

HOTEL
DISCOVER

CHIAYI

嘉義亮點旅店

嘉義亮點旅店 飯店簡介

HOTEL PROFILE

業務部
2017-2018

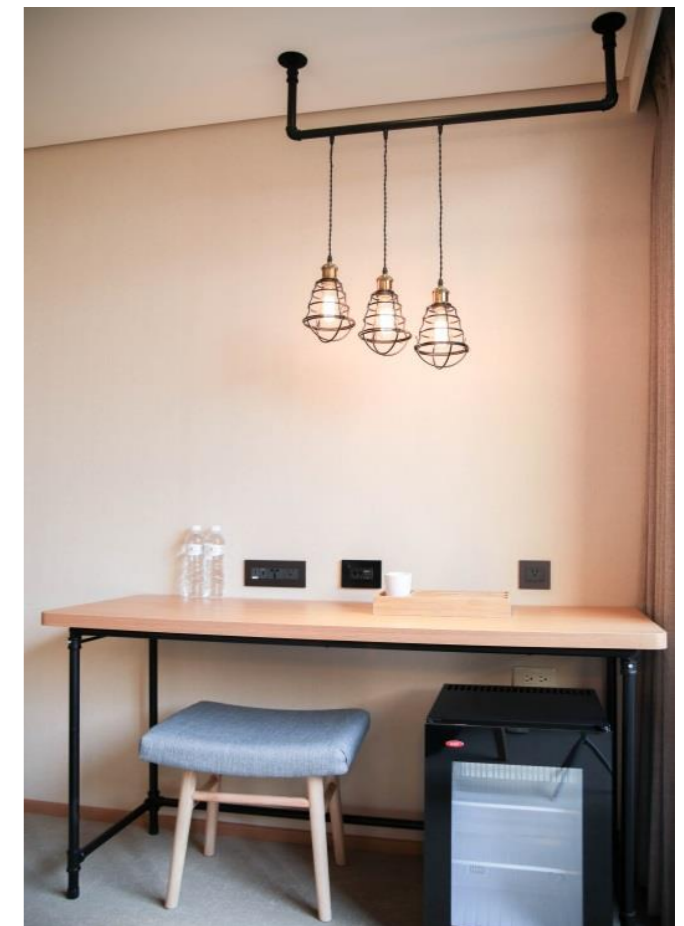


**HOTEL
DISCOVER**

嘉義亮點旅店

客房設施

- 獨立空調
- 上掀式保險箱
- 快煮壺
- 乾溼分離衛浴設備
- 盥洗用品
- 沐浴用品
- 吹風機
- 室內拖鞋
- 瓶裝水
- 咖啡包、健康飲品
- 玻璃門無聲節能冰箱
- 舒眠級睡床
- 軟/硬式羽絨睡枕
- 羽絨被
- 48吋 LED 液晶智慧型互動電視
- 高速無線網路
- USB 充電插座
- HDMI 插座
- 二氧化碳偵測器





雙人房

定價：\$6,580 NTD



一張大床(160*200cm)或是舒適雙床(100*200cm)，搭配現代工業風，整體氛圍兼具品味及融合在地設計藝術，備有貼心乾濕分離的衛浴設施、能親近在地環境同時感受自在悠閒時光的私人陽台，不僅放鬆心靈，讓你體驗結合生活、旅行、藝術的新感受。



四人房

定價：\$9,880 NTD

「量圍須費白手牽，猿獠欲摘愁攀緣」如同詩中寬敞的兩大床空間，強烈的工業設計風格，搭配精巧貼心的家具，讓您在外出同時享有如家一般的舒適，不論親子出遊或朋友相聚，可一同享受團聚的歡樂時光。



親子房

定價：\$11,880 NTD



PARKING DIRECTION

停車指南

P¹ 嘉酒1號停車場

右轉直行仁愛路經嘉義火車站後
行駛林森西路與北榮街口迴轉行駛中山路
經驛家麵包店右轉。



P² 嘉酒2號停車場

左轉直行仁愛路，右轉行民族路
行駛250公尺後，見嘉雄陸橋後
不上橋，行駛右側民族路。



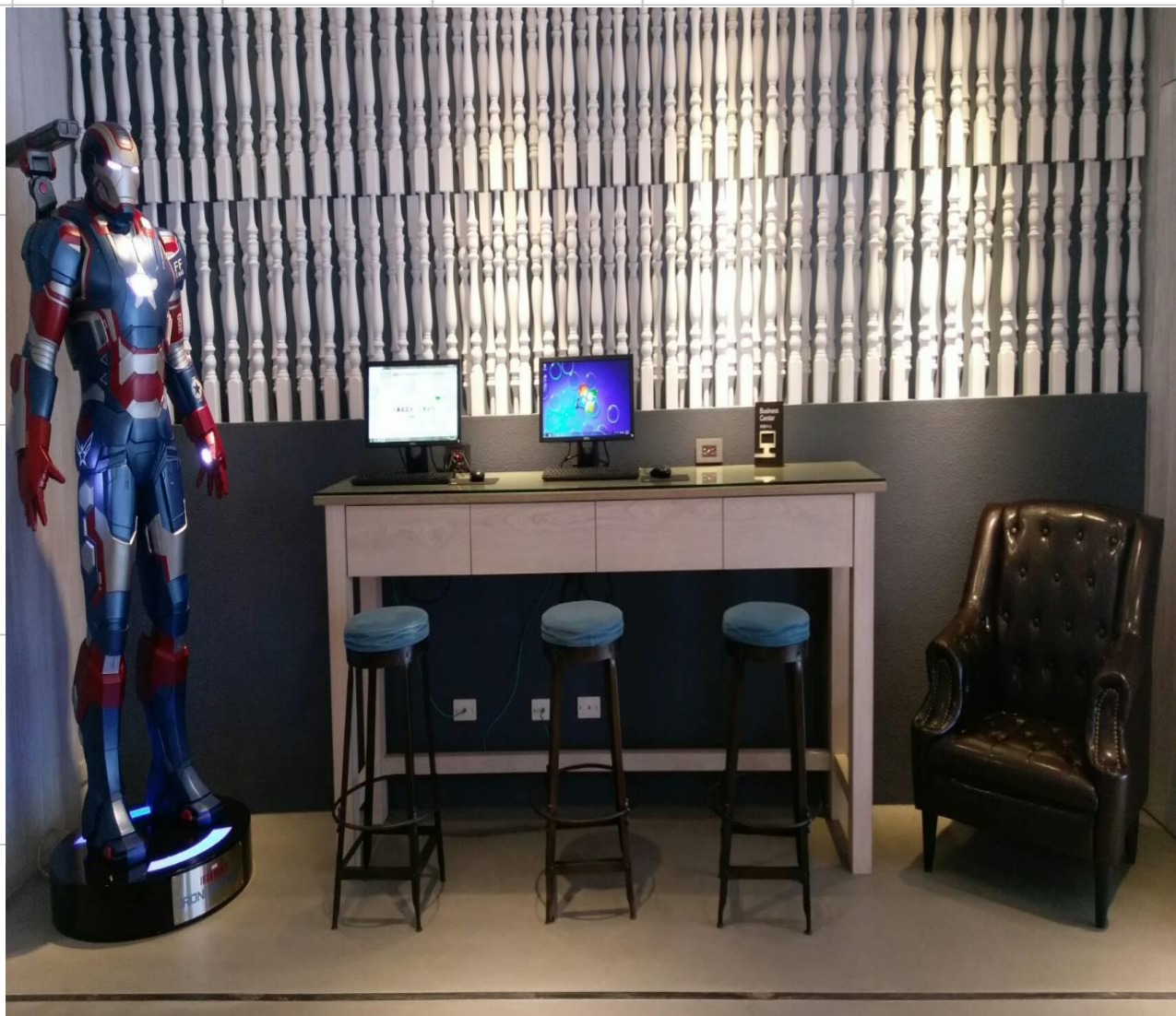
章節_貳

公共設施

多樣化豐富的 親子設施

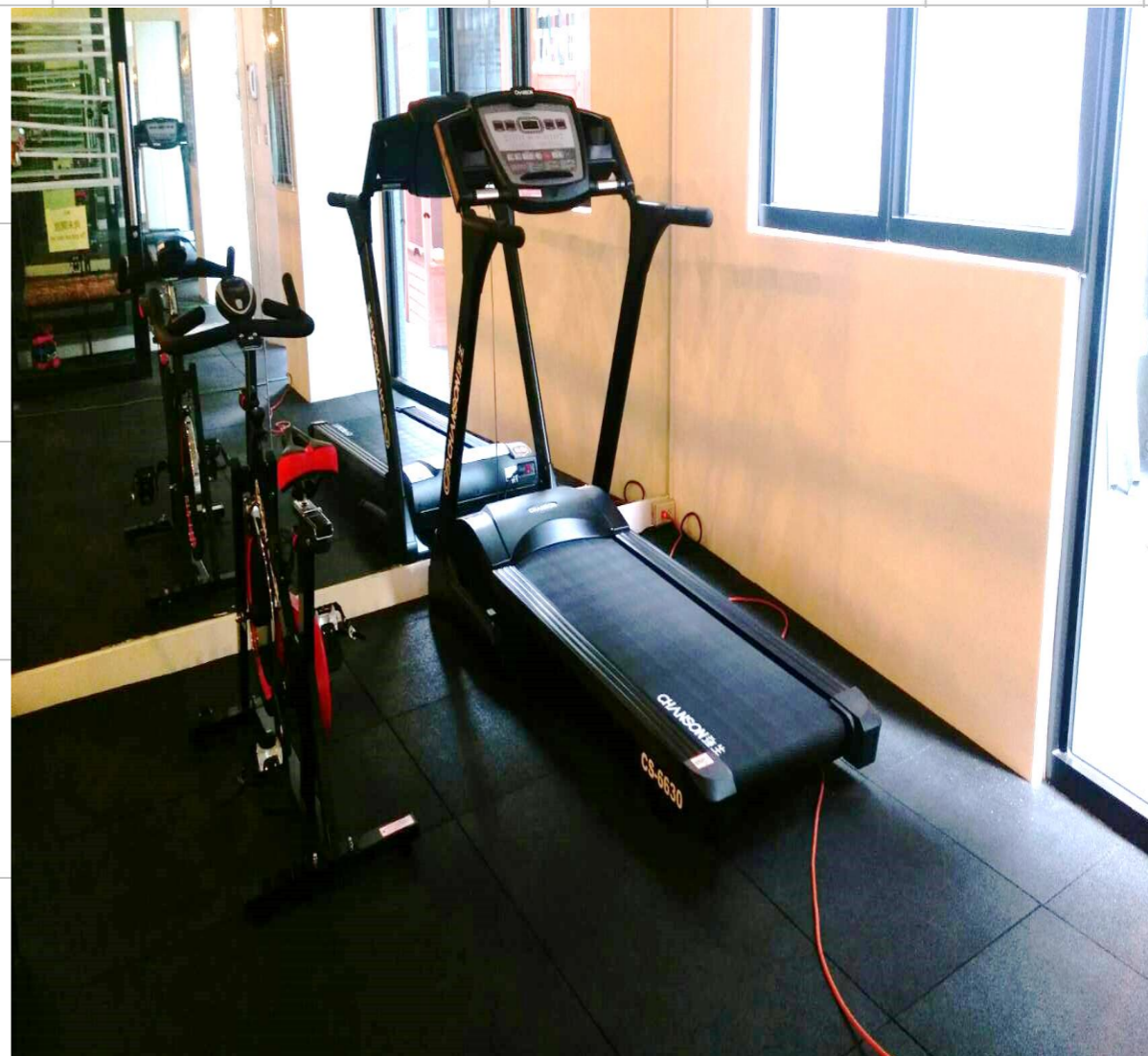
嘉義亮點旅店不只提供貼心的飯店服務，更提供多樣化且符合全家人需求的親子歡樂各項公共設施，營造出豐富的住宿體驗。





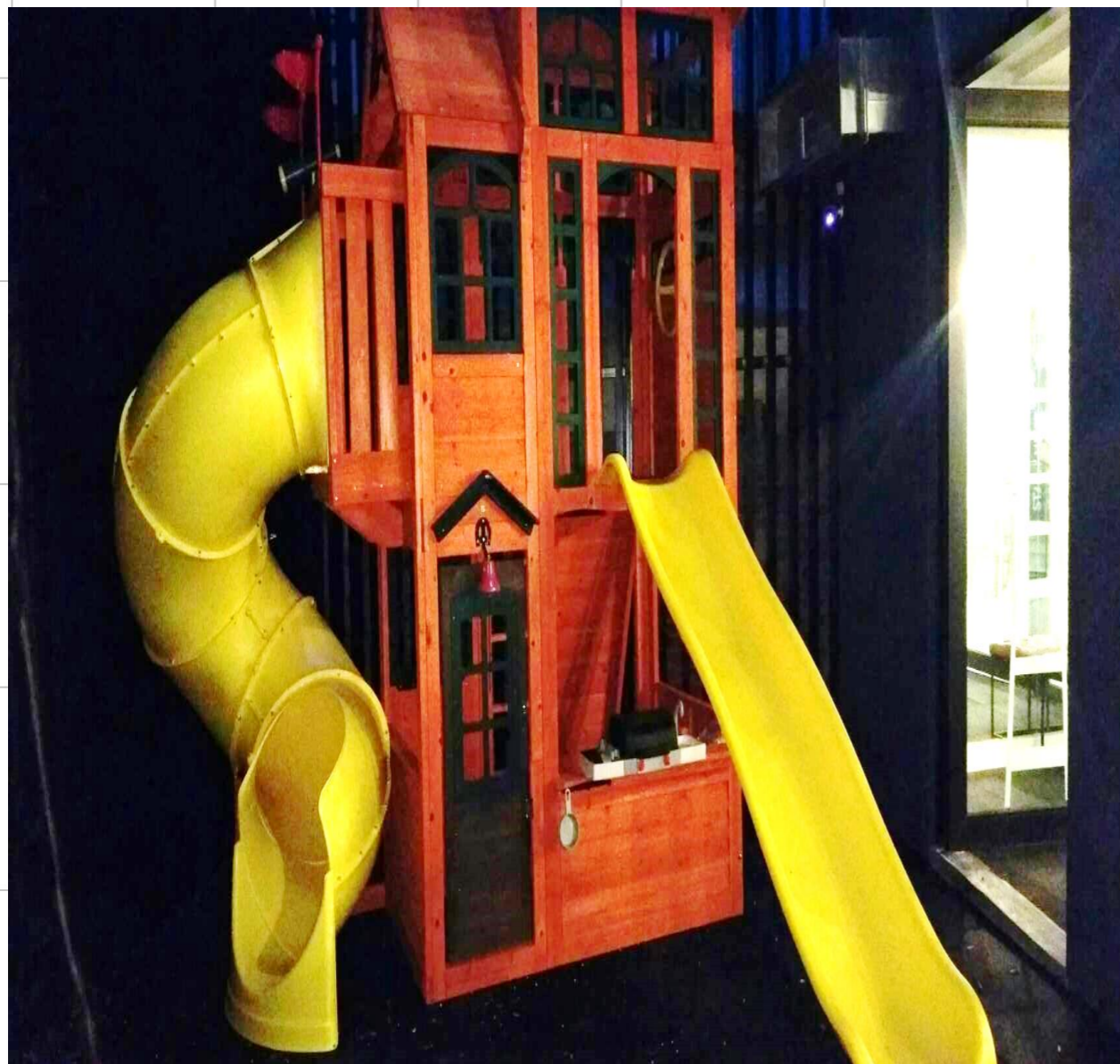
商務中心

詳盡的服務介紹外，更有亮點行程的規劃與導覽說明。在這裡，人人都是城市策展人，現在就來瞭解嘉義的獨特！



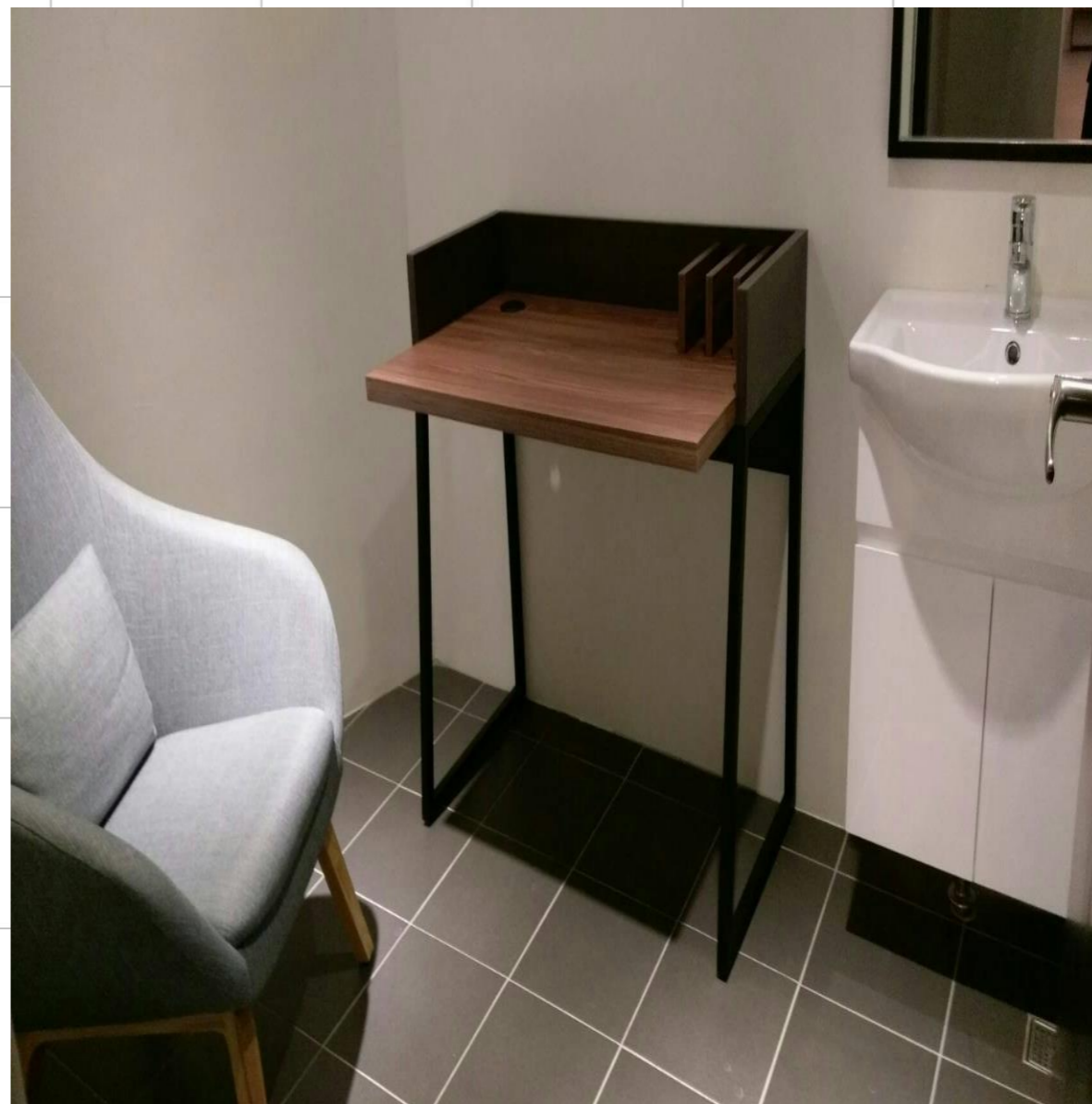
健身房

走入充滿陽光的玻璃後方，設有乾淨、舒適的健身設備，讓您在旅遊同時能夠享受運動的舒暢快感。



兒童遊戲室

建築物既有的大樹，我們把它設成樹屋，讓充滿創意歡笑的遊戲空間，給小朋友們一片屬於他們的小世界。



哺乳室

讓旅行中的媽媽們也能在舒適獨立又方便的空间中，享受與寶寶的最親密時光。



自家人的蒲公英 藝術中庭花園

踏入亮點的都不是旅人，而是我們的自家人。我們為每個來此休憩的自家人，打造最好的空間及服務。我們很榮幸邀請到黃盟欽先生以阿里山特有的巨大蒲公英為靈感，特別為嘉義亮點旅店打造了 15 坐巨型螢光蒲公英，創造出浪漫的景觀。以這樣的理念讓彷彿隨風而逝的蒲公英，在它落腳的地方扎下未來的根。我們用小小地的心思，努力地在您的心田發芽，讓一切不再只是來嘉真好，而是回嘉真好。

章節_參

餐廳介紹



—流炸物—

招牌為日式炸飯糰 及 可樂餅。

另外還有披薩餃，這都是現點現做的，裡面還有放入大量的起司，讓披薩餃吃起來口感更濃郁。

—啤酒—

經典美式淡色艾爾啤酒：擁有豐富的氣泡，以烘培麥芽加上啤酒花發酵而成，清新爽口，並帶著淡淡的麥香與甘甜，每一口都會感受到豐富多層的柑橘香與花香。

金色尤物艾爾：酒液顏色呈現黃色，且混濁，泡沫顆粒小。清聞有啤酒花帶來的熱帶水果鳳梨香，喝起來則是以麥香為主，中斷會有麵包的味道，尾段則是啤酒花帶來的熱帶水果味。

印度淡色艾爾：

IPA麥汁濃度高於其他酒款，是一款酒體較輕、重酒花風味的啤酒，大多是會有柑橘、葡萄柚、檸檬皮、松針、樹脂的香氣，入口之後當然是一波波湧過來的苦味與麥芽甜味。

酸啤酒：

小麥釀造的酸啤酒帶有香甜清爽的微酸口感，為到接近檸檬汁並略有話梅類型的氣味，入口後甚至還有類似楊桃汁的雖甜風味，很適合女性飲用。

地點：前棟一樓

營業時間：11:00~21:00

流炸食

~ FLOW ~



炸飯糰

蕃茄燻雞飯糰 NT\$ 45

手工現做香料炸飯糰，搭配義大利紅醬與燻雞

日式鮭魚飯糰 NT\$ 45

手工現做香料炸飯糰，搭配鮭魚與洋蔥、美乃滋

泡菜豬肉飯糰 NT\$ 45

手工現做香料炸飯糰，搭配韓式泡菜豬肉與煎燒醬

夜巴儂燒雞飯糰 NT\$ 45

手工現做香料飯糰，搭配泰式夜巴儂醬

野菇飯糰 NT\$ 45

手工現做香料飯糰，搭配義大利香料炒什錦菇類



披薩餃

墨西哥燻雞披薩餃 NT\$ 70

自製披薩餅皮包裹燻雞與墨西哥辣椒、莫札瑞拉起司

他里霧披薩餃 NT\$ 60

自製披薩餅皮包裹在地斗兩馬鈴薯與培根、起司

水果巧克力披薩餃 NT\$ 60

自製披薩餅皮，內餡填入以當季水果與巧克力

炸食

韓式炸雞 NT\$ 60

以蜂蜜醃製新鮮雞腿肉酥炸後裹上韓式辣醬，搭配炸地瓜

韓式地瓜 NT\$ 50

酥炸當地薯薯裹上韓式辣醬

山葵酪梨可樂餅 NT\$ 40

馬鈴薯搭配絞肉與酪梨包裹，搭配山葵醬與酪梨沙沙醬

金莎豆腐 NT\$ 60

豆腐裹上現做烘烤鹹蛋黃與麵衣後酥炸

卡拉馬里(酥炸花枝圈) NT\$ 55

酥炸花枝圈與香料麵衣，搭配特調塔塔醬

主廚推薦

毒癮 NT\$ 90

莫札瑞拉起司包裹墨西哥辣椒後酥炸

水牛城辣雞翅 NT\$ 120

特調水牛城辣椒醬搭配酥炸雞翅



精釀啤酒

海尼根 (330ml) NT\$ 120

經典美式淡色艾爾 NT\$ 150

金色尤物艾爾 NT\$ 150

印度淡色艾爾 NT\$ 150

烏國臺灣酸啤酒 NT\$ 150

茶、汽水

炭培烏梅 NT\$ 40

山楂洛神 NT\$ 40

可樂 (330ml) NT\$ 30

雪碧 (330ml) NT\$ 30

A. 套餐 NT\$ 110

炸飯糰+炸食+茶or汽水



B. 套餐 NT\$ 135

披薩餃+炸食+茶or汽水



A.套餐 or B.套餐

飲料加價NT\$100即可更換啤酒乙瓶

C. 套餐 NT\$ 180

韓式炸雞+啤酒



營業時間 11:00-21:00 不設定低消，不收服務費

—主流湯底介紹—



(招牌鍋) 東石漁夫：湯底使用東石當季海鮮與大量當令蔬果與新鮮番茄下去熬煮湯頭，濃濃的海鮮香氣，清爽微酸的番茄口感，令人胃口大開。

(招牌鍋) 甘邑海鮮：使用大量海鮮加上干邑調味，濃濃的海鮮香氣夾帶著淡淡白蘭地香氣建議搭配海鮮為主食，多層次的海鮮香氣一波波襲來，口感香氣多種享受。

三仙柴魚鍋：使用台東三仙頂級柴魚與深海昆布入湯，清澈透明湯色，高雅馥郁的香氣帶出食材原味，清爽食用無負擔。

無二鍋：湯底使用豬腳、薏仁、豬大骨、甘蔗、胡椒(白骨月)熬煮而成。胡椒能夠溫中散寒，豐富膠質的湯頭，入口滑順，散發溫和胡椒味，香而不辣，健脾暖胃的功效，在寒冬季此鍋則有驅風散寒的功效。

夏至六月白：豚骨、老母雞、蔬果下去熬煮8小時。熬出來的湯集結了豚骨和雞肉的精華，使用當季蔬果帶出的鮮甜味，加上主廚巧思將阿里山凍頂烏龍茶入湯，是香醇白湯濃而不膩的小祕密。

乳酪牛奶：使用主廚精心熬煮至16小時的柴魚湯做基本湯底，加入嚴選在地酪農牛奶，在佐以帕瑪森起司與新鮮迷迭香，調和出最完美的比例。

麻辣鍋：使用無二鍋為基本湯底，加入數十種中藥材的養生配置，能強化抵抗力。以重慶一級花椒、辣椒加入多種中藥材熬煮成的麻辣鍋湯底，辣而不燥，辣而不烈。



YUTAKA
物種
紅標鍋品

地點：前棟二樓

營業時間：

午餐：11:30~14:00

晚餐：17:30~21:00



湯底 BROTH



三仙柴魚 Katsuobushi & Kombu

使用台東三仙頂級柴魚與深海昆布入湯，清澈透明湯色，高雅馥郁的香氣帶出食材原味，清爽食用無負擔。



乳酪牛奶 Creamy Parmesan Cheese

使用主廚精心熬至16小時的柴魚湯做基本湯底，加入嚴選在地酪農牛奶，再佐以帕瑪森起司與新鮮迷迭香，調和出最完美比例。

無二鍋 Black Pepper Tonkotsu

湯底使用豬腳、薏仁、豬大骨、甘蔗、胡椒(白古月)熬煮而成。胡椒能夠溫中散寒，豐富膠質的湯頭，入口滑順，散發溫和胡椒味，香而不辣，健脾暖胃的功效，在冬季此鍋則有驅風散寒的功效。



麻辣鍋 Spicy Hot Pot

使用無二鍋為基本湯底，加入數十種中藥材的養生配置，能強化抵抗力。以重慶一級花椒、辣椒加入多種中藥材熬煮成的麻辣鍋湯底，辣而不燥，麻而不烈。



夏至六月白 Chicken Tonkotsu

豚骨、老母雞、蔬果下去熬煮8小時。熬煮出來的湯集結了豚骨和雞肉的精華，使用當季蔬果帶出的鮮甜味，加上主廚巧思將阿里山凍頂烏龍茶入湯，是香醇白湯濃而不膩的小祕密。



東石漁夫 Seafood with Tomatoes

湯底使用東石當季海鮮與大量當令蔬果與新鮮番茄下去熬煮湯頭，濃濃的海鮮香氣，清爽微酸的番茄口感，令人胃口大開。

干邑海鮮 Cognac Seafood

使用大量海鮮加上干邑調味，濃濃的海鮮香氣夾帶著淡淡白蘭地香氣建議搭配海鮮為主食，多層次的海鮮香氣一波波襲來，口感香氣多重享受。



套餐說明

Combo Meals

- 餐點需另加收10%服務費 Subject to 10% service charge.
- 每人低消168+10% Minimum charge \$168 NTD per person.

湯底 選擇一種湯底

Broth Pick Your Favorite Broth

肉の湯底 Best with Meat



三仙柴魚 NT\$260
Katsuobushi & Kombu



無二鍋 NT\$280
Black Pepper Tonkotsu



夏至六月白 NT\$280
Chicken Tonkotsu



麻辣鍋 NT\$280
Spicy Hot Pot



乳酪牛奶 NT\$280
Creamy Parmesan Cheese

海鮮の湯底 Best with Seafood



東石漁夫 NT\$280
Seafood with Tomatoes



干邑海鮮 NT\$320
Cognac Seafood

時令鮮蔬盤

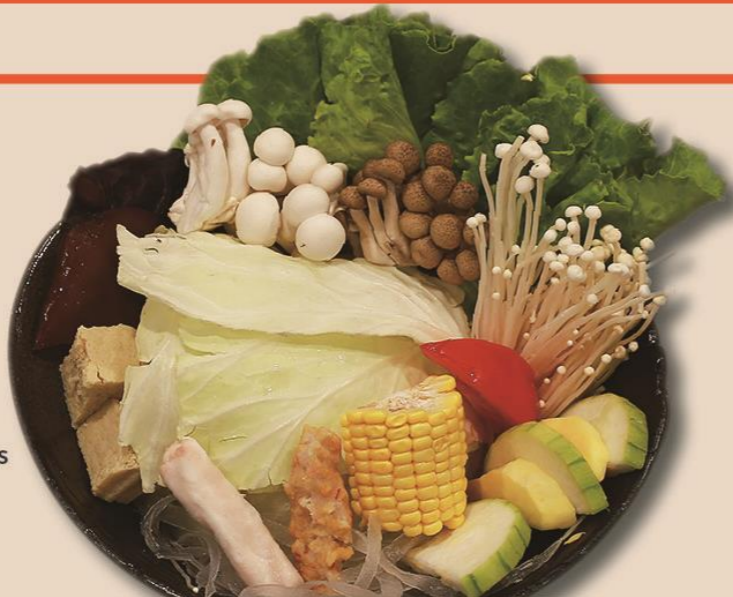
Seasonal Vegetable Platter

嚴選當季當令食材

採用100%產地直送新鮮蔬果

Seasonal Vegetable

Served directly from the local farms



肉盤/海鮮盤

MEAT / SEAFOOD

湯底:三仙柴魚、無二鍋、夏至六月白、麻辣鍋、乳酪牛奶,可選擇一種肉盤。

Broth: Your Choice of Katsuobushi & Kombu, Black Pepper Tonkotsu, Chicken Tonkotsu, Spicy Hot Pot, or Creamy Parmesan Cheese served with your choice of meat.



牛肉盤 Beef



豬肉盤 Pork



雞肉盤 Chicken



綜合海鮮盤 Seafood Platter

湯底:東石漁夫、干邑海鮮,搭配綜合海鮮盤

• 綜合海鮮拼盤內容物,隨著季節做改變,維持最新鮮的品質

Broth: Your Choice of Either Seafood with Tomatoes or Cognac Seafood, served with Mixed Seafood Platter

• Content may vary due to seasonal availability.

池上米飯

Rice



池農出品的台梗二號米粒大而飽滿,粒粒分明完整,具有黏彈性、口感佳!
Rice from Chishang Township, Taitung

清涼茶飲

Drinks



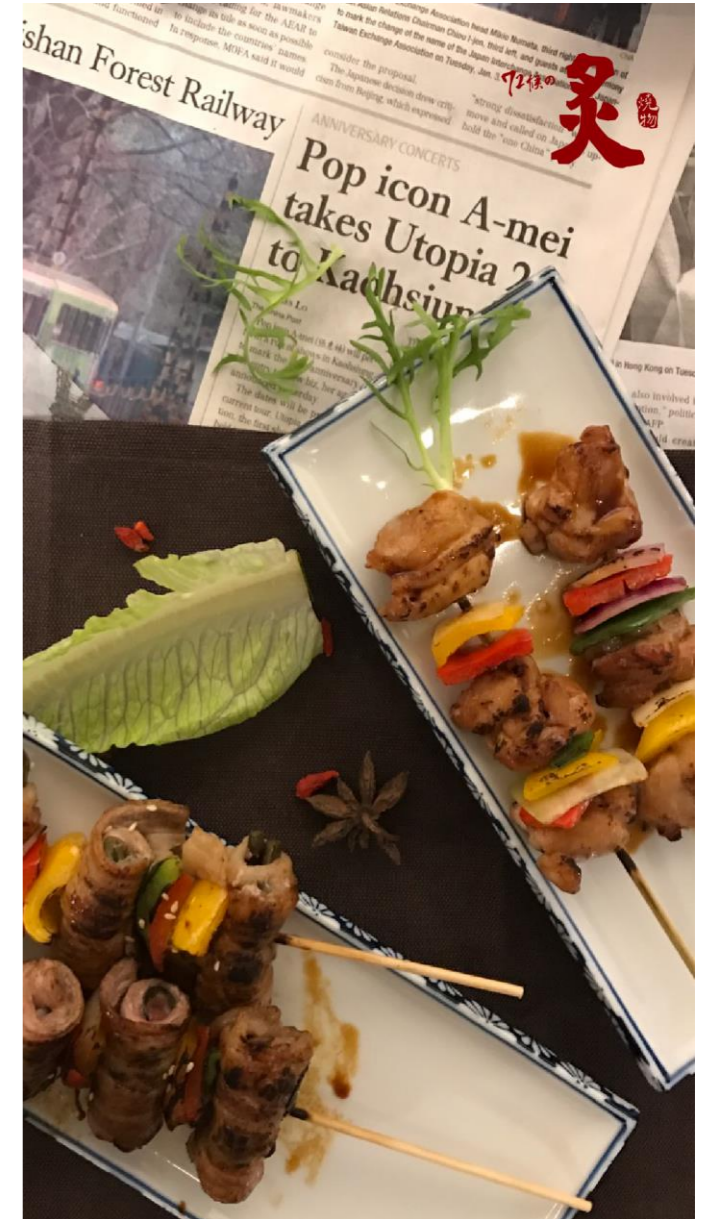
透涼紅茶與酸甜果汁,搭配火鍋,解膩消火。
Iced Tea or Fresh Juice

甜湯或冰品

Dessert



主廚隨著季節不同,挑選當季特色食材,特製甜湯或冰品。
Sweet Soup or Ice-Cream



72候の 炙

燒物

COMING SOON

會意。從肉從火。
小篆字型，肉在火上烤之意。
以烹以炙。《禮記。禮運》

地點：前棟三樓
午餐：11:30~14:00
晚餐：17:30~21:00

The Chinese character, as well as the Chinese name of *Rosuto*, “炙” (zhì), can be divided into two parts; the top part is the meat and the bottom part as fire, forming the act of grilling. Skewers, barbequed meat and vegetables on a stick, are the most famous type of grill food in Japan as well as our menu selection.

Lunch: 11:30~14:00
Dinner: 17:30~21:00



COMING SOON

The FLAVOR

PRIVATE DINING

by 72候

風味 · 韻味 · 特點 · 香料。

我們試圖用這個來表示私廚獨特的風味與特色。

期待來這饕客們都能品嚐道地的風味。

地點：前棟四樓

午餐：11:30~14:00

晚餐：17:30~21:00

Flavor, a word derived from *flavour* in French, is an important sensation that embroiders texture, taste, moist, etc. Here at *The Flavor*, we provide exquisite dining and wine pairing experiences. With our chefs serving right in front of you and limited seating to guarantee satisfaction, our chefs will conquer your taste buds.

Lunch: 11:30~14:00

Dinner: 17:30~21:00



— Discover Café —

(招牌冰滴咖啡介紹)

耶加雪菲咖啡豆：

生長在衣索比亞西南部著名的山岳及森林產區，咖啡豆屬於中小顆粒，豆形漂亮完整。酸性適中，且口感清爽，優過於其它黑咖啡的調和比例。而還保有非洲摩卡風格，是一款優質的水洗阿拉比卡豆。





Discover Lite

蜻亮點旅店

房間設施



蜻亮點旅店
Discover Lite
HOTEL · HOSTEL

- 高級42吋畫質液晶電視
- 125個電視頻道
- MINI吧枱
- 環保節能靜音小冰箱
- 日本大金空調
- 英國進口斯林百蘭床墊
- 獨立10M Wifi 網路



雙人房

定價：NT4,000



蜻亮點旅店
Discover Lite
HOTEL · HOSTEL

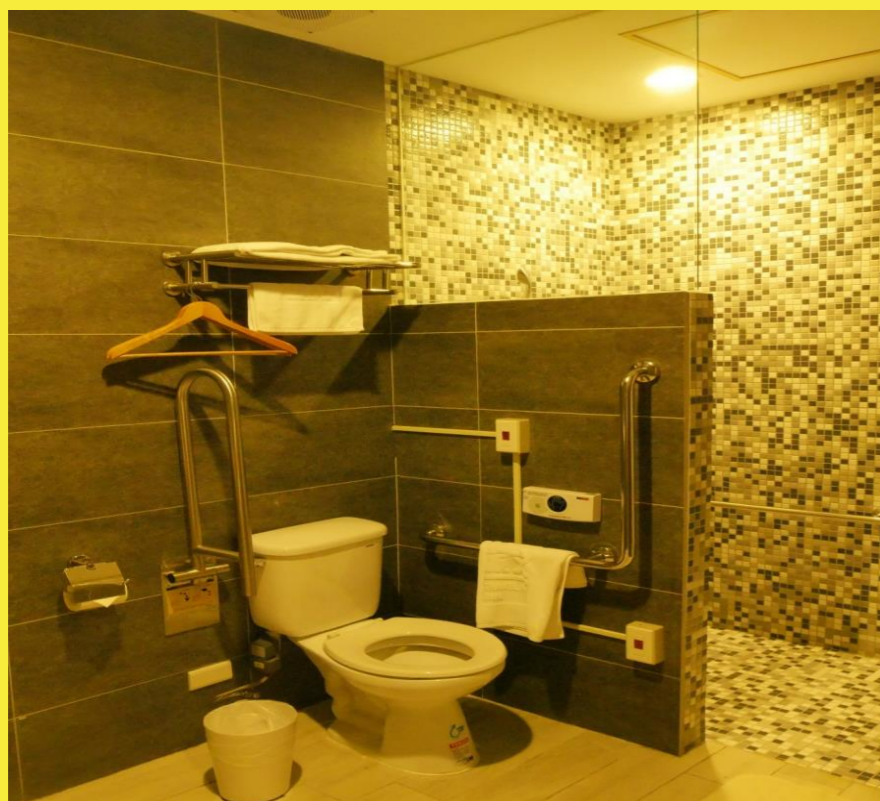




蜻亮點旅店
Discover Lite
HOTEL · HOSTEL

友善套房

定價: NT3,200



四人房

定價: NT5,600



背包客房 定價: NT980 (每個床位)

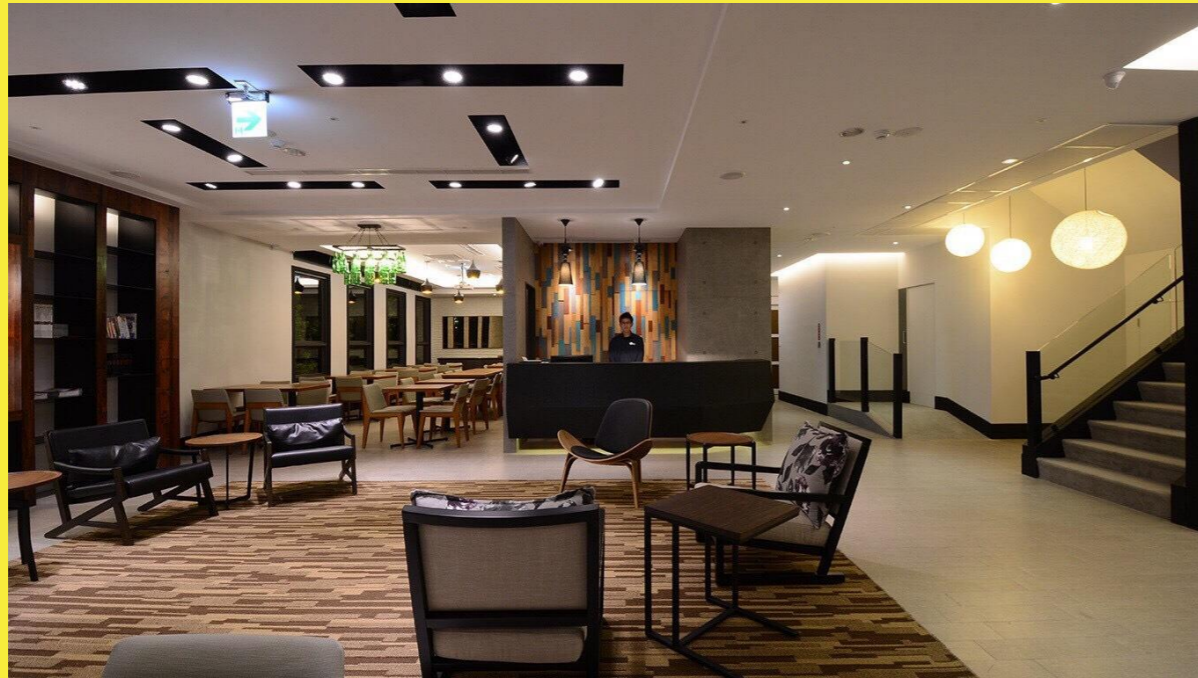




蜻亮點旅店
Discover Lite
HOTEL · HOSTEL

蜻亮點旅店大廳

寬敞的共用空間，是旅人和背包客互動的好地方。



章節_捌

嘉義好介紹 — 文創園區



歷史最悠久、製酒機具保存最完整的文創園區





文創聯合辦公室進駐團隊：

301室 | 阮劇團 Our Theatre | 劇團行政 | www.facebook.com/ourtheatre

302室 | 一見市晴有限公司 | 品牌設計規劃

303室 | 紫花霍香薊創藝工作室 | 圖文創作 | www.facebook.com/ageratum.lugu

304室 | 寧靜時刻 QUIET TIME | 品牌規劃, 親子共創 | www.facebook.com/enjoyquiettime

305室 | 小井病院 | 陶藝創作 | www.facebook.com/chihminseldishes

306室 | 星月潮流進行式 | 服裝設計 | 臉書搜尋「星月潮流進行式」

307室 | 璽室國際室內裝修有限公司(Chere Chere International corp) | 室內設計, 親子共創 | www.facebook.com/chere.inc

308室 | Fun學 藝術手作坊 烘焙。畫室 | 創意烘焙 美學創作
| www.facebook.com/FunStudio2017

309室 | 雅樹手作皂 | 花藝, 手工皂, 生活美學營造 | [雅樹手作皂](#)

310室 | 哲茶工作室 | 茶藝 | 范小姐 0918-140-663

311室 | 晴天藍 綠建築事務所 | 綠建築 | www.facebook.com/AzureGreenBuilding

國際著名十鼓表演



十鼓擊樂劇場

嘉義唯一目劇

STRIKE CHIMNERY THEATRE

> 嘉義文創園區

2017 **7.22** SAT. 15:00 **盛大開演**

國際級表演藝術團隊
“十鼓擊樂團”

曾獲
美國葛萊美獎、獨立音樂大獎、台灣金曲獎三項提名

融合了阿里山日出及神木群意象、演譯鄒族的古調傳頌

演出時間
每週五 FRI 19:30 (演出45分鐘) 1場次
每週六 SAT 15:00 19:30 (各演出45分鐘) 2場次
每週日 SUN 15:00 19:30 (各演出45分鐘) 2場次

售票資訊
A. 現場購票：請至嘉義文創園區(舊酒廠)服務台購票。
B. 網路購票：請至「享富然」售票系統購票。

全票300 / 學生票280 / 嘉義縣市民權特票200
團體特票250 / 幼稚園團體特票150
身心障礙特票150

主辦單位：嘉邑 G9 Creative Park

嘉義文化創意產業園區
嘉義市百源中山路616號
電話：05-2160500
email: g9park@g9park.com



<<嘉義唯一目劇場>>

享譽國際並曾獲美國葛萊美獎、獨立音樂大獎、台灣金曲獎三項提名的國際級表演藝術團隊「十鼓擊樂團」，運用嘉義舊酒廠舊產業遺址空間，以「阿里山日出」、「神木」、「鄒族」等嘉義特色主題，推出只有在嘉義才能看的到的鼓樂打擊演出！帶領您神遊諸羅山，跨時空體驗一場如夢境般的身心靈知性之美。

現場Live





Brings the city to you.