

台灣美食介紹

講究色、香、味、形俱全的台灣美食，全憑台灣人的烹調智慧及經驗，融會貫通中國不同風味的地方菜餚，不斷推陳出新，將平凡無奇的食材製作成精緻可口的佳餚，而令到台灣的遊客對中華美食及地方特色小吃而流連忘返，為旅程增加不少豐富的色彩。

今天特別介紹給各位的是台中市西區五權西三街95號“品虹橋”餐館。本人2013年1月上旬偕家人回台中，有幸品嚐該餐館以上海菜和四川菜為主的滬川美饌。廚師以精湛的廚藝做出色味俱佳的特色菜餚。突出上海菜湯滷醇厚，濃油赤醬，糖重色豐，鹹淡適口；調味擅長咸、甜、糟、酸。四川菜以麻、辣、鮮、香為特色，以「一菜一味，百菜百味」而令人回味無窮，唇齒留香。更值得一讚的是“品虹橋”老闆還能對每位顧客的口味喜好而“獨身訂做”，另訂菜單作出適合個人嗜好的美味佳餚。朋友們若有機會到台中，不妨到“品虹橋”，那裡是三五知己小聚的最佳去處。在悠閒高雅的環境下，享受佳餚美酒，實人生一樂也！“品虹橋”將讓您們踏上品嚐滬川精神的橋樑。

賴李承美



滬川美饌

品虹橋
讓人們踏上品嚐滬川精神的橋樑

供餐時間：12:00~14:00
(假日延長至 14:30)
17:30~22:00

TEL:04-23780339 FAX:04-23787132
台中市西區五權西三街95號