

---

# 蘇揚點心 ● 江南小吃

---

創立於民國三十八年的傳統好味道



## 草創之初 1949年(民國38年)

創辦人蔣東孚先生出資，交由三個兒子共同經營，門口棗紅底的燙金大匾額，乃當年中央研究院士吳稚暉先生命名，並親筆題字「沁園春」一亦取自諸多古時文人雅士所仰慕與著墨的詞牌名；道地且細膩的江浙菜口味，吸引臺中政商、名流雅士作為最佳宴客的場所，開啟了中臺灣的餐飲盛世。

## 老麵 細活 美饌

至今仍由三房大兒子蔣少炎先生獨資，由第四代生力軍—蔣瓏及郭文章學習經營與傳承。以老麵的基底、堅持每日手工製作銀絲卷和各式蒸餃、鹹、甜包子。說起蔣故總統鍾愛的菜色，如玫瑰包、無錫肉骨頭、招牌寧式炒鱈糊等，是開店至今仍為人所稱許的功夫菜。

## 獨門絕活，僅此一家

美宴蘇揚點心講究真功夫，尤其全台獨門的玫瑰包和豆沙包更是賓客來店必點，而蔣宋美齡鍾愛的《桂花赤豆鬆糕》則僅於農曆過年期間才會製作販賣。



## Our Origins 1949 (38th year of the ROC)

Founder Chiang Tung-Fu provided the funds so his three sons could run the restaurant together. The plaque with gold lettering that can be seen in the restaurant was inscribed by Academia Sinica Academician Wu Zhihui, who gave the restaurant its name, "Qin Yuan Chun", after a Chinese poem widely admired by scholars and literati. Our authentic and exquisite Jiangzhe cuisine has attracted politicians, businessmen, and celebrities in Taichung, making Qin Yuan Chun the best venue for banquets and receptions and unveiling a golden age of gourmet cuisine in Central Taiwan.

## Sourdough, craftsmanship, delicious cuisine!

Currently, the restaurant is solely owned by Mr. Chiang Shao-Yen, the eldest son of the founder's third son, and operated by the fourth generation of the family. Here at Qin Yuan Chun, our chefs insist on using sourdough to make silver thread rolls and all kinds of steamed dumplings and buns by hand. Speaking of former president Chiang Kai-shek's favorite Xihu fish in vinegar sauce, wuxi spareribs and signature braised eel that's fresh and completely boneless, all of these are rare dishes that require profound experience and genuine technique.

## A master to top them all

The restaurant serves Suyang pastries and desserts, including Qin Yuan Chun's specialty bean paste buns and rose buns, while the "osmanthus red bean rice cake" beloved by Soong Mei-ling, former First Lady, is only made and sold during Chinese New Year.



### 創業について 1949年

創業者蔣東孚氏が出資し、息子3人が共同で経営を開始しました。大型扁額には、当時の中央研究院士呉稚暉氏が命名し、揮毫した「沁園春(しんえんしゅん)」の金文字が掲げられました。これは多くの文人や雅人から愛された詞牌の名称でもあります。繊細な本場の味の江浙料理により、台中の政界・ビジネス界の名士の宴会の場として人気を集め、台湾中部の美食の時代を切り開きました。

### 老麵 繊細 美味

現在は三男の長男である蔣少炎氏が資金を拠出し、四代目が店を守っています。老麵(発酵生地)にこだわり、毎日手作業で銀絲巻や各種蒸し餃子、中華まんを作っています。蔣總統の好んだ無錫風スペアリブの炒め物、特製骨なしタウナギの炒め物は、技を駆使した素晴らしい料理です。

### 唯一無二の絶品

宴会用蘇州・揚州風点心、オリジナルの小豆まんや薔薇中華まんを味わえます。蔣宋美齡の愛した「桂花小豆ケーキ」は旧正月期間のみ取り扱っております。



### 최초 설립 1949년 (중화민국 38년)

창립자 장동부 씨가 자금을 내고 아들 세 명이 공동 경영한다. 금색으로 쓰인 현판은 당시 중앙연구원 오치휘 씨가 "심원춘(沁園春)"이라고 이름 짓고 써 많은 문인과 선비들이 부러워한 사패명이다. 정통 장저요리로 타이중의 정치인들과 상인 그리고 선비들까지 매료시킨 최적의 잔치회장으로 대만 중부 지방의 요식업을 개척했다.

### 발효된 반죽, 수공, 미찬!

현재 셋째 큰아들 장소염 씨가 4대째 지키고 있다. 발효된 반죽만을 고집해 인쓰쥐안과 만두를 순수 만든다. 장 전 대통령이 좋아하던 시후초어, 무석육골두,간판 메뉴인비린내가 전혀 안 나고 가시도 없는 시간들여 만든 메뉴다.

### 유일한 비법, 유일무이

맛있는 소양 디저트팥찐빵과 장미찐빵은장송미령이 좋아한 "계화 팥 송까오"는 설날에만 제작 판매한다.

# 美饌推薦



## 小籠包 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬後腿肉



NT \$ 190



## 蟹粉小籠包 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：蟹黃、豬後腿肉



NT \$ 220



## 素蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：香菇、豆干、筍、  
薺菜



(可素食)

NT \$ 220



## 蝦仁蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：草蝦仁、  
豬後腿肉



NT \$ 220



## 醉雞

料理時間：2分鐘  
主要食材：雞腿肉、紹興酒



NT \$ 340



## 肴肉

料理時間：2分鐘  
主要食材：豬後腿肉



NT \$ 150



## 油燜筍

料理時間：2分鐘  
主要食材：桂竹筍



(可素食)

NT \$ 150



## 酥魚

料理時間：2分鐘  
主要食材：鯽魚  
\* 不含魚卵



NT \$ 220



## 排骨蛋飯

料理時間：6分鐘  
主要食材：排骨、雞蛋、  
白飯



NT \$ 210



## 清炒鱈糊

料理時間：5分鐘  
主要食材：鱈魚



NT \$ 520



## 無錫肉骨頭 (5塊)

料理時間：6分鐘  
主要食材：豬排  
\* 加點每塊80元



NT \$ 400



## 清炒河蝦仁

料理時間：3分鐘  
主要食材：河蝦仁



NT \$ 620



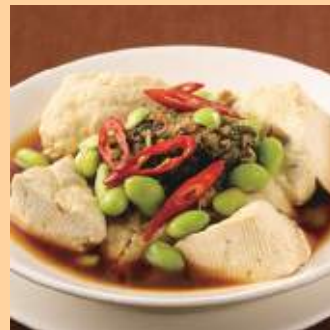
# 美饌推薦



## 雪菜百頁

料理時間：5分鐘  
主要食材：老雪菜、百頁

(可素食) **NT \$ 220**



## 清蒸臭豆腐

料理時間：15分鐘  
主要食材：臭豆腐、老雪菜、毛豆、火腿、開陽末

(可素食) **NT \$ 150**



## 糖醋排骨

料理時間：5分鐘  
主要食材：帶骨里肌肉

**NT \$ 300**



## 蔥爆牛肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：牛肉、蔥

**NT \$ 280**



## 紅椒干絲肉絲

料理時間：3分鐘  
主要食材：豆干、豬肉絲、辣椒

\* 素食者可改成  
【紅椒干絲筍絲】

**NT \$ 240**



## 蟹粉豆腐

料理時間：8分鐘  
主要食材：雞蛋豆腐、蟹黃

**NT \$ 280**



## 酸辣湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：筍絲、豬肉絲、豆腐絲、豬血

(可素食) **NT \$ 150**



## 砂鍋獅子頭 (2粒)

料理時間：8分鐘  
主要食材：豬肉、白菜、筍片

**NT \$ 320**



## 炸銀絲捲

料理時間：20分鐘  
主要食材：豬油、麵粉

**NT \$ 130**



## 千層糕 (2塊)

料理時間：15分鐘  
主要食材：紅棗、冬瓜條、甘納豆、桂圓乾、奇異果乾、聖女番茄乾

**NT \$ 105**



## 玫瑰包 (1顆)

料理時間：10分鐘  
主要食材：玫瑰花、桂花、豬板油

**NT \$ 55**



## 豆沙大包 (1顆)

料理時間：15分鐘  
主要食材：紅豆沙

(可素食) **NT \$ 55**



### 辣白菜

料理時間：2分鐘  
主要食材：山東白菜



(可素食)

NT \$ 150



### 油燜筍

料理時間：2分鐘  
主要食材：桂竹筍



(可素食)

NT \$ 150



### 烤麩

料理時間：2分鐘  
主要食材：麵筋、木耳



(可素食)

NT \$ 150



### 醉雞

料理時間：2分鐘  
主要食材：雞腿肉、紹興酒



NT \$ 340



### 肴肉

料理時間：2分鐘  
主要食材：豬後腿肉



NT \$ 150



### 蒜泥白肉

料理時間：3分鐘  
主要食材：豬五花肉



NT \$ 160



### 酥魚

料理時間：2分鐘  
主要食材：鯽魚  
\* 不含魚卵



NT \$ 220



### 燻魚

料理時間：2分鐘  
主要食材：草魚



NT \$ 220

● 主廚推薦 | ● 開胃冷盤 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 小籠包 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬後腿肉

 NT \$ 190



### 蟹粉小籠包 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：蟹黃、豬後腿肉

 NT \$ 220



### 蝦仁蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：草蝦仁、  
豬後腿肉

 NT \$ 220



### 素蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：香菇、豆干、筍、  
薺菜

 (可素食) NT \$ 220



### 蒸銀絲捲

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬油、麵粉

 NT \$ 110



### 炸銀絲捲

料理時間：20分鐘  
主要食材：豬油、麵粉

 NT \$ 130



### 菜肉大包 (1顆)

料理時間：15分鐘  
主要食材：薺菜、豬後腿肉

 NT \$ 55

\* 素食者可改成【素包】  
(需預訂) NT \$ 65



### 蜜汁火腿

料理時間：20分鐘  
主要食材：火腿肉、蓮子、  
吐司

 NT \$ 500

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 鱸糊麵

料理時間：5分鐘  
主要食材：鱸魚、麵

 **NT \$ 200**



### 河蝦仁麵

料理時間：5分鐘  
主要食材：河蝦仁、麵

 **NT \$ 250**

**250**



### 雪菜河蝦麵

料理時間：5分鐘  
主要食材：老雪菜、河蝦仁、麵

 **NT \$ 250**



### 雪菜肉絲麵

料理時間：5分鐘  
主要食材：老雪菜、豬肉絲、麵

 **NT \$ 130**



### 酸菜肉絲麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：酸菜、豬肉絲、麵

 **NT \$ 120**



### 清燉牛肉湯麵

料理時間：30分鐘  
主要食材：清燉牛肉、麵

 **NT \$ 220**



### 排骨麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：里肌肉、麵

 **NT \$ 190**



### 蝦腰麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：蝦仁、豬腰子、麵

 **NT \$ 190**

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.





### 什錦麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：蝦仁、豬肚、  
海參、麵

 **NT \$ 190**



### 冬菇麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：香菇、麵

 (可素食) **NT \$ 140**



### 雪筍麵

料理時間：6分鐘  
主要食材：老雪菜、筍片、  
麵

 (可素食) **NT \$ 140**



### 素什錦麵

料理時間：8分鐘  
主要食材：香菇、豆干、  
青江菜、麵

 (可素食) **NT \$ 140**



### 菜心煨麵

料理時間：25分鐘  
主要食材：青江菜、麵

 (可素食) **NT \$ 140**



### 光拌麵

料理時間：7分鐘  
主要食材：麵

 (可素食) **NT \$ 50**



### 炒年糕

料理時間：20分鐘  
主要食材：白菜、豬肉絲、  
年糕

 (可素食) **NT \$ 190**



### 雪菜肉絲年糕

料理時間：20分鐘  
主要食材：老雪菜、豬肉絲、  
年糕

 **NT \$ 190**

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 蝦仁蛋飯

料理時間：5分鐘  
主要食材：草蝦仁、雞蛋、白飯



NT \$ 190



### 排骨蛋飯

料理時間：6分鐘  
主要食材：排骨、雞蛋、白飯



NT \$ 210



### 肉絲蛋飯

料理時間：5分鐘  
主要食材：豬肉、雞蛋、白飯



NT \$ 190



### 火腿蛋飯

料理時間：5分鐘  
主要食材：火腿肉、雞蛋、白飯



NT \$ 190



### 清炒河蝦仁

料理時間：3分鐘  
主要食材：河蝦仁



NT \$ 620



### 雙色河蝦仁

料理時間：4分鐘  
主要食材：河蝦仁、番茄醬



NT \$ 650



### 鍋巴大蝦仁

料理時間：15分鐘  
主要食材：草蝦仁、鍋巴



NT \$ 360



### 鳳梨蝦球

料理時間：15分鐘  
主要食材：草蝦仁、鳳梨



NT \$ 380

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 紅燒加參

料理時間：5分鐘  
主要食材：海參

 NT \$ 480



### 蹄筋加參

料理時間：5分鐘  
主要食材：海參、豬腳筋

  NT \$ 460



### 蔥燻加參

料理時間：10分鐘  
主要食材：海參、蔥

 NT \$ 520



### 紅燒下巴

料理時間：30分鐘  
主要食材：草魚頭

 NT \$ 200



### 紅燒肚當

料理時間：30分鐘  
主要食材：草魚的腹部

 NT \$ 300



### 干燒肚當

料理時間：30分鐘  
主要食材：草魚的腹部、  
辣椒醬、豬絞肉

 NT \$ 300



### 干燒黃魚

料理時間：30分鐘  
主要食材：黃魚、辣椒醬、  
豬絞肉

 NT \$ 900



### 清蒸黃魚

料理時間：30分鐘  
主要食材：黃魚

 NT \$ 900

 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 大蒜黃魚

料理時間：30分鐘  
主要食材：黃魚、大蒜、  
豬五花肉



NT \$ 900



### 糖醋黃魚

料理時間：30分鐘  
主要食材：黃魚、糖醋醬



NT \$ 900



### 生炒魚片

料理時間：5分鐘  
主要食材：鯛魚



NT \$ 280



### 糖醋魚片

料理時間：7分鐘  
主要食材：鯛魚、糖醋醬



NT \$ 300



### 醋溜魚片

料理時間：7分鐘  
主要食材：鯛魚



NT \$ 300



### 咖哩魚片

料理時間：5分鐘  
主要食材：鯛魚、咖哩



NT \$ 300



### 寧式鱔糊

料理時間：5分鐘  
主要食材：鱔魚、韭黃



NT \$ 460



### 清炒鱔糊

料理時間：5分鐘  
主要食材：鱔魚



NT \$ 520

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 宮保蟹肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：蟹管肉、乾辣椒



NT \$ 320



### 醬爆蟹肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：蟹管肉、甜麵醬



NT \$ 320



### 干燒蟹肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：蟹管肉、辣椒醬、  
豬絞肉



NT \$ 320



### 醬爆肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：豬五花肉、  
甜麵醬



NT \$ 220



### 回鍋肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：豬五花肉



NT \$ 220



### 紅椒干絲肉絲

料理時間：3分鐘  
主要食材：豆干、豬肉絲、  
辣椒



NT \$ 240



### 紅椒干絲牛肉絲

料理時間：5分鐘  
主要食材：辣椒、豆干、牛肉



NT \$ 280



主廚推薦

| 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 無錫肉骨頭 (5塊)

料理時間：6分鐘

主要食材：豬排

\* 加點每塊80元

 **NT \$ 400**



### 糖醋排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉

 **NT \$ 300**



### 椒鹽排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉

 **NT \$ 300**



### 炸排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉

 **NT \$ 100**



### 咕佬肉

料理時間：5分鐘

主要食材：里肌肉

 **NT \$ 300**



### 筍烤肉

料理時間：7分鐘

主要食材：竹筍、豬五花肉

 **NT \$ 320**



### 八寶辣醬

料理時間：20分鐘

主要食材：雞丁、豬五花、  
豬肚、番茄、  
筍丁、蝦仁、  
開陽、豆干

  **NT \$ 380**



### 木須肉

料理時間：5分鐘

主要食材：韭黃、蛋、豬肉絲

 **NT \$ 180**

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 炒腰花

料理時間：5分鐘  
主要食材：豬腰子



NT \$ 340



### 炒什錦

料理時間：5分鐘  
主要食材：蝦仁、海參、  
豬腳筋



NT \$ 320



### 紅燒圈子

料理時間：5分鐘  
主要食材：豬大腸



NT \$ 280



### 炸圈子

料理時間：15分鐘  
主要食材：豬大腸



NT \$ 300



### 紅燒蹄筋

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬腳筋



NT \$ 280



### 西露蹄筋

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬腳筋、蛋白



NT \$ 280



### 青椒牛肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：牛肉、青椒



NT \$ 280



### 蔥爆牛肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：牛肉、蔥



NT \$ 280



主廚推薦

| 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 醬爆牛肉

料理時間：5分鐘  
主要食材：牛肉、甜麵醬



NT \$ 280

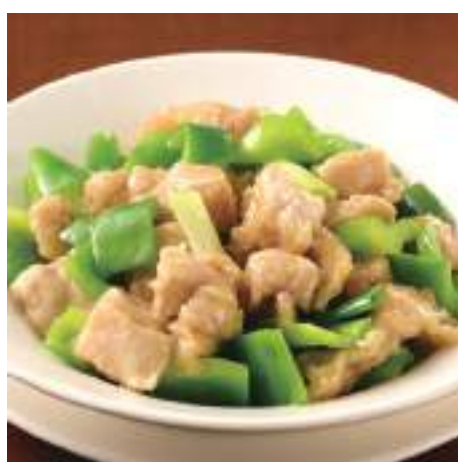


### 炒牛柳

料理時間：5分鐘  
主要食材：牛肉、黑胡椒  
洋蔥



NT \$ 280



### 青椒雞丁

料理時間：5分鐘  
主要食材：青椒、雞肉



NT \$ 280



### 辣子雞丁

料理時間：5分鐘  
主要食材：辣椒、雞肉



NT \$ 280



### 醬爆雞丁

料理時間：5分鐘  
主要食材：雞肉、甜麵醬



NT \$ 280



### 宮保雞丁

料理時間：5分鐘  
主要食材：雞肉、乾辣椒



NT \$ 280



### 蔥花炒蛋

料理時間：5分鐘  
主要食材：蔥、雞蛋

NT \$ 140



### 番茄炒蛋

料理時間：5分鐘  
主要食材：番茄、雞蛋



NT \$ 160

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.





### 蝦仁炒蛋

料理時間：5分鐘  
主要食材：蝦仁、雞蛋



NT \$ 200



### 筍炒肉絲

料理時間：3分鐘  
主要食材：綠竹筍、豬肉絲



NT \$ 180



### 薺菜鮮筍絲

料理時間：5分鐘  
主要食材：薺菜、筍絲



(可素食) NT \$ 280



### 開陽白菜

料理時間：15分鐘  
主要食材：蝦米、白菜



NT \$ 190



### 爛糊肉絲

料理時間：15分鐘  
主要食材：大白菜、豬肉絲



NT \$ 190



### 冬菇白菜

料理時間：15分鐘  
主要食材：香菇、白菜



(可素食) NT \$ 190



### 麻菇白菜

料理時間：15分鐘  
主要食材：蘑菇、白菜



(可素食) NT \$ 190



### 奶油白菜

料理時間：15分鐘  
主要食材：白菜、奶油



(可素食) NT \$ 190



主廚推薦

| 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 開陽菜心

料理時間：15分鐘  
主要食材：蝦米、青江菜

 **NT \$ 200**



### 冬菇菜心

料理時間：15分鐘  
主要食材：香菇、青江菜

 (可素食) **NT \$ 200**



### 麻菇菜心

料理時間：15分鐘  
主要食材：蘑菇、青江菜

 (可素食) **NT \$ 200**



### 奶油菜心

料理時間：15分鐘  
主要食材：青江菜、奶油

 (可素食) **NT \$ 200**



### 炒菠菜

料理時間：3分鐘  
主要食材：菠菜

 (可素食) **NT \$ 180**



### 炒高麗菜

料理時間：3分鐘  
主要食材：高麗菜

 (可素食) **NT \$ 150**



### 炒豆苗(季節限定)

料理時間：3分鐘  
主要食材：豆苗

 (可素食) **NT \$ 320**



### 炒芥蘭菜

料理時間：3分鐘  
主要食材：芥蘭菜

 (可素食) **NT \$ 150**

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員  
內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 素什錦

料理時間：6分鐘  
主要食材：蔬菜、菇類

 (可素食) **NT \$ 240**



### 清蒸臭豆腐

料理時間：15分鐘  
主要食材：臭豆腐、老雪菜、毛豆、火腿、開陽末(葷)

(可素食)  **NT \$ 150**



### 雪菜百頁

料理時間：5分鐘  
主要食材：老雪菜、百頁

 (可素食) **NT \$ 220**



### 雪菜百頁肉絲

料理時間：5分鐘  
主要食材：豆皮、老雪菜、豬肉絲

 **NT \$ 230**



### 酸菜百頁

料理時間：5分鐘  
主要食材：酸菜、百頁

 (可素食) **NT \$ 220**



### 扁尖腐衣

料理時間：5分鐘  
主要食材：扁尖筍、豆皮

 (可素食) **NT \$ 220**



### 麻菇腐衣

料理時間：5分鐘  
主要食材：蘑菇、豆皮

 (可素食) **NT \$ 200**



### 蝦仁腐衣

料理時間：5分鐘  
主要食材：蝦仁、豆皮

 **NT \$ 220**

 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 蟹粉豆腐

料理時間：8分鐘  
主要食材：雞蛋豆腐、蟹黃



NT \$ 280



### 蝦仁豆腐

料理時間：5分鐘  
主要食材：蝦仁、豆腐



NT \$ 220



### 紅燒豆腐

料理時間：5分鐘  
主要食材：豆腐、豬肉絲



NT \$ 220



### 冬菇豆腐

料理時間：8分鐘  
主要食材：香菇、豆腐



NT \$ 220



### 家常豆腐

料理時間：5分鐘  
主要食材：豆腐、豬五花肉、  
辣椒



NT \$ 240



### 麻婆豆腐

料理時間：8分鐘  
主要食材：豆腐、豬絞肉、  
辣椒醬



NT \$ 220

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in

本店使用肉品來源：豬肉(豬油)原產地：台灣 | 牛肉 原產地：巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 元盅牛肉湯

料理時間：20分鐘  
主要食材：牛腱、酸菜片

 **NT \$ 180**



### 元盅土雞湯

料理時間：20分鐘  
主要食材：雞翅、扁尖筍

 **NT \$ 160**



### 三絲湯

料理時間：3分鐘  
主要食材：豬肉絲、筍絲、  
香菇絲、青江菜絲

(可素食)  
 **NT \$ 140**



### 雪絲湯

料理時間：3分鐘  
主要食材：老雪菜、筍絲、  
豬肉絲

 **NT \$ 130**



### 蛤蜊湯

料理時間：3分鐘  
主要食材：蛤蜊、薑絲

 **NT \$ 150**



### 酸辣湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：筍絲、豬肉絲、  
豆腐絲、豬血

(可素食)  
 **NT \$ 150**



### 青菜番茄豆腐湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：青江菜、番茄、  
豆腐

(可素食)  
 **NT \$ 140**



### 雞茸玉米湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：雞茸、玉米

(可素食)  
 **NT \$ 140**

 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 魚片湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：魚肉片、筍片

 **NT \$ 200**



### 酸菜肚片湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：酸菜、豬肚

 **NT \$ 170**



### 鹹肉百頁湯

料理時間：5分鐘  
主要食材：火腿肉片、  
青江菜、百頁

 **NT \$ 200**



### 河蝦薺菜豆腐羹

料理時間：5分鐘  
主要食材：河蝦仁、薺菜、  
豆腐

 **NT \$ 280**



### 兩筋一湯

料理時間：10分鐘  
主要食材：麵筋球、麵結、  
冬粉、扁尖筍

 **NT \$ 300**



### 醃篤鮮湯

料理時間：30分鐘  
主要食材：火腿肉、  
豬五花肉、筍塊、  
青江菜、百頁

 **NT \$ 440**



### 砂鍋獅子頭 (2粒)

料理時間：8分鐘  
主要食材：豬肉、白菜、筍片

 **NT \$ 320**



### 砂鍋什錦

料理時間：10分鐘  
主要食材：豬肉、海參、白菜、  
什錦料

 **NT \$ 480**

● 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員  
內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



### 豆沙大包 (1顆)

料理時間：15分鐘  
主要食材：紅豆沙

(可素食) **NT \$ 55**



### 豆沙小包 (8粒)

料理時間：10分鐘  
主要食材：紅豆沙

(可素食) **NT \$ 220**



### 千層糕 (2塊)

料理時間：15分鐘  
主要食材：紅棗、冬瓜條、  
甘納豆、桂圓乾、  
奇異果乾、  
聖女番茄乾

**NT \$ 105**



### 八寶飯(大)

料理時間：90分鐘  
主要食材：糯米、紅豆沙、  
蓮子、紅棗

\* 外帶含容器 **\$500**  
\* 建議提前預訂，以免久候

**NT \$ 450**



### 八寶飯(小)

料理時間：30分鐘  
主要食材：糯米、蓮子、  
紅棗、紅豆沙、  
桂圓、葡萄乾、  
番茄乾、奇異果乾、  
甘納豆

**NT \$ 105**

### 壽桃 (需提前預訂)

Red Bean Bun (For Bringing Longevity) \*Needs Reservation  
お祝いの桃饅頭 (予約する)

**NT \$ 70**

### 白飯(霧峰香米) Rice 白ごはん

**NT \$ 30**

### 果汁/麥仔茶 Beverage ジュース/むぎぢゃ

**NT \$ 80**

### 礦泉水 Mineral Water 水

**NT \$ 30**

### 可樂 Coke コーラ

**NT \$ 30**

### 蘋果蘇打 Apple Sidra ソーダ

**NT \$ 40**

### 台灣啤酒 Taiwan Beer 台湾ビール

**NT \$ 90**

### 海尼根 Heineken Beer ハイネケン

**NT \$ 140**

### 陳年紹興酒

**NT \$ 400**

Aged Shaoxing Wine しょうこうしゅ

### 精釀陳年紹興酒

**NT \$ 580**

Craft Shaoxing Wine クラフト熟成したShaoxingワイン

### 金門高粱酒58度(大/小)

**NT \$ 850/400**

Kinmen Kaoliang Liquor 58% (L/M)

きんもんこうりゃんしゅ 58% (L/M)

### 其他酒類 Other Liguors お酒

時價



### 玫瑰包 (1顆)

料理時間：10分鐘  
主要食材：玫瑰花、豬板油

**NT \$ 55**

主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點需於點餐時告知服務人員

內用加收10%服務費 | 別途サービス料10%を頂戴いたします | There is 10% service fee for dining in  
本店使用肉品來源:豬肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.

沁

QIN チン

園

YUAN ユェン

春

CHUN チュン

