

新聞快報 11:12 財經 | 台股再攪破年線及前低 僅少數題材股逆勢上揚

產業快訊 > 活動訊息

創新與傳統的火花：寶吉祥蔬食料理廚房 無菜單 創意套餐料理

台北訊 2018/02/08

[LINE](#) [Facebook](#) [Google+](#) [WeChat](#)

寶吉祥蔬食料理廚房，位於台北市信義區逸仙路上，甫一進門，靜謐文雅的江南春色壁畫，表現出濃厚東方傳統的特色，雅靜灑脫、雍容不凡，跳脫以往中式餐廳的刻板厚重的紅木色系，草綠色與木紋色調互相搭配，營造空間的層次感，整體用餐環境簡約輕鬆而自在；更榮獲台北市政府衛生局頒發餐飲衛生優等評鑑。

日本產地限定越光米、製作農場種植的當季蔬菜 產地直送

以無菜單的套餐料理為主，媲美五星級料理廚師通用巧思結合創意與傳統，每日精心設計不同餐點，帶給客人視覺與味覺的驚喜；寶吉祥蔬食料理廚房為了能讓來客能像在家裡用餐一樣安心，使用製作農場種植的當季蔬菜，以玄米油烹調，每道料理都有著獨特的食材天然調味，讓您品嚐到蔬食的純粹風味。無限量供應的白米飯更是令人驚豔，使用日本原裝進口產地限定的福井縣特A級越光米炊煮，像是有魔力一般讓人一口接一口，越是咀嚼越能感受口中散發出來的香甜，且配合時令季節變化推出食補湯品，讓您享用美食之外也能同時養生調理、滋補身體。



採用孟宗竹筴 餐後附送

最貼心的是，用餐所使用的孟宗竹筴，餐後是送給客人的，不惜成本高規格衛生管理用餐環境，以照顧消費者的食用安全為第一考量，讓您吃的安心與健康；不管您是商業洽公或家人朋友聚會，都會讓您有賓至如歸的殊榮感，寶吉祥以熱誠用心的品質服務，期待您的光臨！

榮獲台北市政府衛生局頒發餐飲衛生優等評鑑

寶吉祥蔬食料理廚房，秉持寶吉祥集團 總裁的經營理念，食品衛生安全至上、顧客第一、對消費者負責、不惜成本，經評核得到台北市政府衛生局餐飲衛生管理分級認證制度頒發「優」級獎章，成為優良評核餐廳。評核方式是由衛生局主動到店做現場衛生稽查，檢查結果全部合格。

3 秒

讓Facebook粉絲變客人



其後衛生局根據法令審核餐廳食材、衛生、員工服務、用餐環境……鉅細靡遺的多次實地調查評估之後，才頒發優等獎章、成為優良評核餐廳，獲此殊榮實屬不易！

寶吉祥蔬食料理廚房資訊：

營業據點：台北市信義區逸仙路42巷21號1樓

營業時間：週一～週六 11:30~14:30，17:30~21:00

週日 18:00~21:30

服務專線：02-8780-2223

網址：<http://restaurant.gloje.com/>