桃園市稅務代理人協會　函

機關地址：桃園市桃園區成功路 2 段 157 號 4 樓
傳　　真：(03) 331-4945
電　　話：(03) 331-4942
聯 絡 人：林峻承

受文者：本會全體會員

發文日期：中華民國 111 年 10 月 25 日
發文字號：桃協字第 11127 號
速別：最速件
密等及解密條件或保密期限：普通
附件：行程表暨報名表

裝

主旨：關於本協會辦理 111 年度秋季旅遊「大溪網美景點~浪漫落羽松」之聯誼活動，完全免費，歡迎　貴會員、直系眷屬踴躍報名參加，敬請 查照。

說明：

一、依據本會第 6 屆第 10 次理監事聯席會會議決議辦理。

二、旨揭活動舉辦之時間與地點如下:

(一)時間：111 年 11 月 20 日(星期日)

1. 集合時間：上午 8 時 30 分。
2. 活動時間：上午 9 時 00 分。

(二)地點：大溪月眉人工濕地生態公園-月眉第 2 停車場。(桃園市大溪區月眉里月湖路)

(三)餐敘：上午 11 時 30 分，大溪景觀餐廳 Tina 廚房。(桃園市大溪區瑞安路一段 175 巷 55 號)大溪觀光吊橋旁。

(四)交通：自行前往，車停月眉第 2 停車場。

三、檢附行程表暨報名表乙份 ，敬請查收 卓參。

訂

線

正本：本會全體會員
副本：

理 事 長　戴佐梅

裝

訂

線

桃園市稅務代理人協會

<111 年度秋季旅遊>

大溪「網美景點~浪漫落羽松」

■景點一　大溪月眉人工濕地生態公園．桃園落羽松（環境清幽，樹影倒映湖中超美必拍，大溪老街週邊景點）

■景點二　大漢溪山豬湖生態親水園區（環境清幽的美麗原生態公園，聆聽蟲鳴鳥叫）

■午　餐　大溪景觀餐廳 Tina 廚房/風味套餐

111 年 11 月 20 日(星期日)上午 9 時 00 分

【活動行程】

<集合> 08:30-09:00 月眉人工濕地生態公園(月眉第 2 停車場)

景點地址：桃園市大溪區月眉里月湖路

停車資訊：公園前方有大型汽機車停車場可以停放

<景點一> 09:00-11:20 月眉人工濕地生態公園 • 桃園落羽松

景點地址：桃園市大溪區月眉里

不必套濾鏡，隨拍也上相！9 座生態池、隨四季更迭變綠變紅的上百棵水生落羽松，每到秋冬，落羽松由綠轉紅，樹影倒映在水上，色彩繽紛，美不勝收。藍天綠山加上湖水倒影超美！

裝

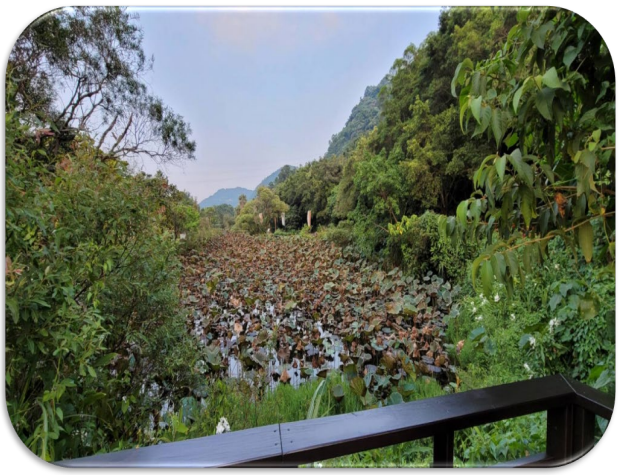
訂

線

<景點二> 09:00-11:20 山豬湖生態親水園區

景點地址：桃園市大溪區月眉里

山豬湖採低開發的生態工法開發，跟其他公園很不一樣，少了人工造景，保留原本的大自然景色，在這裡可以欣賞環境清幽的美景之外，還可以聆聽蟲鳴鳥叫的交響樂，非常的美妙。「大漢溪山豬湖生態親水園區」曾勇奪「2020 全球卓越建設獎-環境(復育、保育)類金獎」。



<午餐> 11:30-13:30 大溪景觀餐廳 Tina 廚房

餐廳地址：桃園市大溪區瑞安路一段 175 巷 55 號(大溪觀光吊橋旁)

TINA 廚房位於有機休閒農場內店內的風味分享套餐吃來令人非常有幸福感！
一入座就奉上精選茶飲，選擇一樣主餐後，搭配而來的有天然健康的多穀物手工麵包、附上自家製香草奶油抹醬；有豐盛的自助吧可無限享用有機生菜沙拉及涼拌小菜、自家製有機豆花及甜湯和湯圓、招牌燉菜料理和紅蔥酥肉燥、有機糙米飯及紅藜麥飯；桌旁還有一鍋隨時熱著的什錦湯鍋；飯後還有自家調製的餐後飲料及手工糕點。

午 餐 大溪景觀餐廳 TINA 廚房風味菜單

TINA風味主菜

會員獨享9折優惠
另依原價加收一成服務費

風味主菜(請選一)：

1.TINA香酥椒麻雞腿排(去骨雙腿)(約370g)(微酸辣) **$520/份**

採用台灣本產CAS雞肉，以自家醬汁醃漬後，以180℃酥炸，再搭配高麗菜、洋蔥、蕃茄，並佐以花椒粉、辣椒粉、香酥花生碎。

2.TINA義大利綜合香草椒鹽香酥鮮魚・魷魚雙拼 **$520/份**

採用經SGS檢測，無抗生素、無重金屬、無漂白發泡等化學添加物，全套水產檢測項目均合格，並已去骨刺、肉質鮮美的白鯰魚。搭配阿根廷深海鮮魷魚，佐檸檬角、香草椒鹽。

3.TINA巴西利大蒜橄欖油香烤海午魚(約250g) **$550/份**

採用特選台灣屏東外海養殖新鮮海午魚，富含Omega-3，原味呈現，搭配檸檬、季節時蔬・佐香草胡椒鹽。

4.TINA風味酸香檸檬清蒸鱸魚(約350g) **$550/份**

採用經SGS檢測，無抗生素、無重金屬、無漂白發泡等化學添加物，屏東外海養殖現流鱸魚，佐以自家鮮榨檸檬汁、自家釀造水果糙米醋、大量蒜碎、洋蔥、羅旺子、自家有機農場栽種的香茅、南薑、蘿勒、檸檬葉等蒸煮，酸香迷人，仍能品嚐到鮮魚的原味。

5.TINA香煎普羅旺斯香草紐奧一級沙朗牛排(8盎司) **$600/份**

採用紐西蘭或澳洲天然放牧牛隻，以天然牧草為主食，生長在空氣清新的開闊空間，牛隻健康幸福，瘦肉比例也較穀物飼養的牛隻來得高，又因主廚在料理時，完全不添加化學嫩精及肉質改良劑，所以口感較為硬實，但真實呈現天然牛肉的原味，請安心享用！(部位為牛肋眼沙朗牛排)

6.TINA荷蘭艾登乳酪焗烤綜合魚貝蝦 **$600/份**

採用特製奶油白醬搭配鮮蝦、干貝、花枝、淡菜、扇貝、白鯰魚、根莖時蔬、義大利DELVERDE蝴蝶麵，再以天然乳酪焗烤，香濃可口。採用經SGS檢測，無抗生素、無重金屬、無漂白發泡等化學添加物，全套水產檢測項目均合格，並已去骨刺、肉質鮮美的白鯰魚。

＊90公分以上兒童及成人，每人均須點用一份餐點或飲品

裝 訂 線

TINA風味主菜

會員獨享9折優惠
另依原價加收一成服務費

風味主菜(請選一)：

7. TINA日式味噌鹽烤鮭魚排(約250g) $580/份

採用挪威或智利新鮮鮭魚，以日本雙味噌醃漬後再以自家特調照燒醬香烤，富含大豆、鮮魚雙重優良蛋白質，健康美味！再搭配檸檬、胡椒鹽又是另一番風味。

8. TINA香草酥烤雞腿・艾登乳酪焗烤魚排雙拼 $580/份

採用台灣產安心CAS去骨雞腿肉，以自家有機農場栽種的有機綜合香草及檸檬醃漬加上橄欖油酥烤，採用經SGS檢測，無抗生素、無重金屬、無漂白發泡等化學添加物，並已去骨刺、肉質鮮美的白鮟魚加上荷蘭Edam起司焗烤，以雙拼呈現，佐香草胡椒鹽。

9. TINA普羅旺斯香料酥烤德式豬腳(約750g) $650/份

採用法國進口無瘦肉精豬腳(歐盟禁用瘦肉精，並有無瘦肉精檢測報告)，再以葛縷子、丁香、月桂等天然香草及紅酒醃漬香滷後再以200℃酥烤，搭配德國芥末籽醬、酸菜。

10. TINA鐵板香煎普羅旺斯香草
沙朗牛排海陸全餐(沙朗(8盎司)、鮭魚、魷魚) $680/份

採用紐西蘭或澳洲天然放牧牛隻，以天然牧草為主食，生長在空氣清新的開闊空間，牛隻健康幸福，瘦肉比例也較穀物飼養的牛隻來得高，又因主廚在料理時，完全不添加化學嫩精及肉質改良劑，所以口感較為硬實，但真實呈現天然牛肉的原味，請安心享用！(部位為牛肋眼沙朗牛排)及挪威產新鮮鮭魚、大西洋阿根廷產深海鮮魷魚。

11. TINA醬燒烤麩燴蔬什錦(蔬食) $520/份

採用富含植物高蛋白營養的小麥烤麩，與竹筍、杏鮑菇、香菇、木耳、青豆、甜椒、自家有機農場栽種的有機老薑等什錦一起燴燒，多種食材，健康滿足！

12. TINA荷蘭乳酪焗烤綜合時蔬(蔬食奶素) $550/份

採用主廚特製奶油白醬，以高麗菜玉米、馬鈴薯、花椰菜、南瓜、地瓜、芋頭、菱角、多樣菇菌等綜合時蔬一起燴煮，再以荷蘭Edam起司焗烤，香濃美味！

13. TINA兒童餐-豬肉漢堡排 限150CM以下兒童點用 $350/份

採用台灣產安心CAS豬肉、洋蔥、雞蛋 ，自家主廚用心手作成型的漢堡排，先煎再烤、鎖住肉汁、淋上蔬菜滷肉醬汁，搭配秋葵、蕃茄、馬鈴薯、地瓜等季節根莖時蔬。

14. TINA幼童餐-自助吧無限享用 限110公分以下幼童點用 $220/份

貼心提醒

- 家族會員享9折優待，結帳請出示會員卡，憑卡方可享有折扣，點用風味套餐加收一成服務費。
- 用餐時間假日限2小時、本店無刷卡服務、本店禁止攜帶外食內用，唯生日蛋糕不受此限。
- 90公分以上幼童、兒童及成人，每人均須點用一份套餐，如需打包，環保外袋需加購2元。
- 自助吧為無限享用，恕無法提供打包服務。
- 為保護幼童安全，請教導幼童勿在室內奔跑。
- 如自備酒品，酌收開瓶費200元。

荷蘭乳酪焗烤綜合時蔬(蔬食奶素)

裝 訂 線

裝

訂

線

TINA招待的餐後飲品與甜點

享用過豐富的"風味套餐"後，我們將為您奉上餐後甜點與飲料，
這是我們精心為您安排、也是風味套餐中重要的一環，
希望您能慢慢的挑選您喜愛的飲品，
當然更希望您能與您同行的親友各點用不同的飲品，
分享品嚐更多不同的風味，
也為您今天的餐點劃上一個完美的句點。

餐後飲品(下列請選一)

1. TINA有機藍山咖啡(附牛奶)(冰/熱)

TINA獨家進口歐盟有機雙驗證有機咖啡生豆，自家焙豆，新鮮、香醇、健康、低咖啡因，是追求品味老饕的最愛！

2. TINA高山經典錫蘭紅茶(附牛奶或檸檬)(冰/熱)

採用TINA獨家進口高山經典錫蘭紅茶以熱水萃取精華為基底，附上以蒸氣150°F加熱的鮮奶，可以同時喝到單純紅茶及茶香乳香融為一體的英式鮮奶紅茶。

3. TINA鮮桔桂花釀茶(冰/熱)

採用TINA獨家進口高山經典錫蘭紅茶以熱水萃取精華為基底，再加入新鮮金桔、檸檬、梅子、鳳梨及自家釀製的金桔桂花蜜，是TINA的招牌人氣飲品。

＊可不加錫蘭紅茶，做成一杯無咖啡因的水果蜜飲

餐後甜點【每日特選自家烘焙手工糕點】

美味的秘訣來自於頂級的原料，無化學改良劑、無香料、不使用預拌粉，真正做到全天然的好糕點。

真正做到全天然的好甜品

【讓每個人吃得健康、安心又放心】

在這理念下，製作過程中絕無添加改良劑、膨鬆劑、乳化劑、防腐劑、色素及人工香料等化學添加物，更不使用預拌粉。雖然我們的烘焙方式更費工費時，但對於天然健康的糕點而言，這是最好也是唯一的作法。

您也可以到花園區的TINA COFFEE享用餐後飲品及甜點，
體驗一下不同的氛圍哦!

裝

訂

線

桃園市稅務代理人協會111年度秋季旅遊活動報名表

111年11月20日(星期日)上午9時整

時間	行程報名表暨保險資料
08:30-09:00	集合 大溪月眉人工濕地生態公園月眉第2停車場 (桃園市大溪區月眉里月湖路)
09:00-11:20	景點一 月眉人工濕地生態公園•桃園落羽松 景點二 山豬湖生態親水園區
11:30-13:30	餐敍聯誼 大溪景觀餐廳Tina廚房 桃園市大溪區瑞安路一段175巷55號，03-3072939 (大溪觀光吊橋旁)

TINA廚房風味套餐

序	風味主菜(請選一)	餐後飲品(請選一)
1	□TINA香酥**椒麻雞腿排**	□冰□熱 TINA有機藍山咖啡
2	□TINA義大利綜合香草椒鹽**香酥鮮魚•魷魚雙拼**	□冰□熱 TINA高山經典錫蘭紅茶
3	□TINA巴西利大蒜橄欖油**香烤海午魚**	□冰□熱 TINA鮮桔桂花釀茶
4	□TINA風味酸香**檸檬清蒸鱸魚**	◎考量團體人數餐點較多，請參加人員勾選您當日餐點，俾餐廳可提前備料，詳菜單。 ◎TINA招待餐後餐飲品與甜點，每日特選自家烘焙手工糕點。
5	□TINA香煎普羅旺斯**香草紐奧一級沙郎牛排**	
6	□TINA荷蘭艾登乳酪**焗烤綜合魚貝蝦**	
7	□TINA日式味噌**鹽烤鮭魚排**	
8	□TINA香草酥**烤雞腿•**艾登**乳酪焗烤魚排雙拼**	
9	□TINA普羅旺斯香料**酥烤德式豬腳**	
10	□TINA鐵板香煎普羅旺斯**香草沙郎牛排海陸全餐**	
11	*□TINA醬燒**烤麩燴蔬什錦**(蔬食)	
12	*□TINA荷蘭乳酪**焗烤綜合時蔬**(蔬食奶素)	
13	□TINA兒童餐-**豬肉漢堡排** 限150cm以下兒童點用	
14	□TINA幼童餐-**自助吧無限享用** 限110cm以下幼童點用	

會　員	電話： 行動：09			
	聯絡人：			
保險資料	姓名	出生年月日	身份證字號	備註

備註：

1. 請於111年11月14日前回傳至本辦公室03-3314945。
2. 本行程活動經過安全考量，但每個人身體狀況不同，(例如高血壓、糖尿病、心臟病、懷孕…等)，請自行斟酌考量，毋須免強，避免發生危險。
3. 氣候多變化請攜帶保暖衣物及雨具，並自備飲用水、遮陽傘、帽等防曬物品及個人隨身藥包。