各色新鮮海鮮，保證鮮味奔放又溫暖你心！</p>		
11	海鮮類餐飲	金溢饌海鮮餐廳	燈籠椒炸鮮蝦、三杯燈籠魚、 桔汁泰式松阪豬	1/25~3/3 (08-8321011)
		<p>郭老闆特別推出三道台灣燈會限定餐，每一道不僅美味又富含新年祝賀的涵義。</p> <p>【三杯燈籠魚】燈籠魚又稱鮫鱈魚，取其精華部分以三杯手法帶出鮮味；魚頭有一燈籠跟燈會相呼應，有年年有餘之義。</p> <p>【燈籠椒炸鮮蝦】取燈籠椒香氣拌以鮮蝦，使其有酥、香、辣、麻味。燈籠椒入菜，有燈燈相續之意。</p>		

		【桔汁泰式松阪豬】以豬隻「四兩金」松阪肉醃桔汁，帶出鮮美滋味；桔汁與豬肉入菜有諸事大吉意涵。	
12		阿榮坊風味海鮮餐廳	8~10 人份特色桌菜 (優惠價) 2/11~3/3 (須提前一天預訂) (08-8330931)
		裝潢氣派的阿榮坊，本次推出的是 8~10 人份優惠套餐，讓一家大小都吃得盡興！推薦的特色料理是「火焰黑鮪魚嫩松阪」，先以黑胡椒佐料煎新鮮黑鮪魚至三分熟，加上陳年威士忌燃燒出火焰，最後淋上黑胡椒醬，就完成了這道華麗又美味的料理！	
13		張家食堂	生生不息-黑鮪黃金菓、 光耀 30 三十-屏東至寶祕湯 1/19~3/3 (08-8337251)
		張老闆本次推出兩道燈會限定餐： 【黑鮪黃金菓】取用黑鮪魚中腹，油花均勻、口感鮮甜軟嫩媲美冰淇淋、入口即化，是老饕追逐的夢幻食材；將黑鮪魚微微川燙後和奇異果、鳳梨加上小番茄一起入鍋，鮮美甘甜的肉質和果酸香氣一齊入口，充分展現在地人的熱情。 【屏東至寶祕湯】以干貝四寶湯為湯底，加入屏東本土黑豬和無農藥的在地養生菇，上桌前以切絲炸牛蒡點綴，香氣四溢。	
14		漁郎生魚片	三豬小珠慶元宵 1/19 起 (0976-310032)
		帥氣少話的曾老闆堅持：「漁郎供應的餐點也是自己家裡人吃的，絕對安心、保證美味！」秉持這樣的信念，推出了「三豬小珠慶元宵」握壽司組合，以鮭魚、星鰻、鮪魚三種鮮美食材設計了可愛造型，讓你每一口都被寵愛百分百。一口咬下，東港的海味在口中迸發，讓您一口接一口停不下來…	
15	其它類餐飲	帆船基地-風帆咖啡廳	櫻花蝦冰淇淋鹹鬆餅 2/19~3/3 (0939-306892)
		有著悠閒愜意氛圍的風帆咖啡廳以海天的藍、室內空間的白搭配特製「東港口味冰淇淋鹹鬆餅」，以東港櫻花蝦佐冰淇淋，鹹鬆餅則使用特製鮪魚醬與東港旗魚鬆；鹹甜滋味挑戰你對甜點的記憶，一定要試試看！	
16	、住宿餐飲	變形特區	繽紛雪花鬆餅 2/19~3/3 (08-8333345)
		打卡拍照好去處的變形特區，徐店長特別推出繽紛雪花鬆餅，可口的鬆餅搭配冰淇淋與酥脆的奧利奧餅乾，小紅櫻桃點綴其中更象徵著元宵燈籠，在這繽紛的時節帶給您繽紛的美味～	
17	餐飲	東方度假酒店	「豬你幸福」燈會套餐 1/19~3/3 (08-8338933)
		「豬你幸福」燈會套餐，除了將風豬爺元素融入餐點，在食材選用上，亦使用標章認證肉品、屏東在地當令時蔬，每一道料理都是當日現做，也期盼吃了這套餐的你在未來一年諸事順	

	利、幸福美滿。加價還有櫻花蝦蛋糕捲，香軟綿甜的蛋糕捲入東港櫻花蝦，搭配清爽奶油餡，口感豐富，甜而不膩。	
18	東立方旅宿	東立方飯湯-早安套餐 2/19~3/3 住客獨享 (08-8354888)
	精心為旅客準備帶有東港獨特風味的飯湯：以乾飯為基底，擺上用豬油肉臊炒過的黑鮪魚肉塊，搭配新鮮的蝦子、蛤蜊、魚丸、中卷、筍絲、魚板，還有白蝦和大把的蝦猴；上桌後淋上熱騰騰的雞高湯，新鮮的海味四溢，是東立方旅宿堅持呈現的道地東港味。	
19	幸福風帆渡假民宿	「鮭魚返鄉」早餐套餐 2/5~3/3 住客獨享 (08-8328466)
	溫馨的幸福風帆渡假民宿推出的「鮭魚返鄉」早餐套餐，命名「鮭魚返鄉」是期許所有外漂打拼的東港遊子們都能回鄉參與這次的 2019 台灣燈會！結合了每日一早吳老闆娘採買的東港新鮮漁獲以及恆春特產洋蔥用心製作而成！這道菜用心良苦，真的有洋蔥喔！	

※確切販售時間請依照各店家現場公告為準