

## 女化學家秋季慈湖踏青

各位親愛的女化學家您好:

在這秋高氣爽的時節裡，趁著部分學校 9 月放暑假期間，於 9 月 18 日舉辦本次女化學家踏青之旅，很榮幸宗燕擔任本屆女化學家的召集人，有機會為大家服務，本次聚餐活動，首先帶大家去慈湖陵寢-兩蔣文化園區，感受歷史的文化氣息。中午再帶大家去 Tina 廚房吃飯，感受其優美環境，希望藉由今天的活動，使得平常忙碌的身心可以得到舒展，也可以增進彼此的感情。

現代女性在職場上早已佔有一席之地，無論是生活上或經濟上，女性都可以獨立自主。最近，以單身女性為主題的戲劇也如雨後春筍般冒出來，而源自於日本的新族群名稱「敗犬」，更勾勒出現代女性不但想掌握自己的人生、事業還有其自我價值，如何在事業與家庭間找得平衡點，更是每個女科技人面對的難題，所以忙碌之餘，不要讓壓力追著你跑，徜徉於大自然中，使得平常忙碌的身心可以得到舒展。

因第一次舉辦聯誼活動，經驗不足，還望各位撥冗參加與賜教，讓宗燕有機會未來提供更好的服務，我目前服務於中原大學化學系，從事產、官、學、研的計畫多年，期盼為本屆女化學家聯誼會，增加如何將學術研究成果推廣至產業應用經驗談的內容，並規畫女科技人面對雙重壓力與挑戰時，如何使心靈成長可以讓生命更發光與發熱，並且邀請具實戰經驗的專家來分享，這是我們未來活動規劃的方向，請大家抽空來參加，藉此聯絡感情，增進彼此間交流。

本屆女化學家聯誼會的連絡人為中原大學化學系博士生林美汝同學擔任，各位夥伴如有任何問題，請洽詢林同學，我們會全力協助。

聯絡人：林美汝 [linsa5@hotmail.com](mailto:linsa5@hotmail.com) 電話:(03) 2653343; 0955333036

蔡宗燕 [yen@cycu.edu.tw](mailto:yen@cycu.edu.tw) 電話:(03) 2653342; 0986277105

時間：2010/9/18 (週六)

行 程 規 劃		
時間	地點	說明
10:30-10:40	1. 中壢中原大學集合(校門口) 2. 桃園高鐵站(接駁公車站) 3. 自行搭車(請見交通資訊)	集合搭便車
10:40-11:30	開車至慈湖	約 45~50 分鐘，自行開車者可停於園內(於遊客中心集合)
11:30-13:00	慈湖陵寢-兩蔣文化園區	徜徉於森林步道，悠遊於溪谷
13:00-13:30	開車至 Tina 廚房(大溪店)	約 60 分鐘
13:30-16:00	午餐時間-Tina 廚房(大溪店) 交流時間-連絡感情話南北 <u>(午餐費用請參考)</u> <a href="http://www.tinakitchen.com.tw/images/20100705/20100427-bigT-MENU-1-9.jpg">http://www.tinakitchen.com.tw/images/20100705/20100427-bigT-MENU-1-9.jpg</a>	地中海藝術白樓，享受悠閒時光，Tina 廚房亦有販售有機手工烘焙，自行開車者可停於 Tina 停車場或大溪觀光停車場。
16:00-17:00	賦歸	

煩請儘早填妥報名表後，於 09 月 15 日 (週三) 前 e-mail 至下址：

聯絡人：林美汝 linsa5@hotmail.com

電話:(03) 2653343; 0955333036

姓 名			開車/可載人數	
單位/機構		職稱		
聯絡電話		手機(必填)		
e-mail				
參加人數		需要搭便車人數		
搭車地點				

<http://tinakitchen.fomeyueen.com.tw/UntitledFrameset-2.htm>

Tina 廚房

## 交通資訊：

### 【大眾運輸】

#### 1. 高鐵

搭高鐵至桃園站下，再轉搭其他大眾運輸工具。台灣高鐵網站

<http://www.thsrc.com.tw/>

#### 2. 客運

搭台鐵至桃園、中壢站下，轉搭桃園客運（桃園-大溪、中壢-大溪）至大溪站下，再轉搭桃園客運（大溪-復興、大溪-小烏來、大溪-巴陵、大溪-阿姆坪）至慈湖站下。

### 【搭車】

在台北寶慶路搭往大溪的國光客運，在慈湖站下車。

在桃園中壢後車站搭往大溪的桃園客運，在慈湖站下車。

在大溪搭往復興或阿姆坪的國光、桃園客運，在慈湖站下車。

### 【自行開車】

1. 國道3號，大溪交流道下，轉台3線接台4線，至32.6K處埔尾依指標左轉，接台7線即抵。

2. 中山高（南下）→桃園交流道→4號省道→7號省道→慈湖

3. 中山高（北上）→中壢交流道→114號縣道→112號縣道 →4號省道→7號省道→慈湖

午餐：

爲了節省等待午餐的時間，麻煩大家請預先看菜單，

請先在午餐方面點餐~謝謝。

主餐	
餐後飲料 (請註明冰熱)	
備註：	

# TINA 幸福 分享套餐

點用下列  
任一風味主菜 即贈 ➔ 暖胃健康茶 + 有機多穀物麵包 + 開胃前菜

佐香草奶油醬

+ 有機糙米飯 + 養生鍋煲 + 時令鮮蔬 + 風味主菜(請選一)

+ 餐後飲料(請選一) + 餐後甜點

由每日主廚特選



## TINA 風味主菜 (下列請選一)



### 雙拼類

- 1 紹興香醉雞 · 客家鹹豬肉雙拼 ..... \$380
- 2 日式酥炸藍帶起司雞排 · 黃金海鮮卷雙拼 ..... \$380
-  3 迷迭香香烤檸檬雞腿 · 和風鮮果蔬菜沙拉雙拼 ..... \$400
- 4 百里香香煎檸檬豬排 · 和風鮮果蔬菜沙拉雙拼 ..... \$400
-  5 迷迭香香烤檸檬雞腿 · 荷蘭Edam起司烤鮮魚雙拼..... \$450
- 6 百里香香煎檸檬豬排 · 巴西利香芹香煎魚排雙拼 ..... \$450
- 7 普羅旺斯香料炙燒煎烤紐西蘭一級沙朗牛排 6盎司(佐紅酒醬)  
· 香烤酥皮雞腿(佐香草玫瑰鹽) 雙拼 ..... \$490
- 8 普羅旺斯香料炙燒煎烤紐西蘭一級沙朗牛排 6盎司(佐紅酒醬)  
· 香烤鮭魚(佐優格醬) 雙拼..... \$490
-  9 地中海香料炙燒煎烤紐西蘭一級沙朗牛排 6盎司(佐紅酒醬)  
· 香烤酥皮雞腿(佐香草玫瑰鹽) · 香烤鮭魚(佐優格醬) 海陸三拼 .. \$550

### 雞肉類

-  10 泰式椒麻香料雞腿排(雙腿、酸辣)..... \$380
- 11 迷迭香香烤酥皮雞腿(雙腿)..... \$400
-  12 加勒比海香料酥烤半雞 搭配酥烤洋芋 ..... \$400

### 牛肉類

-  13 普羅旺斯香料醬燒牛肋條(微辣)產地:台灣 新鮮牛肉 ..... \$420
- 14 炙燒煎烤紐西蘭一級沙朗牛排 8盎司(佐香草玫瑰鹽或紅酒醬) ..... \$460

### 豬肉類

15 客家媽媽燜筍焗肉 ..... \$380

16 橙果香烤煙燻豬肋排 搭配酥烤洋芋 ..... \$450

17 普羅旺斯香料酥烤德國豬腳 ..... \$450

本店採用台灣本產CAS豬肉

### 熱炒類

18 羅勒三杯雞肉·中卷·鮮筍煲 ..... \$420

### 海鮮類

19 橙汁酒釀酥炸鮮魚 ..... \$380

20 酒釀豆瓣醬燒黃魚(微辣) ..... \$420

21 川味剁椒香蒸鮮魚(麻辣) ..... \$420

22 泰式檸檬蒜香清蒸鮮魚(酸) ..... \$420

23 檸檬味噌香烤鮭魚 ..... \$450

24 檸檬香烤鮮花枝(全隻) ..... \$450

本店採用台灣本地新鮮去骨魚排，請您安心享用！

### 素食餐

25 羅勒三杯杏鮑菇鮮筍·和風鮮果蔬菜沙拉 ..... \$420

26 茄汁起士焗時蔬百匯·和風鮮果蔬菜沙拉 ..... \$420

27 日式昆布素獅子頭煲·和風鮮果蔬菜沙拉 ..... \$420

### 兒童餐 (限115-150公分以下兒童點用)

28 檸檬香酥烤去骨雞腿·茄汁肉醬義大利麵 ..... \$280

### 加點再特惠：每人有最低消費點用餐點，才可加點

\*加點任一道主菜.....特價 5 折優待  
\*加點現炒蔬菜.....100元/份  
\*加點有機糙米飯.....20元/份  
\*加點養生鍋煲.....250元/份

●加點酒類：  
\*法國克萊喜水蜜桃汽泡葡萄酒.....750ml/\$360/瓶  
\*智利紅魔鬼夏多內白葡萄酒.....375ml/\$400/瓶  
\*智利三風卡本內梅格紅酒.....750ml/\$800/瓶  
\*智利三風卡本內梅格紅酒.....750ml/\$590/瓶  
\*智利遲摘型白蘇維濃甜白葡萄酒.....375ml/\$880/瓶  
\*智利舒伯堡卡本內蘇維濃紅葡萄酒...750ml/\$490/瓶  
\*智利紅魔鬼卡本內蘇維濃紅葡萄酒...375ml/\$400/瓶  
\*智利紅魔鬼卡本內蘇維濃紅葡萄酒...750ml/\$800/瓶  
\*海尼根啤酒.....\$120/瓶

禁帶外食如自帶酒品，酌收開瓶費200元/桌

●飲酒過量 有礙健康 ●未成年請勿飲酒

### 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。
- 用餐時間限2小時；無刷卡服務。本店禁止攜帶外食內用，唯生日蛋糕不受此限。
- 115公分以上兒童及成人，每人均須點用一份套餐或飲品；如需打包，須支付外袋或杯盒包裝工本費\$5元。
- 為保護幼童安全，請教導幼童勿在室內奔跑。

## TINA 招待的餐後飲品與甜點

吃完豐富的“幸福套餐”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的，也是幸福套餐中重要的一環，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。感謝您！祝您用餐愉快！

●餐後飲料、甜點可至戶外享用●

### 餐後飲品（下列請選一）



- **TINA有機咖啡** (冰/熱) 《咖啡因飲用過量有礙健康》  
(TINA獨家進口歐盟有機雙認證   認證有機咖啡生豆，自家焙豆、新鮮、香醇、健康、低咖啡因，是追求品味老饕的最愛！)
- **TINA有機鮮奶油咖啡** (冰/熱) 《咖啡因飲用過量有礙健康》  
(TINA獨家進口歐盟有機雙認證   有機咖啡生豆，自家焙豆再加上現打鮮奶油，一口咖啡一口鮮奶油，幸福滿足油然而生！)
- **TINA有機煎茶** (熱)  
(TINA獨家進口日本靜岡丸山製茶JAS有機認證綠茶，茶湯翠綠，是一難得的好茶！)
- **TINA有機玄米抹茶** (冰/熱)  
(TINA獨家進口日本靜岡丸山製茶JAS有機認證抹茶，含大量葉綠素、兒茶素，再加上烘焙有機糙米，是一暖胃、溫補、健康的日式風味茶！)
- **TINA德國有機花草茶** (熱)  
(TINA獨家進口德國LACON GmbH有機認證花草茶，茶香甘甜，可安神舒壓，是我們極力推薦無咖啡因的好茶！)
- **TINA德國有機水果果粒茶** (冰/熱)  
(TINA獨家進口德國LACON GmbH有機認證果茶，以蘋果、藍莓、草莓等十餘種乾燥果乾為基底，是深受女性喜愛的無咖啡因果粒茶！)
- **TINA有機阿薩姆紅茶** (附自家手工煉乳、檸檬或鮮奶油) (冰/熱)  
(TINA獨家進口德國LACON GmbH有機認證印度紅茶，茶湯金黃、無澀味醇，是英式午茶的最佳選擇！)
- **TINA鮮桔桂花釀茶** (冰/熱)  
(TINA獨家手工熬煮金桔、鳳梨、菊香桂花釀加上甘草梅子、阿薩姆紅茶等，是TINA家招牌首選)
- **TINA淡伯爵奶茶** (熱)  
(英國London 300多年歷史品牌，享有皇室御用茶的尊榮美譽，以錫蘭紅茶加上柑橘、檸檬薰香，再調以鮮奶融和，特殊風味，值得您品嚐！)
- **TINA現打多C鮮果汁**  
(採四季水果凍藏後，加入柳橙原汁現打，冰涼健康！)

### 餐後飲品的用心

●左述TINA獨家進口咖啡、茶品，係TINA女主人由德國、日本精心挑選採有機栽培無農藥、無化肥、無污染的有機極品，為求新鮮、原味，更不惜成本，以空運進口。有機咖啡豆系列，為求品質，更耗資二百餘萬購置德國GIESEN專業烘豆機等設備，自家研發焙豆，將市售高價的有機極品，以附餐的方式附贈給您享用，期待您能體會我們的用心，更希望您能喜歡！



### 餐後甜點 【由每日主廚特選】

