

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



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



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



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



涼拌海蜇皮 NT\$ 320

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



五味軟絲 NT\$ 380

Chilled bigfin reef squid with five spices sauce
ゆでイカ 五味ソース添え



涼拌川耳 NT\$ 280

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

風味小食 Flavored Appetizers 前菜



漬醃脆黃瓜 NT\$ 90

Marinated pickled cucumber in soya sauce
きゅうりの浅漬け

漬醃甘蘿蔔 NT\$ 90

Marinated dried turnips in soya sauce
大根の浅漬け

茶香葡萄乾 NT\$ 90

Marinated dried grapes in oolong vinegrette
干しぶどう ウーロン茶漬け

醬滷花生 NT\$ 90

Braised peanuts in soya sauce
ピーナッツ醤油煮

家禽 Poultry 家禽料理



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



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

一品料理

Gourmet Dishes 美食グルメ料理



蠔油鮑魚片
NT\$ 2,400 (1份) / 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



蒜香罈仔 NT\$ 120 (每兩 /Per 37.5g)
Fried crab topped with garlic
ワタリガニのニンニク炒め



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



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



罈仔冬粉 / 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



紅罈米糕 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



龍蝦沙拉 NT\$ 180 (每兩 /Per 37.5g)
Chilled spiny lobster salad
伊勢海老のサラダ

蠔油南非活鮑魚

Steamed whole South African abalone with oyster sauce 南アフリカ産 活きアワビのオイスターソース NT\$ 350 (1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)

鮮活海鮮

Seafood シーフード



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 時價



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

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 薑蔥炒
5. 蒜蓉蒸

Choose your preferred cooking method：

1. Steamed, topped with scallion oil.
2. Steamed with black soya bean sauce.
3. Steamed with cummingcordia.
4. Fried with scallions and ginger.
5. Steamed with garlic.

調理法をお選び下さい。

1. 蔥油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の实蒸し
4. 葱生姜炒め
5. ニンニク蒸し

鮮蝦

Shrimp 海老料理



鹽酥鮮蝦 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



雪菜炒蝦球 NT\$ 460
Stir-fried shrimp with preserved vegetables
エビと高菜漬けの炒め物



豆醬炒蝦球 NT\$ 460
Stir-fried shrimp with bean paste
エビの台湾味噌炒め



紅燒明蝦 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



香辣明蝦 NT\$ 560 (2尾)
Fried king prawn with chili
車海老のスパイスソース炒め



鹽酥明蝦 NT\$ 560 (2尾)
Crispy fried king prawn
車海老の揚げ物 塩コショウ風味



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

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



樹子蒸龍虎斑 NT\$ 380
Steamed hybrid tiger giant grouper with cummingcordia
メロの木の实蒸し



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



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



蒜香鰱魚 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



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

麻油 / 三杯料理

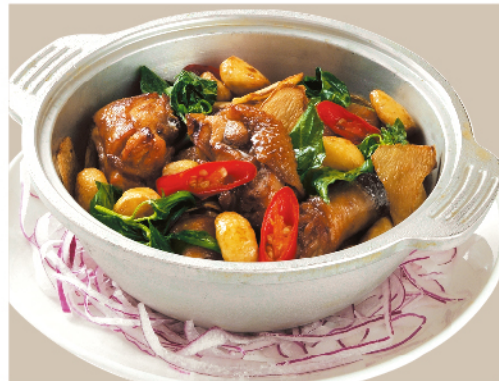
Casseroles 三杯ソース・ゴマ油料理



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



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



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



蒜香菲力煎 NT\$ 500
Sautéed tenderloin with garlic
牛ヒレの煎り焼き ニンニク風味



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

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉傳統台灣料理



蜜棗排骨 NT\$ 380
Stir-fried pork ribs with black Chinese dates
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



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



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



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



經典料理

Our Signature Dishes 欣葉傳統台灣料理



麻婆豆腐 NT\$ 280

Spicy fried bean curd with scallions and minced pork

麻婆豆腐



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



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



正宗菜脯蛋 NT\$ 250

Fried fragrant turnip omelette

切干大根の玉子焼き



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



蚵仔煎 NT\$ 320

Pan-fried oyster scrambled eggs

カキのオムレツ



韭菜炒松花 NT\$ 300

Stir-fried chives with preserved eggs

ハナニラとピータンの炒め物



紅燒蹄圓 NT\$ 420

Braised pork tendon in rich brown sauce

豚すね肉の醤油煮込み

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉傳統台灣料理



芋香燜排骨 NT\$ 380

Braised taro with pork ribs

豚スペアリブとタロイモの煮込み



塔香炒蛤蜊 NT\$ 320

Stir-fried clams with basil

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



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



雪菜豆腐煲 NT\$ 320

Stewed tofu with pickled mustard greens

高菜と豆腐の土鍋煮込み



X.O.醬燜豆腐 NT\$ 300

Pan-fried bean curd with home made X.O. conpoy sauce

豆腐のXO醬炒め



台式炸香腸 NT\$ 270

Traditional Taiwanese fried pork sausage

台湾スタイル 腸詰



炒季節時蔬 NT\$ 250

Seasonal leafy green vegetables

旬野菜の強火炒め



干貝絲白菜煲 NT\$ 300

Stew cabbage with conpoy

干し貝柱と白菜の土鍋煮



干貝絲燴絲瓜 NT\$ 340

Stir-fried Luffa gourd with conpoy

干し貝柱あんかけのヘチマ煮



干貝絲燴刈菜 NT\$ 340

Stir-fried mustard vegetable tender with conpoy

干し貝柱あんかけの高菜煮



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



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



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



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き揚げ



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



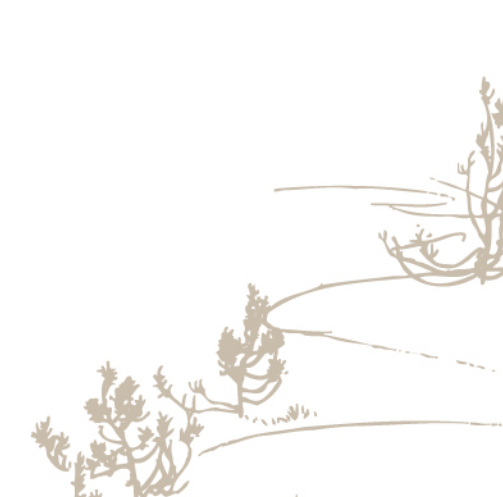
五香雞卷 NT\$ 220 (1卷)
Fried red-rice-yeast-fermented pork roll
紅麴漬け豚肉の湯葉巻揚げ



手作花枝塔 NT\$ 360 (3卷)
Golden fried cuttlefish rolls
手作りイカ春巻き



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



鍋物料理 Hot Pot 土鍋料理



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



蛤蜊罌砂鍋
NT\$ 120 (每兩 / per 37.5g) / 鍋底 NT\$ 200
Crab and clams pot
ワタリガニとハマグリの中鍋スープ



燒酒雞鍋 / 麻油雞鍋
NT\$ 1,200 (小) / NT\$ 1,650 (大)
Rice wine chicken pot / Sesame oil chicken pot
地鶏の米酒煮込み薬膳鍋 / 地鶏のゴマ油米酒スープ鍋



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



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



蛤蜊雞鍋
NT\$ 1,200 (小) / NT\$ 1,650 (大)
Chicken and clams pot
地鶏とハマグリの中鍋スープ

湯品 Soups 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



主食 Rice and Noodles 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

金瓜炒米粉

Stir-fried rice noodles with pumpkin カボチャの生ビーフン蒸し炒め NT\$ 250

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

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卷)

Fresh spring roll with warm vegetables filling and ground peanut
台湾生春巻き



古早味刈包 NT\$ 110

Steamed buns filled with pork belly, preserved vegetable, coriander and ground 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



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



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)

今日甜湯（芋頭西米露 / 紅豆西米露）

Sweetened sago cream with taro or red bean 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)

點心

Salty Snacks 点心

台味蘿蔔糕 **NT\$ 135** (3塊)
Turnip glutinous rice cakes 大根もち

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

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

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

