



1 老饕必點



小籠包 (8粒)

料理時間：10分鐘
主要食材：豬後腿肉

 NT \$ 210



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 \$ 240



素蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘
主要食材：香菇、豆干、筍、
齋菜

 (可素食) NT \$ 240



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 \$ 240



醉雞

料理時間：2分鐘
主要食材：雞腿肉、紹興酒

 NT \$ 380



肴肉

料理時間：2分鐘
主要食材：豬後腿肉

 NT \$ 180



油燜筍

料理時間：2分鐘
主要食材：桂竹筍

 (可素食) NT \$ 180



蔥燒鯽魚 (一尾)

料理時間：2分鐘
主要食材：鯽魚

 NT \$ 260



排骨蛋飯

料理時間：6分鐘
主要食材：排骨、雞蛋、
白飯

 NT \$ 230



清炒鱈糊

料理時間：5分鐘
主要食材：鱈魚

 NT \$ 540



無錫肉骨頭 (5塊)


料理時間：6分鐘
主要食材：豬排
* 加點每塊90元

 NT \$ 450



清炒河蝦仁

料理時間：3分鐘
主要食材：河蝦仁

 NT \$ 680



老饕必點 2



雪菜百頁

料理時間：5分鐘
主要食材：老雪菜、百頁

(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、開陽木

(可做素食) **NT \$ 160**



糖醋排骨

料理時間：5分鐘
主要食材：帶骨里肌肉

NT \$ 320



蔥爆牛肉

料理時間：5分鐘
主要食材：牛肉、蔥

NT \$ 300



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 \$ 260



蟹粉豆腐

料理時間：8分鐘
主要食材：雞蛋豆腐、蟹黃

NT \$ 300



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 \$ 180**



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 \$ 340



炸銀絲捲

料理時間：20分鐘
主要食材：豬油、麵粉

NT \$ 150



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 \$ 110



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 \$ 65



豆沙大包 (1顆)

料理時間：15分鐘
主要食材：紅豆沙

(可素食) **NT \$ 65**



辣白菜

料理時間：2分鐘
主要食材：山東白菜



(可素食) NT \$ 180



油燜筍

料理時間：2分鐘
主要食材：桂竹筍



(可素食) NT \$ 180



烤麩

料理時間：2分鐘
主要食材：豬筋、木耳



(可素食) NT \$ 180



醉雞

料理時間：2分鐘
主要食材：雞腿肉、紹興酒



NT \$ 380



肴肉

料理時間：2分鐘
主要食材：豬後腿肉



NT \$ 180



蒜泥白肉

料理時間：3分鐘
主要食材：豬五花肉



NT \$ 180



蔥燻鯽魚(一尾)

料理時間：2分鐘
主要食材：鯽魚



NT \$ 260



燻魚

料理時間：2分鐘
主要食材：草魚
貼心提醒：有小魚刺



NT \$ 240

● 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 \$ 210



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 \$ 240



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 \$ 240



素蒸餃 (8粒)

料理時間：10分鐘
主要食材：香菇、豆干、筍、
青菜



NT \$ 240



蒸銀絲捲

料理時間：10分鐘
主要食材：豬油、麵粉



NT \$ 130



炸銀絲捲

料理時間：20分鐘
主要食材：豬油、麵粉



NT \$ 150



菜肉大包 (1顆)

料理時間：20分鐘
主要食材：青菜、豬後腿肉



NT \$ 65

* 素食者可改成【素包】
(需預訂) NT \$ 75



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 \$ 220



河蝦仁麵

料理時間：5分鐘
主要食材：河蝦仁、麵



NT \$ 280



雪菜河蝦麵

料理時間：5分鐘
主要食材：老雪菜、河蝦仁、麵



NT \$ 280



雪菜肉絲麵

料理時間：5分鐘
主要食材：老雪菜、豬肉絲、麵



NT \$ 160



酸菜肉絲麵

料理時間：6分鐘
主要食材：酸菜、豬肉絲、麵



NT \$ 160



清燉牛肉湯麵

料理時間：30分鐘
主要食材：清燉牛肉、麵



NT \$ 240



排骨麵

料理時間：6分鐘
主要食材：里肌肉、麵



NT \$ 210



蝦腰麵

料理時間：6分鐘
主要食材：蝦仁、豬腰子、麵

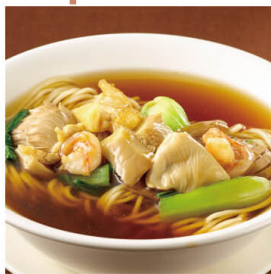


NT \$ 210

● 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:猪肉(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 \$ 210



冬菇麵

料理時間：6分鐘
主要食材：香菇、麵



(可素食)

NT \$ 160



雪筍麵

料理時間：6分鐘
主要食材：老雪菜、筍片、
麵



(可素食)

NT \$ 160



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 \$ 160



菜心煨麵

料理時間：25分鐘
主要食材：青江菜、麵



(可素食)

NT \$ 160



光拌麵

料理時間：7分鐘
主要食材：麵



(可素食)

NT \$ 60



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 \$ 200



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 \$ 200

● 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 \$ 210



排骨蛋飯

料理時間：6分鐘
主要食材：排骨、雞蛋、白飯



NT \$ 230



肉絲蛋飯

料理時間：5分鐘
主要食材：豬肉、雞蛋、白飯



NT \$ 200



火腿蛋飯

料理時間：5分鐘
主要食材：火腿肉、雞蛋、白飯



NT \$ 200



清炒河蝦仁

料理時間：3分鐘
主要食材：河蝦仁



NT \$ 680



雙色河蝦仁

料理時間：4分鐘
主要食材：河蝦仁、番茄醬



NT \$ 700



鍋巴大蝦仁

料理時間：15分鐘
主要食材：草蝦仁、鍋巴



NT \$ 380



鳳梨蝦球

料理時間：15分鐘
主要食材：草蝦仁、鳳梨



NT \$ 400

● 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 \$ 500



蹄筋加參

料理時間：5分鐘
主要食材：海參、豬腳筋



NT \$ 480



蔥爆加參

料理時間：10分鐘
主要食材：海參、蔥



NT \$ 540



紅燒下巴

料理時間：40分鐘
(建議提前預訂)
主要食材：草魚頭



NT \$ 220



紅燒肚當

料理時間：40分鐘
(建議提前預訂)
主要食材：草魚的腹部



NT \$ 320



干燒肚當

料理時間：40分鐘
(建議提前預訂)
主要食材：草魚的腹部、
辣椒醬、豬絞肉



NT \$ 320



干燒黃魚

料理時間：40分鐘
(建議提前預訂)
主要食材：黃魚、辣椒醬、
豬絞肉



NT \$ 920



清蒸黃魚

料理時間：40分鐘
(建議提前預訂)
主要食材：黃魚



NT \$ 920

● 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 \$ 920



糖醋黃魚

料理時間：30分鐘
主要食材：黃魚、糖醋醬



NT \$ 920



生炒魚片

料理時間：5分鐘
主要食材：鯛魚



NT \$ 320



糖醋魚片

料理時間：7分鐘
主要食材：鯛魚、糖醋醬



NT \$ 320



醋溜魚片

料理時間：7分鐘
主要食材：鯛魚



NT \$ 320



咖哩魚片

料理時間：5分鐘
主要食材：鯛魚、咖哩



NT \$ 320



寧式鱔糊

料理時間：5分鐘
主要食材：鱔魚、韭黃



NT \$ 480



清炒鱔糊

料理時間：5分鐘
主要食材：鱔魚



NT \$ 540

● 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 \$ 340



醬爆蟹肉

料理時間：5分鐘
主要食材：蟹管肉、甜麵醬



NT \$ 340



干燒蟹肉

料理時間：5分鐘
主要食材：蟹管肉、辣椒醬、豬紋肉



NT \$ 340



醬爆肉

料理時間：5分鐘
主要食材：豬五花肉、甜麵醬



NT \$ 240



回鍋肉

料理時間：5分鐘
主要食材：豬五花肉



NT \$ 240



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 \$ 260



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 \$ 300



紅燒獅子頭(2粒)

料理時間：8分鐘
主要食材：豬肉、白菜、筍片



NT \$ 340

 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90元



NT \$ 450



糖醋排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉



NT \$ 320



椒鹽排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉



NT \$ 320



炸排骨

料理時間：5分鐘

主要食材：帶骨里肌肉



NT \$ 120



咕咾肉

料理時間：5分鐘

主要食材：里肌肉



NT \$ 320



筍烤肉

料理時間：7分鐘

主要食材：竹筍、豬五花肉



NT \$ 340



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 \$ 400



木須肉

料理時間：5分鐘

主要食材：韭黃、蛋、豬肉絲



NT \$ 200

● 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 \$ 360



炒什錦

料理時間：5分鐘
主要食材：蝦仁、海參、豬腳筋



NT \$ 360



紅燒圈子

料理時間：5分鐘
主要食材：豬大腸



NT \$ 300



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 \$ 300



西露蹄筋

料理時間：10分鐘
主要食材：豬腳筋、蛋白



NT \$ 300



青椒牛肉

料理時間：5分鐘
主要食材：牛肉、青椒



NT \$ 300



蔥爆牛肉

料理時間：5分鐘
主要食材：牛肉、蔥



NT \$ 300

● 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 \$ 300



炒牛柳

料理時間：5分鐘
主要食材：牛肉、黑胡椒、洋蔥



NT \$ 300



青椒雞丁

料理時間：5分鐘
主要食材：青椒、雞肉



NT \$ 300



辣子雞丁

料理時間：5分鐘
主要食材：辣椒、雞肉



NT \$ 300



醬爆雞丁

料理時間：5分鐘
主要食材：雞肉、甜麵醬



NT \$ 300



宮保雞丁

料理時間：5分鐘
主要食材：雞肉、乾辣椒



NT \$ 300



蔥花炒蛋

料理時間：5分鐘
主要食材：蔥、雞蛋

NT \$ 160



番茄炒蛋

料理時間：5分鐘
主要食材：番茄、雞蛋



(可素食) 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:猪肉(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 \$ 220



筍炒肉絲

料理時間：3分鐘
主要食材：綠竹筍、豬肉絲



NT \$ 220



薺菜鮮筍絲

料理時間：5分鐘
主要食材：薺菜、筍絲



(可素食) NT \$ 300



開陽白菜

料理時間：15分鐘
主要食材：蝦米、白菜



NT \$ 220



爛糊肉絲

料理時間：15分鐘
主要食材：大白菜、豬肉絲



NT \$ 220



冬菇白菜

料理時間：15分鐘
主要食材：香菇、白菜



(可素食) NT \$ 220



麻菇白菜

料理時間：15分鐘
主要食材：蘑菇、白菜



NT \$ 220



奶油白菜

料理時間：15分鐘
主要食材：白菜、奶油



(可素食) 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.



開陽菜心

料理時間：15分鐘
主要食材：蝦米、青江菜



NT \$ 220



冬菇菜心

料理時間：15分鐘
主要食材：香菇、青江菜



(可素食) NT \$ 220



麻菇菜心

料理時間：15分鐘
主要食材：蘑菇、青江菜



(可素食) NT \$ 220



奶油菜心

料理時間：15分鐘
主要食材：青江菜、奶油



(可素食) NT \$ 220



炒菠菜

料理時間：3分鐘
主要食材：菠菜



(可素食) NT \$ 200



炒高麗菜

料理時間：3分鐘
主要食材：高麗菜



(可素食) NT \$ 180



炒豆苗(季節限定)

料理時間：3分鐘
主要食材：豆苗



(可素食) NT \$ 420



炒芥蘭菜

料理時間：3分鐘
主要食材：芥蘭菜



(可素食) 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:猪肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



炒水蓮

料理時間：6分鐘
主要食材：水蓮、香菇

 (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(葷)

(可做素食)  NT \$ 160



雪菜百頁

料理時間：5分鐘
主要食材：老雪菜、百頁

 (可素食) NT \$ 240



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 \$ 260



酸菜百頁

料理時間：5分鐘
主要食材：酸菜、百頁

 (可素食) NT \$ 240



扁尖腐衣

料理時間：5分鐘
主要食材：扁尖筍、豆皮

 (可素食) NT \$ 240



麻菇腐衣

料理時間：5分鐘
主要食材：蘑菇、豆皮

 (可素食) NT \$ 240



蝦仁腐衣

料理時間：5分鐘
主要食材：蝦仁、豆皮

 NT \$ 240

 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 \$ 300



蝦仁豆腐

料理時間：5分鐘
主要食材：蝦仁、豆腐



NT \$ 240



紅燒豆腐

料理時間：5分鐘
主要食材：豆腐、豬肉絲

(可做素食)



NT \$ 240



冬菇豆腐

料理時間：8分鐘
主要食材：香菇、豆腐

(可素食)



NT \$ 240



家常豆腐

料理時間：5分鐘
主要食材：豆腐、豬五花肉、
辣椒



NT \$ 260



麻婆豆腐

料理時間：8分鐘
主要食材：豆腐、豬絞肉、
辣椒醬

(可做素食)



NT \$ 240



素什錦

料理時間：6分鐘
主要食材：蔬菜、菇類

(可素食)



NT \$ 260

● 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:猪肉(豬油)原產地:台灣 | 牛肉 原產地:巴拉圭 | We use Paraguayan beef and Taiwan pork.



元虛牛肉湯

料理時間：20分鐘
主要食材：牛腱、甜菜片

 NT \$ 200



元虛土雞湯

料理時間：20分鐘
主要食材：雞腿、扁尖筍

 NT \$ 180



三線湯

料理時間：3分鐘
主要食材：豬肉絲、筍絲、香菇絲、青江菜絲

(可食素食)
 NT \$ 180



雪絲湯

料理時間：3分鐘
主要食材：老雪菜、筍絲、豬肉絲

 NT \$ 180



蛤蚧湯

料理時間：3分鐘
主要食材：蛤蚧、薑絲

 NT \$ 180



酸辣湯

料理時間：5分鐘
主要食材：筍絲、豬肉絲、豆腐絲、豬血

(可食素食)
 NT \$ 180



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

(可食素)
 NT \$ 180



雜茸玉米湯

料理時間：5分鐘
主要食材：雜茸、玉米

(可食素食)
 NT \$ 180

 主廚推薦 | 若要製作(可素食)的餐點請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 \$ 220



酸菜肚片湯

料理時間：5分鐘
主要食材：酸菜、豬肚



NT \$ 200



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 \$ 220



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 \$ 300



兩筋一湯(砂鍋)

料理時間：10分鐘
主要食材：豬筋球、麵筋、
冬菇、蒜尖筍



NT \$ 320



醃篤鮮湯(砂鍋)

料理時間：30分鐘
主要食材：火腿肉、
鮑五花肉、筍塊、
青江菜、百頁



NT \$ 480



砂鍋獅子頭 (2顆)

料理時間：8分鐘
主要食材：豬肉、白菜、筍片



NT \$ 340



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 \$ 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.



豆沙大包 (1顆)

料理時間：15分鐘
主要食材：紅豆沙



(可素食) **NT \$ 65**



豆沙小包 (8粒)

料理時間：10分鐘
主要食材：紅豆沙



(可素食) **NT \$ 280**



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 \$ 110



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 **\$550**

• 建議提前預訂，以免久候



NT \$ 500



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 \$ 110



壽桃 (1顆)

主要食材：紅豆沙



(可素食) **(需預訂) NT \$ 80**



玫瑰包 (1顆)

料理時間：10分鐘
主要食材：玫瑰花、豬板油



NT \$ 65



白飯 (霧峰香米)

NT \$ 35

● 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.

大苑子

SINCE 2001

當季·純粹·就對味



大苑子芭樂檸檬
Guava & Lemon
(果汁含量 33%)
850ml

NT \$ 220



大苑子百香綠茶
Passionfruit & Tea
(果汁含量 14%)
850ml

NT \$ 220



礦泉水(大)
Mineral water
1500ml

NT \$ 85



美粒果 柳橙汁
Minute Maid Pulp Orange
1000ml

NT \$ 85



大苑子六顆柳丁汁
Six Oranges
(果汁含量 100%)
250ml

NT \$ 110



大苑子旺來芭樂
Pineapple & Guava
(果汁含量 42%)
850ml

NT \$ 220



大苑子翡翠檸檬
Lemon & Tea
(果汁含量 18%)
850ml

NT \$ 220



礦泉水(小)
Mineral water
600ml

NT \$ 35



蘋果蘇打
Minute Maid Apple Soda
500ml

NT \$ 45



愛之味 麥仔茶
A.G.V. BARLEY DRINK
990ml

NT \$ 85



可口可樂
Coca-Cola
330ml

NT \$ 35



金門高粱58度(小)
58% Kinmen Kaoliang Liqueur
300ml

NT \$ 430



金門高粱58度(大)
58% Kinmen Kaoliang Liqueur
600ml

NT \$ 880



金牌臺灣啤酒
Taiwan Beer - Gold Medal
600ml

NT \$ 95



海尼根
Heineken Original
650ml

NT \$ 150



精釀陳年紹興酒
Yuchan Craft Shaoxing Wine
600ml

NT \$ 580



陳年紹興酒
Yuchan Aged Shaoxing Wine
600ml

NT \$ 400



麥卡倫
12年單一麥芽威士忌
雪莉雙桶系列
THE MACALLAN DOUBLE
CASK 12Y
700ml

時價

紅酒
Wine
750ml

NT \$ 750

未成年請勿飲酒 · 開車不喝酒