

江

南

春

季

丙午年

菜路手

天香樓



一家一味，手路菜

手路菜（台語：tshiú-lōo-tshài），意指廚師最拿手的功夫菜或私房菜，用以表現實力或款待賓客的佳餚，以手藝為本，重在處理細緻、強調火候與烹飪細節，既承載了傳統經典與家庭記憶，也展現掌杓者的深厚底蘊與對風味的堅持。

天香樓主廚路凱源對廚藝的執著源自家學背景，這份來自於家的味道也是本季手路菜的靈感起點。兒時看著從江蘇宜興來台的爺爺，在廚房忙碌地炸鱸魚、燉獅子頭、熬製用於醃篤鮮的高湯……這些不曾忘懷的香氣與滋味，都是他 17 歲入行的啟蒙，以及日後專精於江浙菜系的根柢。「記憶中的畫面，一家一味，正是我想傳達的精神。」

本季《江南春季手路菜》，正是路主廚守護天香樓 40 餘年歷史中奠定的深厚底蘊、極致堅持與細緻工序，同時巧妙運用台灣當旬優質食材的精心力作，從杭式珍饈前菜、酒香佳餚、精工清鮮、暖味燉品……逐一描繪、創造屬於天香樓的江南風格，並以現代烹調美學重新演繹並定義「手路菜」—



將時間與情感，悉心熬煮成餐桌上的風景



梁溪脆鱈 | 梁溪風カリカリタウナギ Liangxi-Style Crispy Eel
碧緑松子拌香乾 | 春菊と香干、松の実の和え物 Chrysanthemum Greens Tossed with Dried Tofu and Pine Nuts – served chilled
江南醉四喜 | 豚トリッパ、白エビ、鴨舌、枝豆の花彫酒漬け Drunken Pork Tripe, White Shrimp, Duck Tongue and Edamame with Hua Diao Wine



墨魚魚養紅焼肉 | イカと干し魚入り豚バラ肉の煮込み Slow-Braised Pork Belly with Cuttlefish and Dried Fish

江南醉四喜 | 豚トリッパ、白エビ、鴨舌、枝豆の花彫酒漬け  

NT\$ 680

Drunken Pork Tripe, White Shrimp, Duck Tongue and Edamame with Hua Diao Wine




豬肚、白蝦、鴨舌、毛豆莢，四種食材分別烹製、各展本色，再以天香樓花雕酒醬汁醃漬一天入味。醉而不濃，酒香悠長，一滴魚露一點花椒不僅去腥更能提味，承襲天香樓40年來的秘方與隱味，一盤盡得江南水鄉的清雅與豐盛。

苔條油爆蝦 | 海苔フレーク入りエビの炒め 

Wok-Fried Shrimp with Seaweed Flakes

NT\$ 560





台灣現流白刺蝦現炸，外裹苔條，以酸甜調味收汁。蝦身鮮彈，苔條帶來海潮的淡淡鹹甘，是上海油爆蝦融入台灣味的演繹。

梁溪脆鱧 | 梁溪風カリカリタウナギ   

Liangxi-Style Crispy Eel

NT\$ 480

無錫梁溪溪水清澈澄淨，盛產肥美鱧魚，脆鱧正是源於梁溪一帶的佳餚。堅持選用現殺活鱧的做法守住傳承之道，燙過熟鱧再經炸至酥脆裹覆蜜汁，外酥內嫩，撒以白芝麻提香，五香風味隱於其中更富韻致。此道路師傅習藝之初便深研的傳世味道，與生爆鱧背同樣源自江南水鄉記憶。

碧綠松子拌香乾 | 春菊と香干、松の実の和え物    

Chrysanthemum Greens Tossed with Dried Tofu and Pine Nuts – served chilled

NT\$ 380

食用菊の葉と豆腐、松の の炒め物冬末春初的高山山茼蒿正值鮮嫩、風味清香，與豆乾切碎相拌，以特製三合油調味，最後撒上烘香松子。清爽開胃，是一道簡單見功力的江南涼拌佳品。

香蒜蝦油雞 | ニンニク香る蝦油ソースの蒸し鶏    

Poached Chicken with Garlic and Shrimp Sauce

NT\$ 560




選用口感近似土雞的仿土雞腿，以蝦油醬汁為靈魂調味，炸蒜酥增添層次，蔥絲蔥油提鮮收尾。蝦油賦予鮮鹹底蘊，蒜香濃冽而不搶味。

角椒釀肉 | 豚ひき肉詰め青唐辛子    

Stuffed Banana Peppers with Minced Pork

NT\$ 560


精選牛角椒以手工鑲入絞肉，文火煨至椒香肉鮮完全交融。牛角椒的微辣微甜將肉汁牢牢鎖住，一口咬下，滿溢的滋味令人難忘，精緻技藝與火候掌握，是路主廚最具代表的「手路菜」之一。

豌豆圓鱈 | 細切り鱈とえんどう豆の炒め   

NT\$ 1,580

Wok-Fried Shredded Cod Fish with Pearl Peas

質地纖細的圓鱈切絲、抓醃後以 80°C 低溫油緩緩泡熟，留存柔潤口感，續與時令春日豌豆同炒，清爽鮮嫩、色澤清麗，清甜豆仁更引出魚肉鮮味，以清淡高雅風格精緻呈現春天轉瞬即逝的輕盈氣息。油浸魚肉溫度高一分則老韌、低一分則含油藏生，最能展現對火候的掌控功力。

雲豆白滷豬蹄手 | ソラマメ添え豚足の白煮込み   

NT\$ 1,080

Lightly Braised Pork Trotters with Lima Beans



以天香樓烹製醃篤鮮的鮮濃白湯滷製，保留了豬皮的膠質透亮與原味醇厚，軟嫩質地輕輕一夾即骨肉分離，入口即化。搭配皇帝豆，佐以特製醬汁品嘗，享受別具一格的雅緻風味。

墨魚魚鯊紅燒肉 | イカと干し魚入り豚バラ肉の煮込み    

NT\$ 1,280

Slow-Braised Pork Belly with Cuttlefish and Dried Fish

以上海佳餚外婆紅燒肉的做法為基底，加入具有沉厚香氣的手工日曬魚鯊（比目魚乾）與花枝、紅燒肉同燒，三種食材各自吸收彼此的鮮味精華，相映成趣。魚鯊的海味乾香融入紅燒汁中，花枝的嫩，展現靈動滋味，是嘗得到時間醞釀、也品得到鮮活的深邃料理。

文天祥雞 | 花彫酒香る鶏の煮込み   

NT\$ 680

Slow-Braised Chicken with Hua Diao Wine

宋朝末年，相傳文天祥抗元失利後遭囚期間，一位老太太常以陶鉢加水、酒、油烹煮雞肉，由獄卒送給文天祥食用。文天祥成仁後獄卒感佩其風骨，每年就義之日都會到文天祥的故鄉江西烹煮這道菜祭奠，這正是三杯雞的由來。路師傅以柱侯醬為底、花雕酒入鍋，各種食材在砂鍋中慢慢交融酒香，色香味俱全，是路師傅將傳統文人之饌帶入現代餐桌的詮釋。



冬去春來菜飯 | 春野菜と塩豚の菜飯 Steamed Rice with Salted Pork and Seasonal Vegetables



龍井桂花定勝糕 | 龍井茶と桂花の蒸し菓子 Longjing Tea and Osmanthus Glutinous Rice Cake

圓鱈獅子頭湯 | 鱈入り獅子頭スープ  

NT\$ 680

Soup with Cod Fish and Pork Lion's Head Meatballs

per person

雪白二層肉經粗斬細切，先切成米粒大小再反覆剝擰出黏性，續與鮮嫩圓鱈魚肉丁輕柔拌合、相融，團成肉球後以魚高湯慢火清燉，精準掌控火候以使獅子頭質地鬆潤如雲、入口即化。悠遠魚鮮在前、醇郁肉香在後，嫩而不散、彈而不硬，以清鮮風味與精細刀工，將路主廚 17 歲習菜之初便深深著迷的江南合鮮意象，在春日以清雅淡麗的面貌重現，也展現膾炙人口的講究。

冬去春來菜飯 | 春野菜と塩豚の菜飯  

NT\$ 980

Steamed Rice with Salted Pork and Seasonal Vegetables

per casserole

一鍋菜飯，藏盡春日物語。以台灣精選白米為底，鹹肉、韭菜、春筍、百合、蓮子、皇帝豆、青江菜共炊，春意盎然，是一道兼具季節詩意與料理功力的代表之作。

 心太軟 | もち米ナツメ

NT\$ 260

Osmanthus Glazed Glutinous Rice Date

/8 pcs

以新鮮紅棗去核，填入糯米粉糰，以桂花蜜汁蒸製而成。溫熱入口，糯米 Q 滑，桂花香氣縈繞，紅棗的自然甘甜在齒間化開。傳統上海甜點揉入龍井茶粉，讓經典擁有與時俱進的韻味與芬芳。

 龍井桂花定勝糕 | 龍井茶と桂花の蒸し菓子

NT\$ 360

Longjing Tea and Osmanthus Glutinous Rice Cake

/3 pcs

江浙地區的傳統名點，始於宋代，千百年來一直為杭州人民所喜愛。根據《夢梁錄》記載，當時定勝糕是百姓為鼓舞士氣做的糕點，楊家將吃後士氣大增，百戰百勝。表面桂花點綴，內餡以龍井茶粉和白豆沙，口感鬆軟香糯，趁熱品嚐最是美味。

