

EMU 3000

FUTURE IS NOW

騰雲座艙限定台鐵便當

| 日 | 常 | 卻 | 不 | 平 | 凡 | 的 | 升 | 級 | 版 |

| 臺北鐵路餐廳 |



古早味排骨便當

晶瑩剔透Q彈的一等好米加上經典的國產厚切滷排骨，副菜有臺北餐廳秘製的蜜汁鯛魚塊、古早味客家福菜炒筍乾...等多樣菜色，肉多菜多美味更多！



田園時蔬便當

以食味香甜的紫米飯為基調，主菜是秘製滷汁烹煮的古早味烤麩，豪邁的放入多種新鮮時蔬，五顏六色的配菜讓人食指大動，即使非素食者也會愛上！

| 七堵鐵路餐廳 |



七堵經典排骨便當

臺鐵經典排骨，搭配山藥捲及基隆在地特色食材-使用魚漿為原料炭烤製作而成的吉古拉，另搭配兩樣季節時蔬及玉子燒，選用三色藜麥取代部分白米，減少攝取過多的精緻澱粉，享瘦又享味。



七堵素食便當

主食選用由紅、白及黑色所組成的三色藜麥取代部分白米，加上水蒸黃金玉米，減少攝取過多的精緻澱粉。搭配香滷豆包、香菇、薑炒雙菇、炒水蓮等季節時蔬，繽紛的配菜，吃進滿滿的營養。

| 臺中鐵路餐廳 |



豐味臺中

臺鐵傳統滷排骨配上臺灣東北角的花腹鯖，精選國產豬排及獲得海洋之心生態標章的鯖魚，搭配鮮豔豐富的蔬食料理，一次滿足海陸大饗宴！



素餐知味

選用非基改豆包，滷的軟嫩的豆皮包覆滿滿醬汁，充滿糖醋口味酸甜口感，搭配上新鮮蔬食料理的炸香菇、烤南瓜等季節時蔬，好吃沒負擔！

| 高雄鐵路餐廳 |



乘寄藜饗便當

採用素有穀類紅寶石之稱的紅藜加上嚴選臺灣豬的帶骨里肌排肉先炸後滷，搭配台鐵便當不敗的經典靈魂酸菜，希望搭乘EMU3000型列車的旅客都可以「承繼理想」，通往心中的美好旅程。



乘寄藜饗素食便當

主廚特調滷豆包，搭配酥脆的紫山藥捲，加上健康清淡之蔬食，以「三低一高」低油、低糖、低鹽、高纖維之原則，養生又不會增加身體負擔。

| 花蓮鐵路餐廳 |



迴瀾經典排骨便當

臺鐵經典美味排骨加上外酥內嫩的「香酥骰子雞」，配菜選用花蓮新城鄉盛產的酸菜，製作出別具風味的「客家炒酸菜」。最後再搭配特製醃漬蘿蔔，大快朵頤後，用蘿蔔來解膩。



迴瀾精緻素食便當

紫米、燕麥、薏仁、雪蓮子等養生主食，搭配素雞捲片及香滷杏鮑菇，除特調滷汁烹煮而成的「香滷豆干」外，還有清蒸南瓜、地瓜、花生及兩道季節時蔬。最後配上特製的「洛神漬蘿蔔」解膩！

| 臺東鐵路餐廳 |



臺東經典排骨便當

採用CAS認證之國產豬肉，並以經典醃料浸漬，裹上薄薄麵衣油炸鎖住肉汁並以傳統滷汁慢滷，加上迴游東海岸的鯉魚製成鮮甜的柴魚酥，搭配臺東特產洛神花蜜餞點綴，酸甜開胃又解膩。



臺東精緻素食便當

精選非基因改造大豆製成的豆包，並佐以紅麴與糯米釀造出香醇韻味的紅糟滷製，搭配毛豆、花生、滷香菇、豆薯三色及洛神蜜餞，以原態食物呈現的原形原味，突顯臺東原鄉的飲食文化。