

Ka-vulungan Cafe 

為了一杯好咖啡，我們種了一片咖啡園



卡佛魯岸(ka-vulungan)在排灣族語原意為「大拇指」，表示「最好」的意思，👍代表我們誠摯地推薦。

2016
SUMMER

FARMER NEWS

Ka-Vulungan Publication

卡佛魯岸好農新聞 NO.005

時間 | 一二三四五 11:00 - 21:30 六日 9:00 - 21:30

WE ARE KA-VULUNGAN

卡佛魯岸 (ka-vulungan) 為排灣族語，原意為「最高」、「最大」或「最好的」，後來族人們看到雄偉高聳的北大武山主峰，即以「卡佛魯岸(ka-vulungan)」為其命名。我們致力製作出最高品質的有機咖啡，多年的努力已讓卡佛魯岸擁有精品咖啡 (specialty coffee) 的品質，2014年更獲得「屏東咖啡評鑑特優獎」的殊榮。以聖山為名，代表我們對製作高品質咖啡的堅持與保證。



店鋪介紹

在卡佛魯岸裡，您不用在意鄰人的耳朵，因為寬敞舒適的空間，只為了讓您享受悠閒的片刻，彷彿在山裡的自在。無須擔心吃到有疑慮的食物，因為每樣食材都是經過精挑細選，只有新鮮健康的食材，在您的桌上出現。在卡佛魯岸裡，擁有的不只是手作的有機咖啡、新鮮健康的食蔬，在您的周圍，我們以藝術家畫作、大師藝品為您打造「現代排灣」的氛圍，期待您在認識泰武咖啡的同時，也能更親近排灣族文化。



我們提供泰武地區原住民鄉親種植的咖啡、自家種植的咖啡豆，以及沖煮器材，您可以買回去自行沖煮，當然，我們更歡迎您來店裡與我們分享。



除了大眾口味的餐飲，我們的菜單還有加入山豬肉、奇拿富等原住民傳統食材，如果您喜歡嚐鮮，一定要試試！



我們努力提供優質的飲品餐食，也請您不要在店內食用非卡佛魯岸販售的飲食，當然生日蛋糕及嬰幼兒食品除外，感謝您的配合。



Wi-Fi是不能缺少的，我們的名稱是「ka-vulungan」，密碼是店內電話號碼087215185，使用是免費的，如果喜歡我們的店，歡迎登入FB幫我們按讚喔。



店內提供電源插座，您可以帶著您的NoteBook，卡佛魯岸就是您的行動辦公室！



為了您我的健康，以及店內的空氣品質，不管是在室內的任何一個角落或是2F的陽台，都是不可吸菸的，感謝您的配合。

謝謝您的到來，有任何意見希望都能與我們分享

歡迎搜尋 [facebook](#) [卡佛魯岸咖啡](#)，您的支持與鼓勵都是我們成長的動力！

義式咖啡 Coffee

COFFEE

👍 標示為：店長推薦 Recommend
 NEW 標示為：新品上市 New Drinks

日治時期的老咖啡樹依然蓬勃地在北大武山呼吸新鮮空氣，這是挑剔生長環境的阿拉比卡種—鐵畢卡 (Typica) 也能自在翻跟斗的地方。空氣、水、甚至清甜的微風，讓您手中的這杯咖啡帶著玫瑰蜜香和巧克力焦糖的香甜，圓潤回甘、層次豐富。卡佛魯岸努力往ka-vulungan (族語：最好) 的路邁進~~

| | | |
|------------------------------------|-----------|-----------|
| 義式濃縮 (S) Espresso (S) | | 熱 / \$60 |
| 義式濃縮 (D) Espresso (D) | | 熱 / \$80 |
| 美式咖啡 Americano | 冰 / \$80 | 熱 / \$80 |
| 阿法奇朵 Affogato | 冰 / \$100 | |
| 摩卡阿法奇朵 Mocha Affogato | 冰 / \$110 | |
| 👍 冰滴咖啡 (每日限量) Dutch Coffee | 冰 / \$120 | |
| 卡布奇諾 (肉桂/可可) Cappuccino | 冰 / \$120 | 熱 / \$120 |
| 黑摩卡 Black Mocha | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 👍 原味拿鐵 Latte Coffee | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 榛果拿鐵 Hazelnut Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 玫瑰拿鐵 Rose Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 香草拿鐵 Vanilla Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 👍 海鹽焦糖拿鐵 Sea Salt Caramel Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 黑糖拿鐵 Dark Brown Sugar Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 焦糖可可拿鐵 Caramel Cocoa Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| NEW 提拉米蘇拿鐵 Tiramisu Latte | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 👍 愛爾蘭奶酒拿鐵 Bailey's Latte | 冰 / \$140 | 熱 / \$140 |
| 小米酒咖啡 Millet Wine Coffee | 冰 / \$140 | 熱 / \$140 |
| 額外濃縮 Extra Shots | | \$30 |
| NEW 加珍珠 Pearls | | \$20 |



提拉米蘇珍珠拿鐵

手沖/虹吸咖啡 Drip / Syphon Coffee

泰武咖啡 Taiwu Washed Coffee 冰 / \$130 熱 / \$130

中焙Medium Roast / 中深焙City Roast / 深焙Dark Roast

經典水洗豆，中焙層次分明，明亮的果酸，口感清爽
 深焙苦甜感十足，回甘度滿分，醇厚度極佳

泰武的太陽 Natural Coffee 冰 / \$150 熱 / \$150

經過十天以上的日曬，水果風味在口中繚繞，風味多樣

👍 泰武甜蜜蜜 Honey Process Coffee 冰 / \$150 熱 / \$150

略帶蜂蜜香與水果香，醇厚感十足，2014年咖啡評鑑第一名

泰武圓豆 Peaberry Coffee 冰 / \$150 熱 / \$150

口感滑順、香醇回甘，手工挑選稀有的圓豆，更顯獨特

山海咖啡 Sea Salt Coffee 冰 / \$150 熱 / \$150

微微的海鹽鹹感提引出水果香甜，口感更圓潤順口

👍 黑豆養生咖啡 Black Soy Bean Coffee 冰 / \$150 熱 / \$150

香氣似堅果的黑豆咖啡，具抗氧化、延緩老化、促進血液循環等功效

👍 國宴咖啡 State Banquet Designated 冰 / \$150 熱 / \$150

國慶晚宴指定咖啡，圓潤豐厚的多層次口感，獲中外貴賓喜愛

BEVERAGE

暖手的溫度



金邊玫瑰花茶

啜一口暖手的溫度
緩和漸漸微涼的心情
我在卡佛魯岸裡
由著外面的世界忽冷忽熱
我依然自在

鮮奶茶系列 Milk Tea Series

| | | |
|--------------------------------------|-----------|-----------|
| 原味鮮奶茶 Milk Tea | 冰 / \$120 | 熱 / \$120 |
| 榛果鮮奶茶 Hazelnut Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 👉 玫瑰鮮奶茶 Rose Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 香草鮮奶茶 Vanilla Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 海鹽焦糖鮮奶茶 Sea Salt Caramel Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 黑糖鮮奶茶 Dark Brown Sugar Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 焦糖可可鮮奶茶 Caramel Cocoa Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| NEW 提拉米蘇鮮奶茶 Tiramisu Milk Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 👉 愛爾蘭奶酒鮮奶茶 Bailey's Milk Tea | 冰 / \$140 | 熱 / \$140 |

NEW 加珍珠 Pearls \$20

紅茶系列 Black Tea Series

| | | |
|---|-----------|-----------|
| 英倫早晨 (壺) English Breakfast Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 格雷伯爵茶 (壺) Earl Grey | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| ★ 有機大吉嶺紅茶 (壺) Organic Darjeeling Tea | 冰 / \$130 | 熱 / \$130 |
| 台茶18號冠軍茶 (壺) Taiwan Tea NO.18 Champion Tea | 冰 / \$180 | 熱 / \$180 |
| 👉 新鮮水果茶 (壺) Fruit Tea | 冰 / \$180 | 熱 / \$180 |
| 蜂蜜蘋果茶 (壺) Honey Apple Tea | 冰 / \$180 | 熱 / \$180 |

Tips

★ 皇室御用的英國漢普斯敦有機莊園(Hampstead)，所有產品皆獲最嚴謹的demeter有機認證，以澄澈口味與健康而聞名。

自然茶飲 Natural Tea

| | |
|--|-----------|
| 老梅養生醋 高雄小林村優質物產 Plum Vinegar | 冰 / \$150 |
| 👉 紅藜玫瑰醋 屏東在地新鮮蔬果精釀 Taiwan Quinoa Rose Vinegar | 冰 / \$150 |
| ★ 有機檸檬暖薑茶 (壺) Organic Lemon Ginger Tea | 熱 / \$130 |
| 👉 有機香草植物茶 (壺) Organic Vanilla Tea | 熱 / \$150 |
| NEW 紅藜養生茶 (壺) 排灣族百歲人瑞的養生秘方 Taiwan Quinoa Health Tea | 熱 / \$150 |
| 黑豆養生茶 (壺) Black Soy Bean Health Tea | 熱 / \$150 |
| NEW 金邊玫瑰花茶 (壺) (限量) Rose Tea (Limited Edition) | 熱 / \$180 |

Cold Drink

屏東最不缺的豔陽·熱辣辣

冷氣+冰飲的暢快享受

採用新鮮水果製成·芝麻堅果也要來一下

果汁、冰沙都是 Good Choice! 🍷

NEW

美顏甘蔗系列 Cane Juice Series

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| 原汁甘蔗 Sugar Cane Juice | 冰 / \$120 |
| 🍷 檸檬薄荷甘蔗 Lemon Mint Cane Juice | 冰 / \$120 |
| 蘋果甘蔗 Apple Cane Juice | 冰 / \$120 |
| 鮮奶甘蔗 Sugar Cane Milk | 冰 / \$120 |

更多飲品 More Drinks

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-----------|
| 抹茶拿鐵 Matcha Milk | 冰 / \$110 | 熱 / \$110 |
| 巧克力牛奶 Chocolate Milk | 冰 / \$110 | 熱 / \$110 |
| 蜜桃草莓牛奶 Peach Strawberry Milk | 冰 / \$120 | |
| 🍷 香蕉黑芝麻牛奶 Banana Black Sesame Milk | 冰 / \$120 | |
| 綜合堅果牛奶 Mixed Nuts Milk | 冰 / \$120 | |
| 奇異果汁 Kiwi Fruits Juice | 冰 / \$120 | |
| 🍷 季節時令果汁 Seasonal Fruits Juice | 冰 / \$120 | |
| 葡萄蕃茄在一起 Grape Tomatoes Yakult | 冰 / \$120 | |
| 香柚蘋果在一起 Pomelo Apple Yakult | 冰 / \$120 | |
| 蕃茄鳳梨在一起 (季節限定) | 冰 / \$120 | |
| 芒果鳳梨在一起 (季節限定) | 冰 / \$120 | |



檸檬薄荷甘蔗

冰沙系列 Smoothie Series

| | |
|---|-------|
| 🍷 香柚鳳梨冰沙 (季節限定) Pomelo Pineapple Smoothie | \$140 |
| 百香芒果冰沙 (季節限定) Passion Fruit & Mango Smoothie | \$140 |
| 🍷 覆盆莓優格冰沙 Raspberry Yogurt Smoothie | \$140 |
| 蜂蜜香蕉冰沙 Honey Banana Smoothies | \$140 |
| 奇異果冰沙 Kiwi Smoothies | \$140 |
| 小米酒咖啡冰沙 Millet Wine Coffee Smoothies | \$150 |
| NEW 老梅醋冰沙 Plum Vinegar Smoothies | \$160 |
| NEW 紅藜玫瑰醋冰沙 Taiwan Quinoa Rose Vinegar Smoothies | \$160 |

FULL OF VITALITY 現做餐食。

餐食現點現做，請耐心等待，特殊飲食需求，請於點餐時告知服務人員

👍 標示為：店長推薦 Recommend 🌱 標示為：蔬食 Vegetable Dishes **NEW** 標示為：新品上市 New Meals

早午餐 Brunch

供餐時間 | 平日 11:00 - 17:30 六日 9:00 - 17:30



蛋的陽光派對

A 蛋的陽光派對 Egg Sunshine Party \$200

👍 今日手作吐司
炸脆薯 or 薯泥
法式炒蛋
繽紛田園沙拉
培根
德式香腸



法式厚片金磚

NEW B 法式厚片金磚 French Toast \$220

🌱 炸脆薯 or 薯泥
季節水果盅
繽紛田園沙拉



炙燒起司義式香料雞腿排

NEW C 炙燒起司義式香料雞腿排 \$220

手作吐司 or 炸脆薯 or 薯泥
季節水果盅
繽紛田園沙拉



紅藜起司歐姆蛋捲

NEW D 紅藜起司歐姆蛋捲 Cheese Omelette \$240

蛋捲內餡：培根/煙燻雞肉/🌱野菇 (3選1)
手作吐司 or 炸脆薯 or 薯泥
季節水果盅
繽紛田園沙拉

- 早午餐附飲料
(美式咖啡 / 紅茶 / 半價選擇其他飲品)
- 加點今日湯品40元
- 加點手工泰武咖啡奶酪/手作杯子蛋糕30元

沙拉 · 輕食 Light Meal


不想吃正餐的時候，有點餓又不是太餓的時候，來盤焗烤洋芋吧，濃郁綿密的口感，加入香酥Q彈的山豬肉，滋味一絕！帶著歐洲香氣飄洋過海的美食鹹派，新鮮推出的〈西芹燻鴨〉，等著您品嚐。酥脆綿實的馬鈴薯條，搭配起士肉醬又是何種滋味？卡佛自慢的〈山蘇櫻花蝦起士捲〉，融合山海的鮮美，獨特美味值得三五好友共享，一起來Kanu吧！（族語：吃）

供餐時間 | 平日 11:00 - 20:30 六日 9:00 - 20:30

大碗沙拉 Big Salad

選擇一款喜好的沾醬


油醋醬 日式芝麻醬 凱薩醬

 田園蔬食沙拉 Green Salad \$150

【溫沙拉】

義式香料雞腿排沙拉 Espresso Spice Thigh Meat Salad \$180

香煎鮭魚沙拉 Seared Salmon Salad \$180

 香煎石板豬肉沙拉 Slate Fried Pork Salad \$180




香煎石板豬肉沙拉

小食 Snacks

今日湯品 Soup of the Day \$50

炸脆薯 French Fries \$60

 起士肉醬炸脆薯 Cheese Sauce French Fries \$90


洋蔥圈 Onion Rings \$60

德國香腸 (2條) German Sausage \$60


酥炸魚塊 Fried Fish Nuggets \$80

雞米花 Popcorn Chicken \$80

高鈣起司條 (5條) Cheese Strips \$100


 山蘇櫻花蝦起士捲 (3捲) Nest fern & Sergestid Shrimp Cheese Roll \$120

小食三吃 Snacks Assortment (3 kinds) \$150
(炸脆薯、洋蔥圈、唐辛子雞米花)

 小食五吃 Snacks Assortment (5 kinds) \$250
(炸脆薯、洋蔥圈、酥炸魚塊、雞米花、高鈣起司條)


輕食 Light Meal

【麵包類】


 每日手作吐司 (2片) + 手工果醬 \$60
Daily Hand-Made Toast (2 Piece) + Handmade Jam

【焗烤類】

焗烤洋芋山豬肉 Baked Potato Mountain Pork \$130

 焗烤蔬食洋芋派 Vegetables Potato Pie Casserole \$130


【厚片披薩類】(附炸脆薯&生菜沙拉)

焗烤厚片披薩 (德式香腸/燻雞/ 野菇) \$180
Thick Cut Toast with Cheese Topping
(German Sausage / Smoked Chicken / Mushrooms)

【法式鹹派類】(附炸脆薯&生菜沙拉)

火腿培根鹹派 Ham and Bacon Quiche \$180

田園蔬菜鹹派 Garden Vegetables Quiche \$180

 西芹燻鴨鹹派 Celery smoked duck Quiche \$180

Hot Pot

排灣族著名的神話故事之一「大洪水」，其中一篇「水鹿取火」，描寫火苗對族人繁衍的重要性；祭儀時點燃小米桿，裊裊升起的白煙形成與神靈溝通的橋樑。現在，這把火端上了餐桌，成為我們與您的連結，即使是夏天，也來感受這把火熱吧！



菜盤內容物依據現場食材調整

暖鍋 Hot Pot

供餐時間 | 11:00 - 20:30

| | | |
|---|-------|--|
| <p>雲南田七鍋 (藥膳) ◎孕婦慎用◎ Yunnan Notoginseng Hot Pot</p> | \$320 | 選擇一款喜好的肉類 |
| <p>香濃南瓜牛奶鍋 Pumpkin Milk Hot Pot</p> | \$280 | <input checked="" type="checkbox"/> 豬肉 Pork <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉 Beef |
| <p>辛香麻辣鍋 Spicy Hot Pot</p> | \$280 | 選擇一款喜好的主食 |
| <p>日式柴魚昆布鍋 Japanese-style Dried Bonito Flakes with Kombu Hot Pot</p> | \$280 | <input checked="" type="checkbox"/> 風味飯 Rice <input checked="" type="checkbox"/> 讚岐烏龍麵 Sanuki Udon |

餐點附飲料 (美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)

加點手工泰武咖啡奶酪/手作杯子蛋糕 30元

加點 豬肉 Pork / 牛肉 Beef 60元

加點 蔬菜盤 Vegetables 120元

加點 風味飯 Rice / 讚岐烏龍麵 Sanuki Udon 20元

加點 蛋 Egg 15元



田七 Notoginseng

為「三七」的別名。藥學著作《本草綱目拾遺》道：「人參補氣第一，三七補血第一，味同而功亦等，故稱「人參三七」，為中藥中之最珍貴者。」田七具有活血補血、保肝降血脂、增強免疫、養身健體等功效，本店使用新鮮空運來台之雲南產有機田七，味鮮質純，敬請品嚐。

精選套餐 Special Meals



百合套餐 Delicacy Meal \$398

- 【湯品】金黃奶油南瓜湯 Creamy Pumpkin Soup
- 【沙拉】翡翠沙拉 Green Salad
- 【主餐】山藥蔬食咖哩薑黃飯 (5選1) Yam Vegetable Curry Rice
- 馬告蕃茄牛腩風味飯
Lindera Glauca Tomato Brisket & Rice (Millet or Taiwan Quinoa)
- 薄鹽鯖魚風味飯
Low Salt Mackerel & Rice (Millet or Taiwan Quinoa)
- 咖啡雞腿排風味飯
Coffee Chicken Thigh & Rice (Millet or Taiwan Quinoa)
- 原民風味餐
Aboriginal Style Meals
- 【法式甜點】北海道乳酪塔 Cheese Tart (2選1)
- 熔岩布朗尼 Brownie
- 【飲品】美式咖啡 Americano (2選1)
- 紅茶 Black Tea

供餐時間 | 11:00 - 20:30

頭目套餐 Top Meal \$580

- 【開胃醋】紅藜玫瑰醋 Taiwan Quinoa Rose Vinegar
- 【湯品】金黃奶油南瓜湯 Creamy Pumpkin Soup
- 【沙拉】翡翠沙拉 Green Salad
- 【主餐】法式奶油干貝鮮蝦義大利麵 (3選1) Scallop, Shrimp Pasta with Cream Sauce
- 粉紅醬玫瑰蝦義大利麵
Shrimp Pasta with Cream Tomato Sauce
- 松子石板烤肉佐風味飯
Pine Nuts with Grilled Meat on Stone
- 【法式甜點】北海道乳酪塔 Cheese Tart (5選1)
- 熔岩布朗尼 Brownie
- 香水檸檬塔 Lemon Tart
- 焦糖核桃塔 Caramel Walnu Tart
- 奶油磅蛋糕 Cream Pound Cake
- 【飲品】任選 Choose Any One Drinks



9

午餐 Lunch | 晚餐 Dinner

供餐時間 | 11:00 - 20:30

新鮮上菜 New Meals

+10元
換筆管麵



【義大利麵】
法式奶油
干貝鮮蝦義大利麵

Scallop, Shrimp Pasta with Cream Sauce \$330



【義大利麵】
粉紅醬玫瑰蝦
義大利麵

\$330 Shrimp Pasta with Cream Tomato Sauce



【特色風味餐】
松子石板烤肉
佐風味飯

Pine Nuts with Grilled Meat on Stone \$330

- 義大利麵附飲料 (美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)
- 特色風味餐附今日湯品、沙拉、甜湯、飲料 (美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)
- 加點手工泰武咖啡奶酪/手作杯子蛋糕30元
- 加點今日湯品40元

義大利麵 Pasta

Mix

👉 標示為：店長推薦 Recommend 🌱 標示為：蔬食 Vegetable Dishes

當達文西遇到撒古流，想像力的小宇宙就此爆發，於是，山豬不再只是在石板上翻滾，而是翻完後出現在義大利料理中！湯蘭花~(當然啦~) 不會只是這樣，加入原住民傳統食材與特有香料，融合製成原義料理。除此之外，精選新鮮食材製成的正常版義大利麵與正夯的溫沙拉也是good啲！



法式奶油干貝培根義大利麵

+10元
換筆管麵

- 義大利麵附飲料
(美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)
- 加點今日湯品40元
- 加點手工泰武咖啡奶酪/手作杯子蛋糕30元

供餐時間 | 11:00 - 20:30

👉 牛蕃茄私房肉醬義大利麵【紅醬】 \$180
Tomato Meat Sauce Pasta

🌱 栗子南瓜蔬食義大利麵【白醬/南瓜醬】 \$200
Chestnuts Pumpkin Vegetable Pasta

🌱 松露野菇義大利麵【白醬/奶青醬】 \$200
Truffle Wild Mushroom Pasta

奶油鮭魚義大利麵【白醬/奶青醬】 \$220
Creamy Salmon Pasta

👉 香煎雞腿排義大利麵【紅醬/白醬/奶青醬】 \$220
Fried Chicken Thigh Pasta

頭目獵山豬義大利麵【紅醬/白醬/奶青醬】 \$250
Wild Boar Pasta

🌶️ 辣味雞肉蕃茄義大利麵 \$270
Spicy Chicken with Pasta al Pomodoro

👉 法式奶油干貝培根義大利麵 \$300
Scallop, Bacon Pasta with Cream Sauce

素人專區 Vegetarian Food

供餐時間 | 11:00 - 20:30

證據顯示最健康的飲食是來自於植物性食物(如蔬菜、水果和豆類)，使用優質植物油，以新鮮蔬菜烹製，不含蛋奶，無蒜無蔥無洋蔥，提供您做選擇。

🌱 翡翠松子義大利麵 \$200
Vegetable Pine Nuts Pasta

🌱 翡翠松子炒飯 \$200
Fried Rice with Vegetable & Pine Nuts

- 素餐附飲料(美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)



兒童咄咄餐 Child Meal \$150

【主餐】軟嫩蛋包飯 Omurice
(2選1) 蕃茄肉醬筆管麵
Penne with Meat and Tomato Sauce

【附餐】新鮮水果、季節果汁、鮮奶酪

特色風味餐 Featured Meals

供餐時間 | 11:00 - 20:30



山藥嫩雞咖哩飯



原民風味餐

- | | |
|--|--|
| <p> 山藥蔬食咖哩薑黃飯 \$280 Yam Vegetable Curry Rice 山藥蔬食咖哩+薑黃飯</p> | <p>香煎鮭魚風味飯 \$300 Seared Salmon & Rice (Millet or Taiwan Quinoa) 鮮嫩鮭魚排+今日風味飯(小米/紅藜)+山蘇櫻花蝦起士捲</p> |
| <p> 山藥嫩雞咖哩薑黃飯 \$300 Yam Chicken Curry Rice 山藥嫩雞咖哩+薑黃飯</p> | <p>薄鹽鯖魚風味飯 \$300 Low Salt Mackerel & Rice (Millet or Taiwan Quinoa) 薄鹽鯖魚+今日風味飯(小米/紅藜)+山蘇櫻花蝦起士捲</p> |
| <p>馬告蕃茄牛腩風味飯 \$300 Lindera Glauca Tomato Brisket & Rice (Millet or Taiwan Quinoa) 馬告蕃茄牛肉+今日風味飯(小米/紅藜)+山蘇櫻花蝦起士捲</p> | <p> 咖啡雞腿排風味飯 \$300 Coffee Chicken Thigh & Rice (Millet or Taiwan Quinoa) 咖啡雞腿排+今日風味飯(小米/紅藜)+山蘇櫻花蝦起士捲</p> |
| <p>豐年禮讚炒飯 (山蘇&櫻花蝦&山豬肉) \$300 Harvest Praise Fried Rice (Nest fern, Sergestid Shrimp, Pork) 料多的炒飯滿滿一大盤+山蘇櫻花蝦起士捲</p> | <p> 原民風味餐 \$300 Aboriginal Style Meals 奇拿富+糯米丸+煉乳南瓜+山蘇櫻花蝦起士捲+培根蔬菜捲</p> |

餐點附今日湯品、沙拉、甜湯、飲料(美式咖啡/紅茶/半價選擇其他飲品)

奇拿富 Chinavu

排灣、魯凱族的傳統美食，以假酸漿葉將豬肉、芋頭粉或小米包裹起來，依個人口味的不同，也可包魚肉、雞肉，並用月桃葉包裹以繩子綁起，如此便能讓鮮味及肉汁不流失。

樹豆 Pigeon Pea

樹豆是台灣各族非常重視的傳統作物，具有滋補、強壯、防老的功效。據《本草綱目》記載：「服食樹豆，令人長肌膚、益顏色、填骨髓、長氣力、補虛能食」，因此有「勇士豆」之稱。

小米 Millet

小米耐旱、易儲存，是原住民最主要的糧食，特以穀倉(kubaw)存放。小米是五穀雜糧中唯一的鹼性食物，鹼性體質可以增加自體排毒功能，有體內除濕、清熱、利尿、健脾、固腎、滋潤臟器等功效，且易被人體吸收，適合幼兒及老年人或胃腸較弱者食用。

山蘇 Nest Fern

山蘇是傳統原生蔬菜，營養美味，可預防貧血、高血壓、糖尿病，並有強筋骨、去瘀血、活血、解毒、消腫等功效。

紅藜 Taiwan Quinoa

排灣族稱「Djulis」，成熟時期花穗呈紅、橙、黃、紫等色彩，又稱作彩虹糧食。紅藜除富含蛋白質、鈣、磷、鐵等營養元素外，並含有豐富的膳食纖維，及高優質的機能性成分，對於減重、保健、抗衰老及抗氧化等作用有相當大的助益。

馬告 Litsea Cubeba

泰雅語「Makauy」的音譯，亦稱山胡椒，是原住民傳統香料，擁有黑胡椒、薑與檸檬的香氣，風味獨特，能去除肉類腥味。

甜蜜午茶 Teatime

供餐時間 | 14:30 - 20:30

English Style

在英國留學8年的老闆與老闆娘，念書之餘，時常流連街旁的咖啡館，品嚐一杯閒暇。香酥鬆軟的司康 Scone，一邊先抹上一層酸酸甜甜的果醬，另一邊在塗一層濃稠滑順厚厚的德文郡凝脂奶油，一口咬下化不開的綿密香濃，配上一杯芳香的紅茶，這就是最正統的英倫 Cream Tea 午茶。現在，正統的英式下午茶出現在卡佛魯岸，讓喧鬧的城市，享受那一份餘裕吧！



英式下午茶組

英式下午茶組 (兩人份)

English Afternoon Tea \$ 550

/每日限量6組/

法式鹹派 Quiche

季節水果盅 Fruit Cup

英式司康 Scone

手工蛋糕 Cakes

紅藜燕麥手工餅乾 Handmade TW Quinoa Oatmeal Cookies

一壺精選茶飲 A Pot of Tea

選擇一款喜好的茶飲

- 英倫早晨
- 格雷伯爵茶
- 有機大吉嶺紅茶
- 紅藜養生茶
- 有機香草植物茶
- 有機檸檬暖薑茶
- 黑豆養生茶

輕鬆午茶組

Easy Teatime Combo

A 150元組合

130元飲料 + 50元以下手工甜點任一項
\$130 Drink + Any One \$50 Dessert

B 180元 Cream Tea

150元飲料 + 英式司康2個
\$150 Drink + 2 Scone

C 250元組合

150元飲料 + 170元鬆餅任一項
\$150 Drink + Any One \$170 Waffle

【請於下頁選擇手工甜點與鬆餅】



紅藜太陽餅

Sweet

暖洋洋的下午
鳥兒悄步跳躍的窗邊
微風帶來鬆餅的甜香
耳邊傳來親切的呼喚
kelu! (來啊!)



蔓越莓水果鬆餅



法式焦糖烤布蕾

NEW

手工冰淇淋 Ice Cream /夏季限定/

供餐時間 | 全天供應

- 單球 Single Scoop \$65
雙球 Double Scoop \$120

選擇喜好的口味

- 愛文芒果 紅心芭樂 檸檬梅
 鮮萃鳳梨 桑椹優格 黑芝麻

鬆餅 Waffle

供餐時間 | 14:30 - 20:30

- 👉 蜂蜜紅藜鬆餅 \$170
Honey Taiwan Quinoa Waffle
👉 黑糖栗子鬆餅 \$170
Brown Sugar Chestnut Waffle
巧克力香蕉鬆餅 \$170
Chocolate Banana Waffle
焦糖核桃鬆餅 \$170
Caramelized Walnuts Waffle
冰淇淋鬆餅 \$170
Ice Cream Waffle
👉 蔓越莓水果鬆餅 \$200
Cranberry Fruit Waffle
招牌咖啡鬆餅 \$220
House Special Coffee Waffle

手工甜點 Handmade Dessert

供餐時間 | 全天供應

- 👉 紅藜太陽餅 (1個) \$50
Taiwan Quinoa Sun Cake
紅藜燕麥手工餅乾 (2片) \$50
Handmade Taiwan Quinoa Oatmeal Cookies
👉 手工泰武咖啡奶酪 \$50
Taiwu Coffee Panna Cotta
招牌杯子蛋糕 (口味依當日現做) \$50
Cupcakes
英式司康 (2個) \$60
Scone
👉 法式焦糖烤布蕾 \$80
Burnt Cream



北海道乳酪塔



熔岩布朗尼



香水檸檬塔



焦糖核桃塔



法式奶油磅蛋糕

手作幸福 French Dessert

加入藝術性，追求精緻、少糖、少油
對人體負擔較輕的法式甜點
喜歡豐富口感的你，絕對不能錯過
一口滿滿的幸福滋味！

法式甜點 French Dessert

供餐時間 | 全天供應

北海道乳酪塔
Cheese Tart

\$120

👍 熔岩布朗尼
Brownie

\$120

香水檸檬塔
Lemon Tart

\$130

焦糖核桃塔
Caramel Walnut Tart

\$130

👍 法式奶油磅蛋糕
French Cream Pound Cake

\$130

☑️ 搭配任一飲品現折30元 (此優惠不適用於餐點飲料半價之優惠併用)



Ka-vulungan Cafe

卡 徠 魯 岸 咖 啡

Let's
Party

DELICIOUS FOOD 美味特色料理

原民風味料理、義大利麵、手作法式甜點
經典美食，與您分享。

提供自助式Buffet服務，請洽 0920-959715 陳小姐



Place 寬廣優質場地

緊鄰演藝廳，交通方便，停車不擔心。格局方正，空間寬敞，附投影設備及麥克風，不論是浪漫求婚、生日聚會、主題活動、產品發表會、小型會議、謝師宴或公司聚餐等各式活動，都能於舒適的空間內盡情享受！

包廂收費 (可容納16~20人)

- 每周一~五 三小時以內低消3,000元
每周六、日 三小時以內低消5,000元
- 超過時間以半小時/500元場地費計費
(不另抵低消)

包場收費 (可容納40~45人)

- 每周一~五 三小時以內低消6,000元
每周六、日 三小時以內低消10,000元
- 超過時間以半小時/500元場地費計費
(不另抵低消)

完整器材設備 Equipment

- 採預約制
- 提供投影設備及一組麥克風，請自備電腦、電源線
- 請於預約前2~3天，事先確認餐點品項

