

猫空 沙龍門客棧沙

★餐廳主題與風格:店內原木材質設計風格,以自然盆栽及原木家具設計古色古香,有兩人、四人及獨立包廂圓桌等座椅,室內可容納110人,戶外50人,總計160人。走進店內,有輕鬆慵懶愉悅的音樂,座位也有抱枕或小裝飾擺放,相當舒服的用餐環境,也是下午休閒放鬆的好地點。

★營業時間: 週一~週日 11:00~22:00 (實際時間以現場公告為準)

★每人低消:\$300/人

★重點特色:老闆娘以忠於食材原味為特色,嚴選每道食材,以新鮮道地為主,食品店家自己做,絕不用加工半成品。

★招牌特色:

- 1. 原味桶仔雞:嚴選5-6台斤的放山雞,因為肉質食材好,只要塗抹鹽巴放入烤爐慢慢烤,每隻雞都可以吃到滿滿原味雞汁,因為烤雞需要提前準備,客人要吃必須提前一天預約,沒預約是吃不到喔!
- 控肉+鐵觀音刈包:這道菜是店家特別研究,鐵觀音刈包以貓空鐵觀音冷磨成粉加入刈包中。控肉軟嫩肥而不膩, 再搭配鐵觀音刈包,有淡淡的茶香,更添風味。
- 3. 菜脯雞湯:菜脯是店家自己曬自己醃漬,菜脯加入雞湯中,更突顯雞湯的甘醇清甜,喝一口菜脯雞湯後,就會 一口接一口停不下來。
- ★特別服務特色:店內下午茶喝飲料,也有滿滿驚喜,咖啡品質都有嚴選,美式咖啡、拿鐵,處處都看得到店家的用心。
- **★由貓空站前往之交通方式**:步行約5分鐘





