

埔里蒸籠宴 超吸睛

2017/07/19【楊樹煌／南投報導】

因應大環境改變，餐廳經營型態求新求變，埔里四季料理餐廳最近斥巨資，推出獨具特色的「蒸籠宴」，搭配埔里地區各式新鮮食材的 奇料理，成為吸睛賣點，不但開創新商機，88 節陪父親來用餐，可享受 88 折優惠，還送飲料，成為熱門餐飲店。

埔里四季蒸宴餐廳經理黃哲浩透露，該餐廳原以公路餐廳型態的團餐為主，因大環境遽變，陸客萎縮剩不到 3 分之 1，為拓展客源，改變經營型態，以全新「蒸宴」來推廣台灣地區特色料理，服務各式家庭聚會、團體活動等。

由於全新裝修設備，設計出專用桌型與巨型蒸籠，打造出全台最大蒸宴料理食堂，蒸籠宴開籠時蒸氣滾滾，象徵運勢蒸蒸日上，獨特的視覺效果，甫推出就廣受饕客喜愛，也吸引不少好奇民眾競相湧至嚐鮮。

黃哲浩表示，四季蒸宴料理以桌計算，每桌可容納 10 人，目前推出 3000 元、5000 元及 1 萬 2000 元菜單，皆以在地食材為基底，包含埔里的筊白筍、甘蔗、芋頭及季節性當地特產白龍王玉米與水產海鮮；尤其海鮮皆由產地直送新鮮運送，必須預約。