



桐花芽蔬食咖啡廚房 仙境般的美好饗宴

文·林潔欣

不知您是否有留心影劇新聞，在2015年10月時，藍正龍和周幼婷這對銀色夫妻的幸福婚禮，在一間十分美麗的天主教堂舉辦，那裡，就是新竹華光智能發展中心。在天主堂旁邊，有間專賣蔬食的簡餐咖啡廳：桐花芽蔬食咖啡廚房，雖說是華光智能的庇護工廠，實際到訪後發現，這裡說是人間仙境都不為過。

大片綠地適合親子同遊

位在新竹縣關西鎮、往統一馬武督渡假村的必經道路上，有間四面都是整片落地窗、綠地環繞著的咖啡廳，這裡，就是我們要介紹的主角：桐花芽蔬食咖啡廚房。店長原本是華光智能的社工師，對經營咖啡廳十分有興趣，之前曾經經營過中心另一間咖啡廳，正好在2013年時，中心決定在此建華光福利山莊，旁邊的一大片土地也連帶能使用，店長開始想，或許可以開一間以蔬食為主的咖

啡廳。但開在這，會有顧客上門嗎？既然這裡風景優美，何不乾脆打造成適合假日親子旅遊、有公園和沙坑的餐廳呢？

這裡週一、週二不營業，週三到週日都有專程慕名而來的遊客，雖然除廚房工作人員外，外場皆聘雇身心障礙的庇護員工，但來過的客人都說：店內的服務好得不得了。不過，店長說，這些外場工作人員並不是一開始就像我們看到的這般熟練，這是經過就服員每天來店裡，一天又一天、一次又一次地指導，庇護員工一而再重複端盤子走路、擦桌子及擺盤等等的動作得到的結果。「由於我們的員工看外表完全不像身心障礙人士，有時候杯盤拿不穩灑到客人，客人難免會生氣，我們只好一再賠罪加解釋。」但為什麼不乾脆在招牌上註明為庇護餐廳？店長說：「我們不想讓顧客因為同情來光顧，來這裡，就是因為我們好吃的餐點和舒適的環境。」

的確，採訪當天，廚師做了兩道拿手料理：野薑花蘆筍天使麵、蘑菇南瓜貝殼麵，讓我們試吃，一入口真是驚為天人。野薑花淡淡地清香拌著蘆筍本身的甜味入麵，每一口都有花香含入；而南瓜麵則讓原本害怕南瓜味的食客，也因為蘑菇切得細細地加上大火熱炒，將南瓜均勻的攪拌其中，和著貝殼麵一湯匙入口，形成一股無違和的咀嚼風味。

除了美味餐點之外，這裡還有販售由專業老師們指導華光孩子做的手工麵包，工作室就在樓下，本院和華光山莊所有師生的早餐

都由這兒出爐。鬆軟的吐司完全天然不加任何香料，其他包子、饅頭、蛋糕和貝果都一樣純天然，目前已有知名醫院與企業的訂單，將來希望麵包訂單能越來越多，當然也希望來訪用餐的顧客能越來越多，下次大家來關西，記得來這裡玩玩吃吃喔！❤️

桐花芽蔬食咖啡廚房

地址：新竹縣關西鎮錦山里2鄰錦山21-8號

電話：03-5478909 分機17

營業時間：週三～週日：11：00～17：30

FB：桐花芽蔬食咖啡廚房

Tung Blossoms Pasta & Cafe



FB遊客分享

- ❖ 用餐後覺得食物好吃～服務人員很用心～有空會再過來～
- ❖ 多多支持，給孩子魚吃，不如給他釣竿，給努力的孩子服務的機會，又可以吃到美味豐盛的餐，很幸福。
- ❖ 這些身障者都很戰戰兢兢的工作，也很大方，會主動跟你問候。樓下有烘焙教室，木工教室和玻璃工作室，適合團體或散客來學藝。
- ❖ 很喜歡這裡的環境，乾淨、很親切，十分讚！
- ❖ 今日來到【桐花芽】餐點都是有機種植的原料製作，份量也超大份的，廚師讓遊客能享用最天然的食材，看到小朋友們的熱忱天真的服務，讓我感受到本店成立的宗旨。
- ❖ 一家不簡單的餐廳，充滿著愛與包容。