

自家製醬料

\$80/200克



D1 風味海藻菇 (微辣)

材料: 海藻菇、薄昆布、辣椒、香料、
花椒油、葡萄籽油、葵花籽油、鹽、糖、
菌蔬萃取物(海苔、香菇、松茸、竹鹽)。

\$60/100克



D27 麻辣香思菌

材料: 香思菌(側耳菌)、豆豉(黑豆、鹽)、
原錦豉(黃豆、麵粉、鹽)、花椒油、
指天椒乾、葡萄籽油、食油、醬油
(水、黃豆、麵粉、鹽)、薑、鹽、白糖。

\$54/100克



D28 珍菌辣醬

材料 紅尖椒(辣)、指天椒(辣)、金菇、
石菌、葡萄籽油、鹽、糖。

\$85/240克



D29 廿年陳皮老薑攪醬

材料: 廿年陳皮、欖角、紫菜、老薑、紅甜椒、
豉油、老抽、黑豆醬油、葡萄籽油、
葵花籽油、鹽、糖。

\$88/200克



D30 龍門醬 (微辣)

材料: 虎奶菌、杏鮑菇、金菇、牛肝菌、姬松茸、
冬菇莖、磨菇、辣椒、煙椒、咸鮮竹、
麵豉醬(黃豆、麵粉、鹽、糖)、葡萄籽油、
葵花籽油、鹽、糖。