

特色便當販售資訊：

臺北餐旅分處(臺北)

蓮香茶韻便當

販售地點：台鐵便當臺北 1~5 號店、台鐵便當板橋店

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

★★加價購：凡購買 1 個「蓮香茶韻便當」，可加價 130 元購買「台鐵絕配芭芒柳啤酒」1 瓶(原價 180 元)

聯名便當菜色

雙主菜：蓮藕蝦漿、茶葉燻雞

配菜：金沙豆腐、梅乾炒麵腸、2 道季節時蔬

夏季荷花盛開，即將進入蓮藕產季，搭配國產大尺寸草蝦仁，臺北餐旅分處主廚精選海、陸食材，巧手烹調成雙主菜。主菜一為「蓮藕蝦漿片」；主菜二為「茶葉燻雞」，以新北坪林文山包種茶煙燻而成，有淡淡茶香，清爽不油膩，特別適合炎熱的夏季品嚐。配菜均為來自北部的特色食材，有鹹鴨蛋炒豆腐、客家梅乾菜炒麵腸，鹹香下飯，搭配爽口的季節時蔬。來北部旅遊，絕對要把握機會品嚐這款「蓮香茶韻便當」。



臺北餐旅分處(七堵)

海陸雙併便當

販售地點：松山夢工場、南港夢工場、臺北夢工場，台鐵便當基隆店、七堵店、汐止店、樹林店、羅東店

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

★★凡購買1個「海陸雙併便當」送「Uni water 瓶裝水」1瓶

聯名便當菜色：

雙主菜：花雕酒香雞腿排、中卷

配菜：高麗菜、蘆筍、紅黃椒、金棗

使用本土雞腿排佐以臺中酒廠釀造的玉泉花雕酒醃製調味後進行蒸烤，以及與海漁基金會合作廠商使用臺灣本土的新鮮中卷撒上臺南頂級鹽之花，以食物原型呈現，未過度烹調將海鮮的鮮甜和營養元素呈現，搭配富含花青素的黑米飯和新鮮時蔬組合，再以宜蘭的酸甜金棗完美妝點，綜合美味與健康於一個餐盒，符合「吃在地、食當季」的永續生活環境理念。



臺中餐旅分處

芋香海陸便當

販售地點：台鐵便當新竹店、臺中店、彰化店、台中高鐵店

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

聯名便當菜色：

雙主菜：椒鹽松阪豬、鹽烤鯖魚

配菜：炸芋丸、香菇、3 道季節時蔬

主菜選用位置在豬頰和下巴連接的部位，每隻豬只能取得一小部分，因此又稱為黃金六兩肉的松阪豬，本身油脂鮮甜，再用烤箱烤至金黃色，口感脆嫩有嚼感，搭配上肉質細嫩、油脂豐富的鹽烤鯖魚，山珍海味一次滿足！配菜選用中部在地特色食材，使用大甲芋頭製作的炸芋丸及新社香菇，再搭配多種色彩繽紛的季節時蔬，令人不禁食指大動！



高雄餐旅分處

極品雄讚雙拼便當

販售地點：台鐵便當臺南店、新左營店、高雄店(東六門)、鳳山店、屏東店、台南高鐵店、左營高鐵店

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

★★加價購：加 1 元可加購「悅氏礦泉水」1 瓶

聯名便當菜色：

雙主菜：花枝蝦排、紐奧良雞腿排

配菜：旗魚黑輪、炸芋丸、毛豆炒豆干丁、脆梅、2 道時蔬

選用高雄在地特色小吃旗魚黑輪(包蛋)，一條黑輪雙重享受，吃的到旗魚香味及蛋香。同時秉持食在地之精神，精心選用高雄在地特色食材，有甲仙芋頭、旗山毛豆、美濃水蓮、阿蓮破布子入菜。筴白筍清甜脆嫩的口感在炎炎夏日食用相當爽口。飽餐之餘，再以台南梅嶺脆梅讓享用便當的您可以齒頰留香，回味無窮。



花蓮餐旅分處

洄瀾好滋味

販售地點：花蓮夢工場

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

★★加價購：加 1 元可加購「KIRIN 生茶」1 瓶

聯名便當菜色：

雙主菜：原民風味鹹豬肉、馬告雞腿排

配菜：金針炒菇、骰子雞球、2 道季節時蔬、紅薑片

主菜選用富有原民風味的香烤鹹豬肉及被譽為「山林裡的黑珍珠」馬告，與雞腿排醃烤，製成帶有特殊香氣的馬告雞腿排。配菜選用花蓮在地盛產的金針與菇類做拌炒，也使用深受大小朋友喜愛的香酥骰子雞球及 2 道季節時蔬，最後再搭配上解膩的紅薑片。讓民眾能在搭乘觀光列車遊玩之際，一邊欣賞花東美景、一邊品嚐花蓮在地好滋味！



花蓮餐旅分處(臺東)

後山滿福便當

販售地點：臺東夢工場

販售時間：午餐時段，每日限量發售

售價：199 元/個

★★加價購：凡購買 1 個「後山滿福便當」，可加價 130 元購買「台鐵絕配芭芒柳啤酒」1 瓶(原價 180 元)

聯名便當菜色：

雙主菜：醃燻雞腿、旗魚條

配菜：紅燒獅子頭、蒜香梅干、金絲捲、2 道時蔬、玉子燒、洛神薑片

主菜採用醃燻雞腿搭香酥旗魚，配菜有梅干與獅子頭的古早味，清爽時蔬搭配金絲捲及玉子燒，並以洛神薑片點綴解膩。遊覽東部的同時，也能享受美味佳餚。

