

## 猫空 沙東昇園 沙

- ★餐廳主題與風格:空間開闊,有合菜圓桌也有石桌石椅。老闆娘建議可以點合菜,這邊的菜色大部分都 是有點類似飯店等級的高級菜,也有自己種的蔬菜,店家的菜園就在旁邊,還有果園, 可以一邊用餐一邊欣賞。上一代是茶農,這一代接下來後有做餐點的服務,因為越做 越好就變成一間餐廳。老闆娘是靈魂人物,自從他來了之後就生意開始興隆。老闆娘 是主廚,對米食的文化有特殊的專才,很多農會的課程有請老闆娘過去教學。
- **★營業時間**:週二~週六 12:00~00:00 週日11:30~00:00 週一公休 (實際時間以現場公告為準)
- ★每人平均消費:\$400/人
- **★重點特色:**從馬路走進來旁邊的小土堆已經有穿山甲挖洞的痕跡,整個餐廳的特色為開闊式的庭院,可 欣賞蟲鳴鳥叫。另外可以直接看到指南宮的大雄寶殿。
- ★招牌特色:竹筍湯是老闆娘他們親自種的,油爆蝦、三杯中卷、苦茶油雞都是經濟實惠且非常好吃的菜色。拜訪當天有位97歲的阿嬤與家人來用餐,阿嬤最喜歡吃油爆蝦,多年來仍念念不忘這一家餐廳的美味。
- ★特別服務特色:所開出來的菜色幾乎都是飯店的等級。老闆娘說門口有一隻穿山甲來了之後會跟貓互相 爭地盤互看不順眼。
- ★由貓空站前往之交通方式:步行約5分鐘



