

欣葉台灣料理

保留世紀流傳的台灣美味，我們用最能淋漓呈現各食材美味的烹調藝法，以煎、炒、煮、炸、蒸、點心、冰飲品多樣風味，完全忠實呈現給您，這是家的味道，也是文化的味道！

Shin Yeh, passed down from generation to generation, has been preserving the authentic and traditional flavors of Taiwanese cuisine. With cooking techniques that best bring out the flavors of ingredients, from stir-frying, pan-frying and deep-frying to steaming, boiling and braising, Shin Yeh offers a variety of flavors that not only has the taste of home but also the taste of our culture.

台湾伝統のおいしさを受け継ぐために、焼き、炒め、煮込み、揚げ、蒸しなど、多彩な調理法で、食材のおいしさを最大に活かした台湾料理をお届けします。これが、台湾の家庭の味であり、台湾食文化の味です。

古味 今品 精緻呈現

寶島特有食材—採用台灣當季最佳食材，從產地直接新鮮專送。夏天鮮甜多汁的芒果、台灣深山才有的鮮嫩劍筍、冬天肥美的吻仔魚…都化為誘人的美饌，香噴噴地呈現在您的面前！

祖傳私房調味—就是那麼神奇！只要加上欣葉祖傳的神奇特調祕方—家傳醬油膏、私房豆腐乳、精釀小菜…就如同畫龍點睛的神奇魔法，令人驚嘆！！

獨門烹調方式—大火快炒、快斬白切、細細精釀、微火久燜…好換回絲絲入扣的美味。

不厭其煩的敲、打、捶、揉…好回報您最香Q的咬勁。完全展現台灣人既阿沙力又講究的正統烹調工夫。

欣葉今品料理—融古貫今；將台灣傳統道地的好滋味，以現代摩登的新姿態融合展現！讓您在浸瑩傳統的古早味之時，同時享受到新穎的驚艷！！



貼心提醒：如您對任何食物過敏，請告知點餐人員，謝謝！

NOTICE：If any members of your party have food allergies, please notify us.

食物アレルギーについてのお願い：

食材などのアレルギーをお持ちお客様は、ご注文の際に予めお申し付け下さい。

每人酌收茶資35元 Tea charge for each guest NT\$35. お茶代はお1人様 NT\$35(税込)を別途申し受けます。

以上價格需外加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。

圖片僅供參考 Photos for general reference only. 写真はイメージです。

冷盤 Cold Appetizers 冷菜



五味鮮九孔鮑

NT\$ 260 (2粒) / NT\$ 130 (加點1粒)
Chilled baby abalone with five spices sauce
活きトコブシ 五味ソース添え



如意鮮九孔鮑

NT\$ 260 (2粒) / NT\$ 130 (加點1粒)
Chilled baby abalone in cabbage with five spices sauce
活きトコブシのキャベツ巻き 五味ソース添え



烏魚子福卷 **NT\$ 340 (2卷)**

Mullet roe vegetable spring rolls
カラスミの生春巻き風



香烤烏魚子

NT\$ 740 (小) / NT\$ 840 (大)
Roasted mullet roe served with white radish
焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え



孔雀烏魚子

NT\$ 780 (小) / NT\$ 920 (大)
Roasted mullet roe and cuttlefish
カラスミのイカすり身巻きスライス



宜蘭鴨賞卷 **NT\$ 270**

Yi Lan smoked duck rolled in cabbage
宜蘭産 燻製ダックのキャベツ巻き



涼拌川耳 **NT\$ 280**

Chilled black fungus with bell peppers
キクラゲとキノコの和え物



蒜香醃蜆仔 **NT\$ 220**

Marinated river clams in garlic soya sauce
シジミのニンニク醤油漬け



南洋風味海鮮

NT\$ 420 (小) / NT\$ 580 (大)
Mixed seafood and lettuce with chili lemon dressing
海鮮サラダ チリ&レモンドレッシング和え



和風明蝦 **NT\$ 600 (2尾)**

Steamed king prawn in Japanese soy sesame sauce
車海老の和風サラダ



涼拌海蜆皮 **NT\$ 320**

Jellyfish tossed with sesame oil
クラゲの胡麻油和え

冷三拼盤 **NT\$ 480**

Assorted 3 local appetizers
シェフのおすすめ冷菜3種盛合せ

冷四拼盤 **NT\$ 580**

Assorted 4 local appetizers
シェフのおすすめ冷菜4種盛合せ

素冷三拼 **NT\$ 450**

Assorted 3 local appetizers (vegetarian)
ベジタリアン冷菜3種盛合せ

家禽 Poultry 家禽料理



鹽水鵝肉 **NT\$ 380 (小) / NT\$ 570 (中)**

Poached savory goose
ガチョウ肉の塩ゆで



鹽水土雞 **NT\$ 400 (小) / NT\$ 600 (大)**

Poached savory chicken
地鶏の塩ゆで



蔥油土雞 **NT\$ 400 (小) / NT\$ 600 (大)**

Poached chicken with scallions dressing
地鶏の塩ゆで ネギ油かけ



鵝掌蹄圓 **NT\$ 720 (4隻)**

Braised pork tendon and goose web in oyster sauce
豚すね肉とガチョウ足の柔らか煮込み



腰果雞丁 **NT\$ 395**

Stir-fried chicken with cashew nuts
鶏肉のカシューナッツ炒め



宮保炒雞丁 **NT\$ 395**

Stir-fried chicken with dried chili and peanuts
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め

木耳雞鍋

Chicken and black fungus pot 鶏肉ときくらげのスープ 生姜風味 **NT\$ 1,150 (小) / NT\$ 1,650 (大)**

布袋雞

Braised chicken with eight-treasures stuffing 鶏の八宝詰め煮込み **NT\$ 2,100**

燒烤 Barbecued グリル



烤味噌魚 **NT\$ 300**

Baked fish with miso paste
バラムツの味噌漬け焼き



煎生干貝 **NT\$ 660 (6粒)**

Grilled fresh scallops
ホタテ貝柱の煎り焼き



蒲燒河鰻 **NT\$ 420 (小) / NT\$ 800 (大)**

Oven baked eel with sesame seeds in teriyaki sauce
うなぎの蒲焼



蠔油鮑魚片 NT\$ 2,400 (小) / NT\$ 3,200 (大)

Sliced abalone in oyster sauce
アワビのオイスター煮 季節野菜添え



蠔油原只鮑 NT\$ 560 (1粒)

Braised whole abalone in oyster sauce
干しアワビのオイスターソース煮込み



紅蟳米糕 NT\$ 1,080

Steamed roe crab on glutinous rice
ワタリガニの台湾スタイルおこわ



佛跳牆魚翅 NT\$ 980

Braised shark fin with fish skin, scallop, sea cucumber, pork, chicken, mushroom and taro in broth
フカヒレぶっとびスープ



香辣蟳仔 NT\$ 120 (每兩 /Per 37.5g)

Stir-fried whole crab in chili
ワタリガニのスパイシーソース炒め



桂花魚翅 NT\$ 2,600 (小) / NT\$ 3,600 (大)

Wok-seared shark fin in scrambled eggs
フカヒレと煎り玉子の炒め物



生蒸活龍蝦 NT\$ 180 (每兩 /Per 37.5g)

Steamed spiny lobster with scallions in soya sauce
活き伊勢海老蒸し



干貝酥 NT\$ 1,150

Crispy fried conpoy, potato and leafy vegetables served on romaine lettuce
ほぐし干し貝柱のサクサク揚げ



五彩繡球 NT\$ 540 (6粒)

Steamed salty egg yolks in cuttlefish coated with conpoy and julienned vegetables
彩りイカ団子蒸し



蟳仔冬粉 / 麵線 NT\$ 1,080

Stir-fried fresh crab on bean noodles / Steamed fresh crab on vermicelli
ワタリガニの春雨炒め煮 又は そうめん炒め煮

番茄炒龍蝦

Stir-fried spiny lobster with fresh tomato 活き伊勢海老のトマト炒め NT\$ 180 (每兩 /Per 37.5g)

薑蔥炒龍蝦

Stir-fried spiny lobster with ginger and scallions 活き伊勢海老の生姜ネギ炒め NT\$ 180 (每兩 /Per 37.5g)

滷南非活鮑魚

Braised whole abalone in soya sauce 南アフリカ産 活きアワビの柔らか煮 NT\$ 350 (粒)

八寶魚翅鍋

Braised shark fin with mushrooms, bamboo, pork, pork tripe and sea cucumber pot フカヒレの八宝土鍋煮込み NT\$ 2,800 (小) / NT\$ 3,800 (大)

海鮮 Seafood シーフード



鹽酥蝦 NT\$ 360
Crispy fried shrimp with garlic and chili
エビの揚げ物 塩コショウ風味



腰果蝦球 NT\$ 460
Stir-fried shrimp with cashew nuts
エビのカシューナッツ炒め



糖醋炒蝦球 NT\$ 460
Stir-fried sweet and sour shrimp
エビの甘酢ソース炒め



豆腐炒蝦球 NT\$ 460
Stir-fried shrimp and bean curd
エビと豆腐の炒め物



鳳梨蝦球 NT\$ 460
Stir-fried shrimp with pineapple
エビとパイナップルの炒め物 マヨネーズ和え



紅焼明蝦 NT\$ 560 (2尾)
Braised king prawn in tomato sauce
車海老の甘酢ソース炒め



蠶絲明蝦 NT\$ 560 (2尾)
Golden fried king prawn wrapped with vermicelli
車海老のそうめん包み揚げ



燙活蝦 NT\$ 75 (每兩 /Per 37.5g)
Poached fresh shrimp with Taiwanese mustard dip
ゆで活きエビ



芹菜炒中卷 NT\$ 340
Sauteed cuttlefish and celery
イカとセロリの炒め物

宮保炒蝦球

Stir-fried shrimp with dried chili and peanuts エビとピーナッツの唐辛子炒め **NT\$ 460**

百合炒蝦球

Stir-fried shrimp with lily bulbs エビとゆり根の炒め物 **NT\$ 460**

雪菜炒蝦球

Stir-fried shrimp with preserved vegetables エビと高菜漬の炒め物 **NT\$ 460**

薑絲炒中卷

Sauteed cuttlefish with ginger イカのネギ生姜炒め **NT\$ 340**

鮮魚 River and Ocean Fish 魚料理



豆油赤鯨 NT\$ 780
Fried sea bream in soya sauce
揚げキダイの台湾醤油煮付け



乾煎馬加魚 NT\$ 1,300
Pan-fried Spanish mackerel
鯖焼き



蔭豉魚片 NT\$ 520
Steamed seasonal fresh fish fillet with black soya bean sauce
白身魚のトウチソース煮



紅焼赤鯨 NT\$ 880
Braised sea bream with mushrooms in soya sauce
キダイのタイワンスタイル甘酢あんかけ



蠶絲龍虎斑 NT\$ 400 (2塊)
Golden fried hybrid tiger giant grouper wrapped with vermicelli
メロのそうめん包み揚げ



鹽酥魚片 NT\$ 580
Crispy fried fish fillet
メロの揚げ物 塩コショウ風味



蒜香鯧魚 NT\$ 740 (1份)
NT\$ 1,050 (1/2尾) / NT\$ 2,100 (1尾)
Pan-fried pomfret with garlic
揚げマナガツオのニンニク焼き



醋溜鱸魚 NT\$ 820
Fried sea bass with scallions in vinaigrette
スズキの甘酢あんかけ



蔥油活魚 時價
Live-steamed seasonal fish with scallions in soya sauce **Market price**
蒸し活き魚 ねぎ油かけ **時価**

乾煎鯧魚

Pan-fried pomfret with garlic マナガツオの煎り焼き 塩風味 **NT\$ 740**

糖醋魚片

Stir-fried sweet and sour fish fillet 白身魚の甘酢煮 **NT\$ 520**

麻油 / 三杯料理

Casseroles 三杯ソース・ゴマ油料理



三杯杏鮑菇 NT\$ 380 (小) / NT\$ 560 (大)
Stir-fried shiitake mushroom with garlic, basil and ginger in 3 cups sauce
エリンギの三杯ソース炒め煮



三杯中卷 NT\$ 460 (小) / NT\$ 680 (大)
Stir-fried squid with garlic, basil and ginger in 3 cups sauce
イカの三杯ソース炒め煮



三杯雞 NT\$ 680 (小) / NT\$ 880 (大)
Stir-fried chicken with garlic, basil and ginger in 3 cups sauce
地鶏の三杯ソース炒め煮



麻油雞腰 NT\$ 135 (每兩/Per 37.5g)
Chicken testicles with ginger in sesame oil soup
鶏こうがんのゴマ油炒め煮



麻油雙腰 NT\$ 700 (小) / NT\$ 1,000 (中) / NT\$ 1,300 (大)
Chicken testicles and pork kidneys with ginger in sesame oil soup
鶏こうがんと豚マメのゴマ油炒め煮



麻油腰只 NT\$ 420
Pork kidney with ginger in sesame oil soup
豚マメのゴマ油炒め煮

牛 / 羊肉

Meats 牛羊肉料理



芥蘭炒牛肉 NT\$ 420
Stir-fried tender beef with kale
牛ヒレとカイランの炒め物



泡菜炒羊肉 NT\$ 420
Stir-fried lamb loin with kimchi
ラム肉とキムチの炒め物



X.O.醬炒沙朗 NT\$ 480
Stir-fried sirloin in home made X.O. conpoy sauce
牛サーロインのXO醬炒め

沙茶炒羊肉
Stir-fried lamb loin in satay ラム肉のサーチャージャン炒め NT\$ 420

泡菜炒牛肉
Stir-fried tender beef with kimchi 牛ヒレとキムチの炒め物 NT\$ 420

沙茶炒牛肉
Stir-fried tender beef in satay 牛ヒレのサーチャージャン炒め NT\$ 420

蠔油炒牛肉
Stir-fried tender beef in oyster sauce 牛ヒレのオイスターソース炒め NT\$ 420

蔥爆牛肉
Stir-fried tender beef with scallions 牛ヒレとネギの強火炒め NT\$ 420

宮保炒牛肉
Stir-fried tender beef with dried chili and peanuts 牛ヒレとピーナッツの唐辛子炒め NT\$ 420

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉傳統台灣料理



糖醋排骨 NT\$ 360
Stir-fried sweet and sour pork
豚スペアリブの甘酢煮



紅燒燴海參 NT\$ 430
Braised sea cucumber with scallions
ナマコの上湯煮込み オイスター風味



蒸蛋黃肉 NT\$ 250
Steamed minced pork tower topped with egg yolks
豚挽肉と塩漬け卵の黄身蒸し



香煎豬肝 NT\$ 320
Fried pork liver with coriander
豚レバーの香り炒め



花生滷豬腳 NT\$ 330
Braised pork knuckle and peanuts
豚足の柔らか煮込み ピーナッツ入り



滷味肥腸 NT\$ 300 (小) / NT\$ 520 (大)
Braised pork intestines with preserved vegetables
豚モツの煮込み 高菜漬け添え



炒山瓜子 NT\$ 320
Sautéed clams with ginger
アサリのバジル炒め



蔭豉炒生干貝 NT\$ 495
Stir-fried scallops with black soya bean sauce
ホタテ貝柱のトウチ・葉ニンニク炒め



薑蔥炒小卷 NT\$ 360
Stir-fried baby squid with ginger and scallions
小イカのネギ生姜炒め

X.O.醬炒生干貝
Stir-fried scallops in home made X.O. conpoy sauce ホタテ貝柱のXO醬炒め NT\$ 495

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉伝統台湾料理



生炒鮮九孔鮑 NT\$ 780 (6粒)
Stir-fried baby abalone with leeks
活きトコブシのバジル・葉ニンニク炒め



小魚蜆肉 NT\$ 320 (小) / NT\$ 480 (大)
Simmered anchovies and river clam meat
シラスとシジミの台湾味噌煮



蔭豉蒜鮮蚵 NT\$ 360
Stir-fried oysters with leeks and black soya bean sauce
カキのトウチ・葉ニンニク炒め



欣葉滷肉 NT\$ 220 (2塊)/NT\$ 330 (3塊)
Braised pork belly in soya sauce
シンイエ名物 豚の角煮



清宮段茄 NT\$ 260
Wok-seared eggplant with minced meat
ナスと豚挽肉の炒め物



干貝絲燴刈菜 NT\$ 340
Stir-fried mustard vegetable tender with conpoy
干し貝柱あんかけのヘチマ煮



干貝小魚花生 NT\$ 360
Crispy fried anchovies, peanuts and conpoy
シラス&ピーナッツ揚げ 干し貝柱入り



正宗菜脯蛋 NT\$ 250
Fried fragrant turnip omelette
切干大根の玉子焼き



紅燒蹄圓 NT\$ 420
Braised pork tendon in rich brown sauce
豚すね肉の醤油煮込み



麻婆豆腐 NT\$ 280
Spicy fried bean curd with scallions and minced pork
麻婆豆腐



X.O.醬燴豆腐 NT\$ 300
Pan-fried bean curd with home made X.O. conpoy sauce
豆腐のXO醤ソース煮



煎虱目魚肚 NT\$ 300
Pan-fried milkfish
サバヒーの腹身煎り焼き



蚵仔煎 NT\$ 320
Pan-fried oyster with scrambled eggs
カキのオムレツ



鹹菜肚絲 NT\$ 320
Stir-fried pork stomach and preserved mustard greens
豚ガツと高菜漬けの炒め物



蒜蓉鮮蚵 NT\$ 360
Steamed fresh oysters dipped with garlic soya sauce
ゆでカキのニンニクソースかけ



台式炸香腸 NT\$ 270
Traditional Taiwanese fried pork sausage
台湾スタイル 腸結



炒季節時蔬 NT\$ 250
Seasonal leafy green vegetables
旬野菜の強火炒め



炒桂竹筍
Stir-fried makino bamboo shoots with shredded meat 台湾のたけのこ"桂竹筍"と豚肉の炒め物 NT\$ 280

滷筍絲
Braised shredded bamboo shoots 台湾のたけのこ"麻竹筍"と高菜の煮込み NT\$ 190 (1份) / NT\$ 250 (大)

百合炒蘆筍
Stir-fried asparagus with lily buds ゆり根とアスパラガスの炒め物 NT\$ 420

荷葉燴豆腐
Steamed tofu topped with seafood on lotus leaf シーフードと絹豆腐のオイスター煮 ハスの葉盛り NT\$ 420

茄腸煲
Braised intestines and eggplant in casserole 豚モツとナスの炒め物 NT\$ 380

酥脆炸物 Golden-fried Dishes 揚げ物料理



手打花枝丸 NT\$ 375 (5粒)
Golden fried cuttlefish balls
手作り揚げイカ団子



蚵卷 NT\$ 220 (2卷)
Crispy fried oyster rolls
カキとイカすり身の湯葉巻き揚げ



金錢蝦餅 NT\$ 400 (4粒)
Deep-fried breaded shrimp balls
エビコロッケ



台式蚵仔酥 NT\$ 360
Crispy fried oysters with basil
台湾カキのサクサク揚げ



鹽酥中卷 NT\$ 380
Golden fried cuttlefish rings with basil
イカリリング揚げ 塩コショウ風味



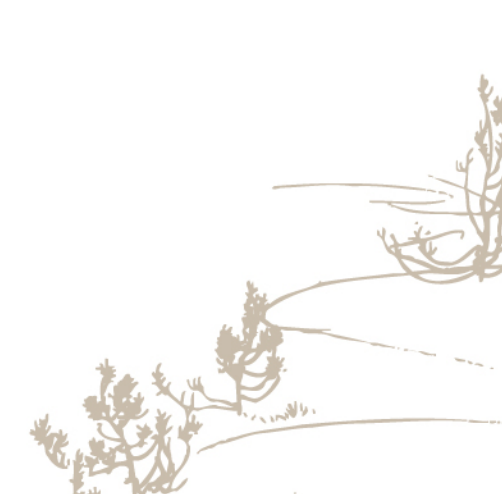
紅糟肉 NT\$ 360
Fried red-rice-yeast-fermented pork
紅麴漬け豚バラ肉の揚げ物



五香雞卷 NT\$ 220 (1卷)
Fried red-rice-yeast-fermented pork roll
紅麴漬け豚肉の湯葉巻揚げ



芋頭蝦卷 NT\$ 220 (2卷)
Crispy fried shrimp and taro rolls
エビとタロイモの湯葉巻揚げ



鍋物料理 Hot Pot 土鍋料理



雞仔豬肚鰓 (預定)
NT\$ 2,800 (pre-order one day in advance)
Chicken-stuffed pork tripe and soft-shelled turtle pot
スッポンの蒸しスープ (要予約 前日まで)



枸杞鮮九孔鮑鍋 NT\$ 1,650 (小) / NT\$ 1,850 (大)
Baby abalone and goji berry hot pot
活きトコブシの薬膳鍋 クコの実入り



魷魚螺肉蒜鍋 NT\$ 1,200 (小) / NT\$ 1,680 (大)
Superior squid and whelks with leeks pot
サザエとスルメイカの葉ニンニク入り鍋



燉燒魚翅鍋 NT\$ 2,500 (小) / NT\$ 3,500 (大)
Braised shark fin and cabbage pot
フカヒレと白菜の土鍋煮



燒酒雞鍋 NT\$ 1,200 (小) / NT\$ 1,650 (大)
Rice wine chicken pot
地鶏の米酒煮込み薬膳鍋



扁魚白菜鍋 NT\$ 880 (小) / NT\$ 1,050 (大)
Braised cabbage with dried sole pot
白菜と揚げヒラメの土鍋煮込み

苦瓜排骨鍋	
Bitter melon and pork ribs pot	豚スベアリブと苦瓜のスープ NT\$ 880 (小) / NT\$ 1,080 (大)
蛤蜊蜆砂鍋	
Crab and clams pot	ワタリガニとハマグリ土鍋スープ NT\$ 120 (每兩 / Per 37.5g) / 鍋底 NT\$ 200
麻油雞鍋	
Sesame oil chicken pot	地鶏のゴマ油米酒スープ鍋 NT\$ 1,200 (小) / NT\$ 1,650 (大)

湯品

Soups スープ



蚵仔湯
NT\$ 110 (1人份)
NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)
Oyster clear soup
台湾カキのスープ



香菇雞片湯
NT\$ 110 (1人份)
NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)
Chicken and mushrooms clear soup
地鶏とシイタケのスープ



薑絲蛤蜊湯
NT\$ 110 (1人份)
NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)
Clam and ginger clear soup
ハマグリのスープ



酸菜肚片湯
NT\$ 110 (1人份)
NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)
Pork stomach and preserved mustard greens
clear soup
豚ガツと高菜漬けのスープ



魷仔魚羹
NT\$ 390 (小) / NT\$ 520 (大)
Anchovy and green vegetable broth
シラスとひゆ菜のとろみスープ



海鮮酸辣湯
NT\$ 460 (小) / NT\$ 560 (大)
Seafood hot and sour soup
海鮮サンラータン



手打魷魚羹
NT\$ 680 (小) / NT\$ 880 (大)
Superior squid broth with bamboo shoots
スルメイカとイカすり身のとろみスープ



雞蓉玉米湯
NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)
Minced chicken and corn broth
鶏肉入りコーンスープ



番茄海鮮湯
NT\$ 900 (小) / NT\$ 1,150 (大)
Tomato broth with seafood
シーフードたっぷりのトマトスープ

紫菜湯
Seaweed and egg clear soup のりとたまごのスープ NT\$ 110 (1人份) / NT\$ 390 (小) / NT\$ 480 (大)

素松茸竹笙湯
Matsutake mushroom and bamboo fungus clear soup (Vegetarian) 松茸とキヌガサタケのスープ (ベジタリアン) NT\$ 160 (1人份)
NT\$ 520 (小) / NT\$ 780 (大)

主食

Rice, Noodle and Porridge お食事

菜脯炒飯
Stir-fried rice with dried turnips 切干大根のチャーハン NT\$ 250

烏魚子炒飯
Stir-fried rice with mullet roe カラスミチャーハン NT\$ 320

肉絲炒米粉 / 炒麵 / 炒飯
Stir-fried rice noodles with pork strips / Stir-fried noodles with pork strips / Stir-fried rice with pork strips
豚肉の生ビーフン蒸し炒め / 豚肉やきそば / 豚肉チャーハン NT\$ 250

蝦仁炒麵 / 炒飯
Stir-fried noodles with shrimp / Stir-fried rice with shrimp エビやきそば / エビチャーハン NT\$ 280

牛肉炒麵 / 炒飯
Stir-fried noodles with tender beef / Stir-fried rice with tender beef 牛肉やきそば / 牛肉チャーハン NT\$ 280

芋頭煮米粉
Rice noodle soup with pork strips and taro タロイモの汁ビーフン NT\$ 250

香菇肉粥
Dried squid and minced pork porridge 豚肉とシイタケのお粥 NT\$ 220

海鮮粥
Seafood porridge 海鮮粥 NT\$ 280

X.O. 醬炒蘿蔔糕
Turnip cake with home made X.O. sauce 大根餅のXO醬炒め NT\$ 300



巧味潤餅 NT\$ 220 (2巻)
Fresh spring roll with warm vegetables filling
and grounded peanut
台湾生春巻き



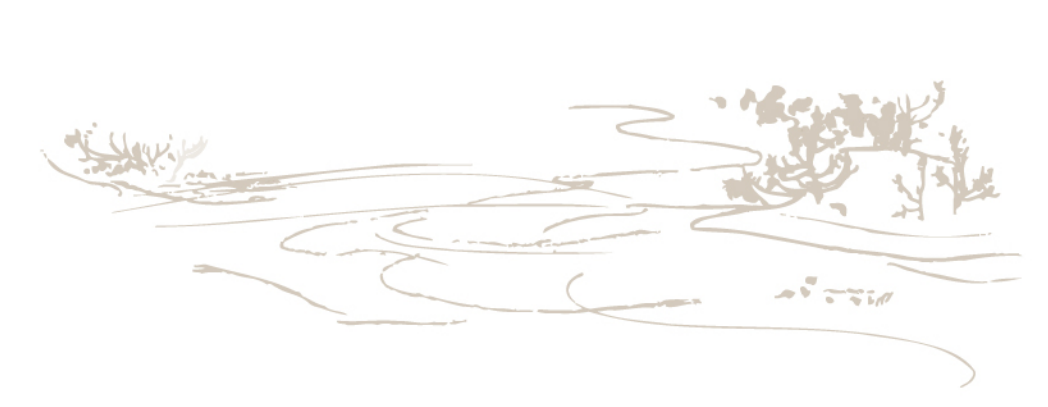
古早味刈包 NT\$ 110
Steamed buns filled with pork belly, preserved
vegetable, coriander and grounded peanut
台湾角煮バーガー



古早味切仔麵 / 米粉 NT\$ 110
Taiwanese style noodle / rice noodle soup with
pork and bean sprouts-"Grandma's Recipe"
台湾汁そば



滷肉飯 NT\$ 150
Braised pork belly rice
シンイエの柔らか豚角煮丼



甜點 / 甜湯

Sweets デザート



鴛鴦酥 **NT\$ 195** (3粒)
Baked savory turnip and red bean cake
大根あんとうあんの揚げ菓子



手打杏仁花生豆腐 **NT\$ 100** (1人份) / **NT\$ 350** (中) / **NT\$ 550** (大)
Sweetened almond peanut tofu with peach slices in syrup
シンイェ名物 手作りモチモチ杏仁豆腐 (ピーナッツパウダー入り)



古早味杏仁花生茶 **NT\$ 110** (1人份) / **NT\$ 350** (中) / **NT\$ 550** (大)
Almond peanut milk served with home made crispy dough
手作り杏仁スープ 揚げパン添え (ピーナッツパウダー入り)

芝麻球

Deep fried glutinous rice balls with red bean paste ごま団子 **NT\$ 120** (3粒)

西米露

Sweetened sago cream 台湾スタイルのお汁粉 (タロイモとサゴ入り 又は あずき入り) **NT\$ 100** (1人份)

芋棗

Fried taro cake with red bean paste タロイモの揚げ菓子 小豆あん入り **NT\$ 120** (3粒)

點心

Salty Snacks 点心



翡翠燒賣 **NT\$ 135** (3粒)
Steamed pork and vegetable sumai
豚肉と野菜の蒸し餃子



水晶蝦餃 **NT\$ 135** (3粒)
Steamed shrimp dumplings
エビの水晶蒸し餃子



果汁

Fruit Juice フルーツジュース



季節果汁 **NT\$ 120** (1杯) / **NT\$ 500** (1壺)
Fresh daily juice
季節のフレッシュフルーツジュース

