



*Never stop dreaming.*

# ● 背貓嗑 ●

2017年5月10日，背貓嗑正式開幕。

自這一天起，一個改變金門飲食文化的能量種子正式萌芽並開始茁壯。

背主廚，是位來自繁華城市的餐廳主廚

背老闆，是位土生土長、樂天踏實的金門人 ●

● 為了不讓相遇恨晚的遺憾變成可惜不是你的惋惜

兩人相遇相愛 99天後便決定結婚

背主廚放棄主廚頭銜，火速海運家當與三隻小毛貓來到了金門

就此攜手共度餘生，並開立了背貓嗑，共同為夢想努力至今

選用高品質的新鮮食材、不斷研發新菜色並定時更換菜單、  
打造獨樹一格的用餐環境、投入高比例成本提升烹飪設備等……

這些別人不願做或做不到的投資與堅持

不單僅為實現個人夢想，更是對金門的愛與期盼

為金門的飲食文化提供嶄新的能量與可能

希望能成為金門在地高特色、高水準的餐廳典範

金門，是該值得這般的重視與不凡！

所有不遠千里驅車來訪的客人，我們都銘記在心 ●

並帶著這份珍視與感謝，一路向前並追求卓越

願下次您再來訪時，能感受到背貓嗑的成長。 ●

## 食材來源

- ㊦ 進口義大利原產長米
- ㊦ 進口 Barilla 百味來 / DeCecco 得科 義大利麵
- ㊦ 特級初榨橄欖油
- ㊦ 澎湖現流的海鮮
- ㊦ 日本生食干貝
- ㊦ 台灣彰化黑豬、宜蘭鴨胸、西班牙伊比利豬、美國牛肉
- ㊦ 夏天使用主廚哥哥在南投翠峰高山上“大地的菜”
- ㊦ 冬天自家田裡栽種特殊生菜、鮮蔬與香料

## 餐點特色

- ㊦ 菜餚份量巨大且品質精緻，以多人分食為主
- ㊦ 堅持「做廚師自己也喜歡吃的菜餚給客人」
- ㊦ 注重食安衛生，烹飪使用過濾水，酒精消毒。
- ㊦ 產地到餐桌，使用台灣各地食材。
- ㊦ 不使用雞粉等加工調味料，濃湯無添加麵粉完整保留食材的原味。



🌶️ (微辣)  
🌶️🌶️ (中辣)  
🌶️🌶️🌶️ (大辣)  
貝殼類的料理  
可能含有細碎殼  
食用時請小心

⚠️ (注意)  
⚠️ (過敏源)  
🐮 (有牛)

所有餐飲均  
加收10%服務費

催餐催小小小

廚房只有三坪大  
主廚只有兩隻手  
請不要催餐

自帶酒  
酌收開瓶費200/瓶，  
每瓶酒僅提供4個酒杯  
第5個酒杯起  
將酌收清潔費50/個

手工麵包搭酸瓜豆漿檸檬醬, \$ 189

酸黃瓜 小番茄 綠檸皮 豆漿檸檬醬

季節主廚濃湯, \$ 100

就像我對你的愛一樣濃郁



小小的花園有一盤小沙拉, \$ 269

自家栽種特殊生菜 季節水果 胡麻醬

📌沙拉品項醬料固定不能選醬料喔

超大份量心情沙拉, \$ 498

自家栽種特殊生菜 季節水果 胡麻醬

番茄乳酪堅果搭柚香油醋沙拉, \$ 498

自家特殊生菜 番茄 新鮮馬芝瑞拉起司 柚香油醋醬 ⚠️堅果



炙燒時蔬臘腸溫沙拉, \$ 528

自家季節蔬菜 匈牙利臘腸 (含牛肉) 帕達諾起司 葡萄酒醋膏

煙燻鮭魚帕達諾凱薩沙拉, \$ 568

自家特殊生菜 小番茄 醃煙鮭魚 鮭魚卵 帕達諾起司 酸豆 凱薩醬

香煎煙燻鴨胸夏季水果沙拉, \$ 598 📌鴨胸要慢煎, 想吃要久等喔!

煙燻鴨胸 手工漬桃 特殊生菜 夏季水果 葡萄酒醋膏 柚香油醋醬 ⚠️核桃碎

A

每日湯品 x2  
松露海鹽薯條

+279

C

特殊生菜沙拉  
現烤香料手工麵包

+329

B

100元飲料 x2  
手打香料雞米花

+299

雙人份套餐組合

D

小孩才做選擇  
我全都要!

A + B + C  
季節限定甜點 x2

+1090

📌多種飲品可選擇  
超過100元可折抵80元  
(不包含酒精飲品)

## 酥炸脆薯搭松露美乃滋. \$ 129

黑松露美乃滋和我知道你也喜歡的脆脆薯條

## 手打香料雞米花. \$ 139

為了你我願意一刀一刀慢慢切再撒上美好的香料慢慢醃

## 躲在粗獷岩石的大魷魚. \$ 698

黝黑粗獷的外表下有我真摯的內心

## 水牛城風味吮指辣雞翅. 🌶️🌶️ \$ 388

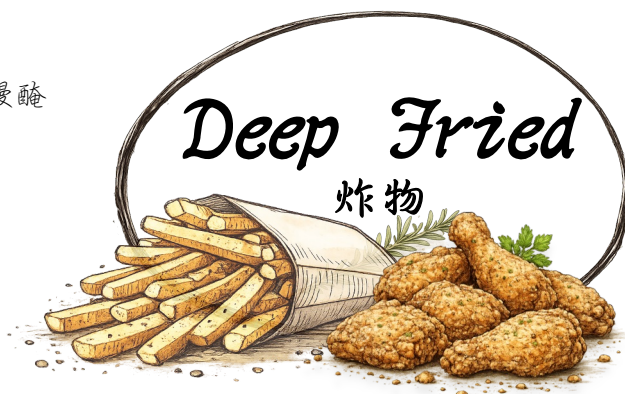
三節翅5隻 水牛城辣醬

## 大份香料脆薯和你愛的各種醬醬. \$ 328

塔塔醬 香草番茄醬 麻辣奶油醬 松露美乃滋 蜂蜜芥末醬

## 炸蝦球搭麻辣奶油醬. \$ 458

手工餅絲 手打花枝蝦漿 麻辣奶油醬 蒜頭 花椒粉 歐芹



## 佛羅倫斯燉牛肚搭法國麵包. \$ 498

一道用盡主廚耐心的文火~慢~燉~牛肚

## 檸檬洋芋燉白香腸. \$ 498

檸檬 馬鈴薯 巴伐利亞白香腸 洋蔥 蒜頭 白酒

## 超爽香草奶油蛤蜊搭法國麵包. \$ 598

一台斤蛤蜊 法國發酵奶油 鮮奶油 迷迭香 法國麵包

## 蒜香白酒燴甜蝦. \$ 598

去殼開背白蝦 法國發酵奶油 蒜頭 白酒 歐芹 小番茄

## 地中海風番茄燴淡菜. \$ 698

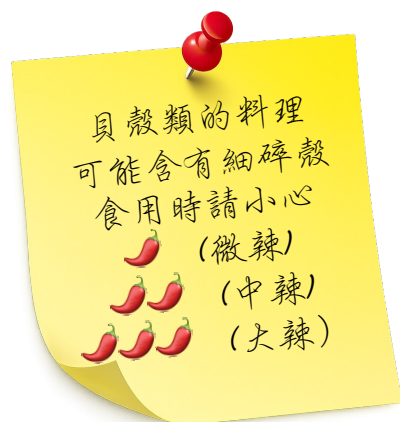
智利淡菜 番茄丁 歐芹 檸檬 南瓜 法國發酵奶油

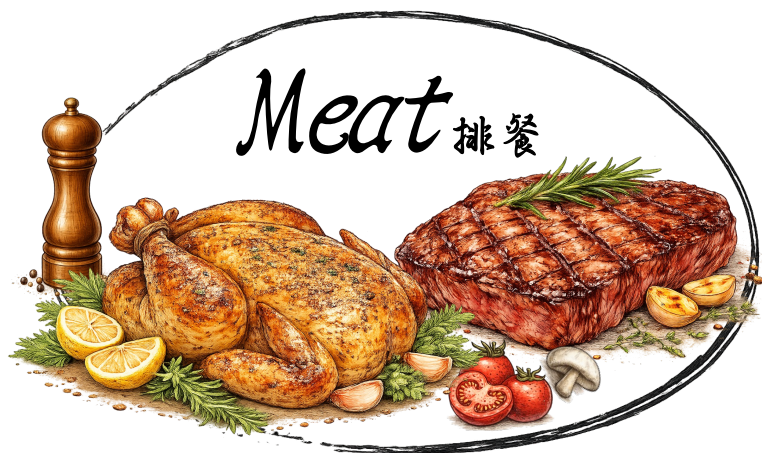
## 義式紅酒醋炒綜合蕈菇. \$ 290

綜合蕈菇 洋蔥 蒜頭 義式香草 巴沙米克醋 法國發酵奶油

## 爐烤起司酸乳香蒜馬鈴薯泥. \$ 390

歐芹 蒜頭 馬鈴薯 酸瓜碎 馬芝瑞拉起司 法國發酵奶油





## 高溫爐烤帶骨牛小排 1-2人份. \$時價

炸蒜頭 迷迭香 低溫舒肥1855choice帶骨牛小排 爐烤起司酸乳香蒜馬鈴薯泥 解膩果醋飲

## 煙霧瀰漫淚牛滿面厚切岩燒牛. \$時價

特殊生菜 / 酥炸脆薯 紫洋蔥 玉米筍 松露海鹽 需提前三日預訂

## 1983神農級黑豚肋排. \$ 1598

台灣彰化黑豬 特殊生菜 醋漬小物 季節水果 帶皮薯塊

## 爐烤鹿野皇金土雞搭香料時蔬. \$ 1880 需提前三日預訂

玉米筍 青花菜 紅黃甜椒 南瓜 地瓜 馬鈴薯 蕃茄 鹿野皇金全雞

## 爐烤伊比利松阪豬搭炙燒時蔬溫沙拉. \$ 1480

伊比利松阪豬 火爆季節時蔬 葡萄酒醋膏 帕達諾起司

## 香料奶油紙包金目鱸魚. \$ 1298 需提前三日預訂

扇貝 蛤蜊 首陳蒿 金目鱸魚 透抽 紐西蘭淡菜 智利淡菜 鮮奶油 檸檬

## Acqua Pazza瘋狂的水. \$ 1298 需提前一日預訂

扇貝 蛤蜊 透抽 紐西蘭淡菜 酸豆 黑綠橄欖 油漬朝鮮蓴 番茄燉蔬菜 季節海魚



### 背貓小提醒

磨盡你和主廚耐心的餐點  
皆為點餐時才製作  
需較長時間

沒事別催餐  
催餐會出事



### 麻辣奶油鮮蝦細扁麵 \$ 598

花椒粉 鵝油辣椒 手工麻辣醬 白蝦 蛤蜊 白葡萄酒 帕達諾起司 鮮奶油 百味來細扁麵

### 青檸薄荷白酒蛤蜊圓直麵 \$ 588

檸檬 薄荷 蛤蜊 白葡萄酒 百味來圓直麵 紅綠辣椒 帕達諾起司

### 白松露奶醬茸菇香腸蝴蝶麵, \$ 498

白松露奶醬 茸菇 巴伐利亞白香腸 帕達諾起司 鮮奶油 DeCecco蝴蝶麵

### 牛肝菌菇豬肉醬水波蛋貝殼麵, \$ 498 牛肝菌菇不是牛喔

牛肝菌菇 綜合茸菇 台灣豬肉 水波蛋 馬芝瑞拉起司 帕達諾起司 DeCecco貝殼麵

### 辣炒雞肉蔬菜番茄麻花卷麵 \$ 528

季節時蔬 香料雞腿肉 茸菇 番茄 巴薩米克醋 帕達諾起司 DeCecco麻花捲麵

### 香煎澎湖小卷搭松子青蔥醬大水管麵, \$ 658

松子 青蔥 羅勒 蛤蜊 澎湖小卷 透抽 帕達諾起司 DeCecco大水管麵

### 黑松露羊奶起司手工煙豬培根細扁麵, \$ 598

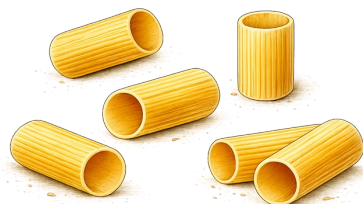
黑松露醬 綜合茸菇 手工煙豬培根 羊奶乾酪起司 帕達諾起司 百味來細扁麵

### 紙包紹興XO醬海鮮墨魚麵, \$ 698

日本北海道生食干貝 紐西蘭淡菜 蛤蜊 白蝦 透抽 XO蝦醬(含豬油) 天使紅蝦 茉莉墨魚麵

 貝殼類的料理可能含有細碎殼  
食用時請小心

 微辣 /  中辣 /  大辣





### 炙燒雞肉羅馬番茄紙包火烤飯. \$ 498

香料雞腿肉 羅馬長番茄 台產小番茄 帕瑪森起司 馬芝瑞拉起司 義大利長米

### 檸檬奶油燻鮭魚紙包火烤飯. \$ 498

酸豆 鮭魚卵 挪威燻鮭魚 綜合葷菇 帕瑪森起司 鮮奶油 義大利長米

### 酥炸蚵仔青蔥青醬蚵乾燉飯. \$ 658 可能含有細碎蚵殼食用時請小心

蚵仔 石蚵乾 蛤蜊 在地青蔥 杏鮑菇 帕瑪森起司 鮮奶油 義大利長米

### 煙燻鴨胸酥炸芋絲芋頭燉飯. \$ 658

煙燻鴨胸 酥炸芋絲 芋頭 石蚵乾 帕瑪森起司 鮮奶油 帕達諾起司 義大利長米

### 酥炸干貝蝦球奶油南瓜乳酪燉飯. \$ 698

蝦漿 墨魚漿 生食小干貝 干貝乾 蛤蜊 帕瑪森起司 鮮奶油 帕達諾起司 義大利長米

### 澎湖小章魚墨魚汁燉飯. \$ 698

澎湖小章魚 透抽 墨魚汁 蛤蜊 小番茄 帕瑪森起司 帕達諾起司 義大利長米

### 頂級番紅花海鮮燉飯. \$ 1298

扇貝 白蝦 天使紅蝦 智利淡菜 生食干貝 紐西蘭淡菜 蛤蜊 透抽 黃檸檬 族繁不及備載

 貝殼類的料理可能含有細碎殼食用時請小心





## 火爆蕃茄時蔬圓直麵. 🍅🥦🧄 \$ 390

季節時蔬 黑綠橄欖 綜合茸菇 牛番茄 小番茄 百味來圓直麵

## 白松露奶油茸菇蝴蝶麵. 🧀🧄 \$ 428

季節時蔬 白松露奶醬 綜合茸菇 帕瑪森起司 鮮奶油 百味來蝴蝶麵

## 黑松露奶油茸菇細扁麵. 🧀🧄 \$ 498

黑松露醬 綜合茸菇 帕達諾起司 鮮奶油 百味來細扁麵

## 黑松露茸菇乳酪燉飯. 🍷🧀🧄 \$ 498

黑松露醬 綜合茸菇 酥炸金針菇 水波蛋 帕瑪森起司 鮮奶油 義大利長米

## 冬夏南瓜乳酪燉飯. 🧀🧄 \$ 528

糖霜地瓜 奶油南瓜 茸菇 櫛瓜 帕瑪森起司 鮮奶油 義大利長米

## 香料蕃茄蔬菜燉飯. 🍅🥦🧄 \$ 458

季節時蔬 羅馬長番茄 黑綠橄欖 茸菇 小番茄 義大利長米

🍷 全素食燉飯需等待時間為1小時

能吃什麼不吃什麼  
點餐時  
清楚明白的告知!  
風味是一種  
加減乘除的數學概念  
能加入的食材越少  
味道層次就越少

🍷 蛋素 🧀 奶素 🧄 五辛素 🥦 可做全素食





### 爐烤小羔羊嫩肩搭季節烤時蔬4-5人份, \$ 3680

酸奶香蒜馬鈴薯泥 奶油烤玉米 炸蒜頭 炙烤季節時蔬 蜂蜜薄荷蘋果醬

### 法式紅酒燉牛肋條搭香料燉飯2-3人份, \$ 1480

紅酒 草菇 迷迭香 1855choice牛肋條 洋蔥 紅蘿蔔 義大利長米

### 印度香料奶油雞搭薑黃燉飯2-3人份, \$ 1398

CAS去骨雞腿肉 羅馬長番茄 洋蔥 酸奶 辣椒片 奶油 鮮奶油 義大利長米

### 墨西哥風味慢燉牛腱肉搭炸馬鈴薯塊2-3人份, 🌶️🌶️ \$ 1480

辣椒 奧勒岡 黑豆 美國牛腱肉 酸奶 洋蔥 馬鈴薯 烤餅

### 慢燉辣奶油排骨搭奶香手工年糕2-3人份, 🌶️🌶️ \$ 1598

1983黑豬肋排 洋蔥 奶油 韓式辣醬 奶香手工年糕 白飯

### 季節隱藏菜單, \$ 時價

糖 鹽 香料 美好的食材 主廚的一點耐心



📌 皆需提前一週預訂

所有餐飲均加收10%服務費



## 傳統瑪格麗特, \$ 358

甜羅勒 / 牛番茄 / 特級橄欖油 / 馬芝瑞拉起司



## 背貓五種起司, \$ 358

馬芝瑞拉起司 / 供佐洛拉藍乳酪 / 羊奶乳酪 / 帕瑪森起司 / 煙燻起司

## 濃厚起司蜂蜜, \$ 398

馬芝瑞拉起司 / 供佐洛拉藍乳酪 / 羊奶乳酪 / 帕瑪森起司 / 煙燻起司 / 蜂蜜 / 核桃

## 西班牙雙味臘腸, \$ 458

匈牙利式臘腸(含牛肉) / 黑綠橄欖 / 油封蕃茄 / 葡萄酒醋膏 / 馬芝瑞拉起司

## 墨西哥辣椒綜合野菇, \$ 498

綜合野菇 / 墨西哥辣椒 / 紫洋蔥 / 大蒜 / 馬芝瑞拉起司

## 麻辣奶油蒜味雞肉蔬菜披薩, \$ 598

香料雞腿肉 / 季節蔬菜 / 大蒜 / 紫洋蔥 / 小番茄 / 馬芝瑞拉起司

## 蒜香馬鈴薯雙重奏, \$ 580

迷迭香 / 馬鈴薯片 / 酸奶香蒜馬鈴薯泥 / 大蒜 / 馬芝瑞拉起司

## 炙烤BBQ辣味牛肉, \$ 588

美國牛五花 / 匈牙利式臘腸(含牛肉) / 紫洋蔥 / 黑綠橄欖 / 馬芝瑞拉起司

## 白松露茸菇白香腸披薩, \$ 528

綜合茸菇 / 白松露奶醬 / 白松露橄欖油 / 大蒜 / 鮮奶油 / 紫洋蔥 / 巴戎利亞白香腸

## 炙烤油封蒜味綜合海鮮, \$ 698

油封鯛魚 / 手撥白蝦 / 炭烤章魚 / 透抽魷魚 / 鮭魚卵 / 馬芝瑞拉起司

## 黑松露雙份起司披薩, \$ 880

杏鮑菇 / 黑松露橄欖油 / 黑松露醬 / 新鮮馬芝瑞拉起司 / 馬芝瑞拉起司

## 藍紋起司炙燒牛肉披薩, \$ 728

美國choice牛 / 供佐洛拉藍乳酪 / 紫洋蔥 / 黑綠橄欖 / 馬芝瑞拉起司

## 在地桑椹蜂蜜綜合穀物, \$ 428

老樹桑椹 / 蜂蜜 / 薄荷 / 馬斯卡彭起司 / 綜合穀物脆片

## 果乾蜂蜜檸檬卡士達, \$ 428

水果乾 / 檸檬皮 / 特調卡士達醬 / 馬芝瑞拉起司



益之源氣泡水資, \$ 100/人

季節果醬氣泡飲, \$100

主廚熬製季節水果:

桑椹、柚子、梅子、柑橘、鳳梨、  
洛神梅、等季節果醬品項不一定請洽外場人員。

木槿野莓微氣泡冰茶, \$ 180

黑醋栗果微氣泡冰茶, \$ 180



我很渣蘋果鳳梨汁, \$ 130

不會酸奇異果汁, \$ 140

只有蘋果跟牛奶, \$ 150

蜂蜜紅蘿蔔牛奶, \$ 140

木瓜牛奶真好喝, \$ 160

桑椹冰沙牛奶, \$ 200

背老闆今日狗汁, \$特價

老樹桑椹氣泡酒, \$ 180

柚子蘋果酒醋飲, \$ 180

可爾必思燒兒, \$ 190

高粱梅燒兒, \$ 190



果微醺品項為含酒精飲品



|                |        |
|----------------|--------|
| 背老闆美式咖啡. (h/i) | \$ 100 |
| 蒸氣美式咖啡. (i)    | \$ 110 |
| 西西里檸檬咖啡. (i)   | \$ 140 |
| 重烘焙拿鐵. (h/i)   | \$ 150 |
| 有調味拿鐵. (h/i)   | \$ 160 |
| (榛果/焦糖/玫瑰/薰衣草) |        |

|                  |        |
|------------------|--------|
| 唐寧伯爵鮮奶茶. (h/i)   | \$ 140 |
| 抹茶鮮奶歐雷. (h/i)    | \$ 165 |
| 可可鮮奶歐雷. (h/i)    | \$ 165 |
| 黑糖冬瓜奶蓋. (h/i)    | \$ 185 |
| 黑糖日月潭紅茶奶蓋. (h/i) | \$ 185 |
| 蜜桃烏龍茶雪頂. (i)     | \$ 205 |
| 豐穀喬麥茶雪頂. (i)     | \$ 205 |
| 麗珠奶奶爬雪山. (i)     | \$ 205 |



含有胡桃及堅果成分



|                |          |
|----------------|----------|
| 南非國寶舒壓草率茶. (h) | \$ 100   |
| 德國童話清新舒壓茶. (h) | \$ 100   |
| 青檸蜜柚香紅茶. (h)   | \$ 200/壺 |
| 菊花枸杞黑糖茶. (h)   | \$ 200/壺 |
| 薑味桂圓紅棗黑糖茶. (h) | \$ 200/壺 |
| 酸甘蜜甜綜合水果茶. (h) | \$ 320/壺 |
| 新鮮水果、自烘果乾、自熬果醬 |          |

✦ 喝酒不開車 開車不喝酒

凱達特級夏多內白酒, \$ 1290 瓶

Grape· 100% Chardonnay

愛麗絲紅酒, \$ 270 (150c.c) / \$ 1290 瓶

Grape· Cabernet Sauvignon Melot Cabernet Franc

瑞瓦尼密思嘉微甜氣泡酒, \$ 1680 瓶

Grape· 100% Moscato

西班牙星空酒, \$ 1290 瓶



✦ 金門精釀 330ml / 瓶



神風獅 - 高粱小麥啤酒 (5.8%) \$ 200

土豪獅 - 貢糖黑麥啤酒 (5.5%) \$ 200

金浪獅 - 陽光檸檬拉格啤酒 (3%) \$ 200

冰菓獅 - 高粱梅子蘇打氣泡酒 (4%) \$ 200

烈火獅 - 金門高粱烈啤酒 (12%) \$ 250

野格酒, \$ 180

六角琴酒, \$ 180

龍舌蘭酒, \$ 180

君度橙酒, \$ 200

傑克丹尼爾, \$ 200

加得萊姆酒, \$ 180

坦奎利琴酒, \$ 200

貝里斯奶酒, \$ 200

伏特加芒果, \$ 180

人頭馬 V.S.O.P, \$ 300

大摩 12 年威士忌, \$ 320

58% 冷凍金門高粱, \$ 150

背貓客風味水果酒, \$ 時價



✦ shot 啣背 2oz



## 節氣風味鮮奶酪, \$ 100

原味 芝麻 桑椹 穀物 當天有什麼是看老闆心情

## 別讓我心碎烤布蕾, \$ 120

鮮奶 鮮奶油 日本中雙糖 雞蛋 你不點我會心碎

## 背貓限量冰淇淋, 單球 \$ 100 / 雙球 \$ 190

自製冰淇淋 當天口味不一定 請洽外場人員

## 熔岩巧克力蛋糕, 3吋 \$ 280

72%天然可可脂 萊姆酒 鸚鵡牌紅糖 牛奶 CocoaBarry可可粉 CAS鮮雞蛋

## 限量是殘酷的蜂蜜糖霜炸麵糰, \$ 290

藍光披薩麵團 純糖粉 蜂蜜 薄荷葉 真的不一定會有

## 請問今天切片蛋糕是什麼? \$時價



📌 整模蛋糕品項皆有可能在當日以單片形式販售!  
你想吃的不一定有, 你想不到的可能會出現  
就像買彩卷一樣, 說不定你問了就剛好中了

## 巴斯克乳酪蛋糕, 6吋 \$ 890

北海道高梨奶油乳酪 CAS鮮雞蛋

馬達加斯加香草莢 法國鮮奶油

## 別人的初戀都是美好的檸檬塔, 7吋 \$ 880

有機青檸檬 法國發酵無鹽奶油 杏仁甜塔皮 低筋麵粉

法國鮮奶油 CAS鮮雞蛋 香草莢 義式蛋白霜

## 帶我走吧提拉米蘇蛋糕, 7吋 \$ 880

卡魯哇咖啡酒 貝里斯奶酒 萊姆酒

濃縮咖啡液 手指餅乾 馬斯卡彭起司

## 莓果冰心戚風蛋糕, 7吋 \$ 1080

有機冷凍乾燥草莓 進口藍莓 馬達加斯加香草莢 低筋麵粉

法國鮮奶油 CAS鮮雞蛋 希臘式優格 自製桑椹果醬

## 焦糖脆餅可可戚風蛋糕, 6吋 \$ 1080 / 8吋 \$ 1380

手工海鹽焦糖醬 低筋麵粉 CAS鮮雞蛋

法國鮮奶油 CocoaBarry可可粉 米歇爾63%法勞亞黑巧克力

## 季節水果千層蛋糕, 6吋 \$ 2280 / 8吋 \$ 3280

鋪滿滿5層當季水果 CAS鮮雞蛋 法國鮮奶油

北海道高梨奶油乳酪 馬斯卡彭起司 主廚層層疊疊的耐心

## 米歇爾黑巧克力慕斯蛋糕 6吋 \$ 1390 / 8吋 \$ 1790

米歇爾85%阿肯高黑巧克力 法國總統鮮奶油

CocoaBarry可可巴芮脆片 CAS鮮雞蛋



📌 整顆大蛋糕需提前一週預訂  
須全額付款完成訂單才成立  
響應環保外帶整顆蛋糕  
皆無附加餐盤刀具組  
商品內容物:  
1. 蛋糕本人  
2. 蠟燭一根  
3. 蛋糕盒  
PS. 如果真的要餐盤刀具組  
.....給啦哪次不給了

# 🐾 The Cat Shop 🐾

## 主廚選用

義大利長米, \$ 320 / 1kg (盒)

石臼碾磨-茉莉義大利墨魚麵, \$ 180 / 500g (包)

Tartufalba 白松露鹽, \$ 690 / 100g (罐)

法國總統牌動物性鮮奶油, \$ 350 / 1L (罐)

法國總統牌無鹽奶油條, \$ 350 / 454g (條)

冷壓初榨橄欖油, \$ 1980 / 3L (桶)

## 主廚手作

📌 自家栽種/無添加/無農藥/限量製作/季節限定

手工熬煮桑椹果醬, \$ 320 / 500g (罐)

手工牛油香蒜辣椒, \$ 380 / 480g (罐)

冷藏油封XO海鮮醬, \$ 390 / 200g (罐)

水牛城辣雞翅醬, \$ 200 / 300g (罐)

### 貓咪許願池

不管是想要買背主廚心愛的植物  
還是來場求婚驚喜, 只要你敢說  
而且剛好背主廚心情好、有時間  
可能、也許會盡量地滿足你的需求  
(再說啦XD)

