

VA KANG AN 紅葉谷 谷盆燒! 山谷暖食祭

多族群風味 一鍋共融

五種湯底、融合這片土地的四大文化與共生理念。
在紅葉谷綠能溫泉園區裡，〈谷盆燒〉讓你一次品味
身心兩湯風情～
感受溫暖湯泉的魅力，也能品味多元湯鍋的美味。



／谷盆燒／

介於火鍋與鍋燒之間的全新體驗，保留火鍋自由選擇的樂趣，也融合鍋燒料理的即食便利。
客人可依個人喜好自由挑選湯底、配菜與主食，如同火鍋般多元變化。不同的是，尋星餐廳為你細心烹煮每一道鍋湯，讓食材在最適溫度中融合入味，上桌即可享用，無須動手。
在紅葉谷泡湯之餘，也能輕鬆品味一鍋熱湯的文化深度與溫度。



永續蔬養

農家豬骨



客家酸菜



泰式香茅



漢方麻辣





漢方麻辣 谷盆燒

漢族

香麻濃烈，
川味豪情。



客家酸菜 谷盆燒

客家

鹹香酸爽，
傳統發酵智慧。



農家豬骨 谷盆燒

布農族

厚實溫潤，
山林能量。



泰式香茅 谷盆燒

新移民東南亞

清新辛香，
酸爽開胃。



永續蔬養 谷盆燒

永續養生

山野蔬香，
清甜溫潤。

谷盆燒 \$399

5種鍋底，配菜及主食以餐台上為主

加點

綜合菇/野菜盤 \$60
葉菜類/根莖類及豆皮任選三樣 \$100
池上白米飯 \$30 五穀麵 \$60

特色菜盤食材參考

布農每日鮮摘野菜
綜合菇/玉米/豆皮/南瓜
芋頭/蘿蔔/高麗菜/白菜



雙人烤魚飯 ————— \$599

獵人烤肉飯 ————— \$320

喜烙鳳梨野菜披薩 ————— \$280

巴斯克乳酪蛋糕 ————— \$100

蔬菜棒沙拉 ————— \$100

野溪炸物盤 ————— \$100

飲品自助吧 ————— \$100