

台菜新風味 欣葉小聚

成立於2013年，營造年輕世代小型聚餐的氛圍，
打造輕鬆愜意的台菜品牌。

小聚料理創意來自生活靈感，透過不同的醬料及烹調手法，
研發出兼具傳統與創意的現代風味。

三五好友、三代同堂在舒適的環境下，
體驗台菜新風味！

貼心提醒：用餐成員如有任何食物過敏，請於點餐前告知過敏原，謝謝。

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

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。



雞蛋過敏
Egg



牛、羊奶過敏
Milk/Goat milk



甲殼類過敏
Crustacea



芒果過敏
Mango



魚類過敏
Fish



花生過敏
Peanuts



豆類過敏
Soybean



麩質穀物
Gluten



堅果類過敏
Nuts

料理可做：全素 蛋奶素

Vegetarian option: vegan vegetarian

ベジタリアン ラクト・オボ・ベジタリアン 等への対応が可能です。

料理含有：辣味 黑胡椒味

The flavor of this dish: Spicy Peppery

この料理の味: 辛さ スパイシー度

以上價格需另加百分之十費用. All prices subject to a 10% Service Charge. 上記の税込価格に、10%のサービス料を別途頂戴致します。

欣葉小聚
十大推薦

TOP 10
FAVORITE DISHES

三杯Q彈豬腳

Stir-fried Pork Knuckle with Basil,
Ginger and Three Cups Sauce

豚足の三杯ソース炒め煮 バジル入り

NT\$ 420



煙燻鮭魚沙拉

Smoked Salmon Salad

スモークサーモンサラダ

NT\$ 360



青花椒鱸魚

Steamed Sea Bass with
Green Peppercorn

スズキの青山椒香り蒸し

NT\$ 680



金沙中卷

Fried Squid with Salty
Egg Yolks

イカの塩漬け卵の黄身炒め

NT\$ 380



蒜香菲力 🍷

Sauteed Tenderloin with Garlic
牛ヒレの煎り焼き ニンニク風味

NT\$ 480



清甜鮮味豆腐煲

Stewed Tofu with Seafood
旨みたっぷり海鮮豆腐煮

NT\$ 380



紅麴松阪肉

Deep-fried Pork Neck in Fermented
Red-rice-yeast Sauce
紅麴漬け 松阪豚トロの揚げ物

NT\$ 320



青龍皮皮挫 🌶️🍳

Stir-fried Green Chili with
Preserved Egg and Minced Pork
ピータンとしし唐のピリカラソース炒め

NT\$ 280



蛋煎干貝絲瓜 🍳

Stir-fried Luffa Gourd with
Conpoy and Egg
干し貝柱あんかけのヘチマ煮 (玉子入り)

NT\$ 320



古早味濃雞湯 (内含剥皮辣椒) 🌶️

Taiwanese Style Chicken Soup with
Peeled Green Peppers
地鶏と山芋の土鍋煮

NT\$ 680

開胃小聚
APPETIZERS

煙燻鮭魚沙拉 NT\$ 360

Smoked Salmon Salad
スモークサーモンのサラダ



油淋土雞腿 NT\$ 360

Poached Chicken Thigh Dressed with Scallion
鶏肉の塩ゆで ネギ油かけ (ユーリンチー)



醋漬小番茄 🌿

Cherry Tomatoes in Vinegar
山芋とトマトの酢漬け

NT\$ 150



冬蟲花拌蜆皮

Chilled Jelly Fish Tossed with
Cordyceps in Sesame Oil
冷製オクラ わさびソース和え

NT\$ 150



彩椒拌川耳 🌿

Chilled Black Fungus with
Sweet Peppers
キクラゲとパプリカの和え物

NT\$ 150



芥末秋葵 🌿🌶️

Chilled Okra with Spicy
Mustard Oil
冷製オクラ わさびソース和え

NT\$ 150



八味拌粉肝 🌶️

Chilled Soft Pork Liver
with Hot Sauce
冷製豚レバーのチリソース和え

NT\$ 260



香酥芽菜卷(3卷) 🌿

Crispy-fried Vegetables and
Sprouts Wrap (3 Pieces)
カリカリ揚げ野菜巻き(3個)

NT\$ 240



鮮果野菜沙拉 🥚

Seasonal Fruit Salad
フルーツたっぷり野菜サラダ

NT\$ 280



香烤烏魚子

Roasted Mullet Roe Served
with White Raddish
焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え

NT\$ 720

水裏小聚
SEAFOOD



金沙中卷 NT\$ 380

Fried Squid with Salty Egg Yolks
イカの塩漬け卵の黄身炒め



青花椒鱸魚 NT\$ 680

Steamed Sea Bass with Green Peppercorns
スズキの青山椒香り蒸し

米其林
必比登
推薦



酸菜溜龍斑

Boiled Tiger Grouper Fish with
Pickled Cabbage and Chilli

ハタ蒸し キャベツ漬けと 唐辛子添え

NT\$ 680



破布子滑石斑

Steamed Grouper with
Cummingcordia

ハタの木の実蒸し

NT\$ 850



糖醋鮮魚片

Fried Fish Fillet with Sweet
and Sour Sauce

白身魚の甘酢ソース炒め

NT\$380



碧綠蒸鮮魚(4片)

Steamed Fish Fillet with Ginger and
Scallions Green Sauce (4 Pieces)

蒸し白身魚のネギ油かけ (4個)

NT\$ 380





米其林
必比登
推薦

桔香軟絲

Stir-fried Cuttlefish with
Sweet Potato in Kumquat Juice
イカとサツマイモの金柑ソース炒め

NT\$ 380

鹽酥鮮蝦

Crispy-fried Fresh Shrimp
with Garlic and Chili
エビの塩コショウ揚げ

NT\$ 380



金蒜蒸中卷

Steamed Squid with Arrowroot
and Minced Garlic
イカの蒸しもの ニンニク風味

NT\$ 380

鳳梨愛蝦球

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

NT\$ 430





清甜鮮味豆腐煲

Stewed Tofu with Seafood
海鮮の旨みたっぷり豆腐煮

NT\$ 380



雙料鐵板鮮蚵

Sauteed Oyster, Tofu and
Fermented Soya Bean with
Black Pepper Sauce
カキと豆腐の黒コショウ炒め

NT\$ 380



酥炸青蚵

Crispy-fried Oysters with Basil
台湾カキのサクサク揚げ

NT\$ 330

芋頭蝦卷(2卷)

Crispy-fried Shrimp and Taro Wrap (2 Pieces)
エビとタロイモの湯葉巻き揚げ (2個)

NT\$ 180



陸上小聚

MEAT

米其林
必比登
推薦

三杯Q彈豬腳

Stir-fried Pork Knuckle with Basil,
Ginger and Three Cups Sauce
豚足の三杯ソース炒め煮 バジル入り

NT\$ 420

X.O.醬炒和牛

Stir-fried Wagyu Beef with
Home Made X.O. Sauce
和牛のX.O.醬炒め

NT\$ 480





秘製蜜棗排骨

Stir-fried Pork Ribs with Chinese Dates
豚スペアリブの甘酢煮

NT\$ 380

欣葉經典

欣葉私房滷肉(3塊)

Braised Pork Belly in Soya Sauce (3 Pieces)
シンイエ名物 豚の角煮 (3個)

NT\$ 330



紅麴松阪肉

Deep-fried Pork Neck in Fermented
Red-rice-yeast Sauce
紅麴漬け 松阪豚トロの揚げ物

NT\$ 320

麻油茸菇松阪肉

Mushroom and Pork with Ginger
in Sesame Oil
松阪豚とキノコのゴマ油炒め煮

NT\$ 420





蒜香菲力

Sauteed Tenderloin with Garlic
牛ヒレの煎り焼き ニンニク風味

NT\$ 480



麻辣和牛煮

Wagyu Beef in Hot Chili Oil
和牛のマーラー旨辛煮

NT\$ 580



黑芽炒菲力

Stir-fried Tenderloin and
Black Bean Sprouts
黑豆もやしとヒレ肉の炒め物

NT\$ 360



欣葉經典

香煎嫩豬肝

Fried Pork Liver with Coriander
豚レバーの香り炒め

NT\$ 320

甘蔗燻雞

Sugarcane Smoked Chicken
サトウキビ風味の燻製鶏肉

NT\$ 680



宮保爆雞丁

Kung Pao Chicken Thigh
鶏肉とピーナッツのピリ辛炒め

NT\$ 320



三杯無骨雞

Stir-fried Boneless Chicken Thigh
with Basil, Ginger and Three Cups Sauce
骨無し鶏肉の三杯ソース鉄鍋炒め
バジル入り

NT\$ 360



干貝X.O.醬豬肝蘿蔔糕

Stir-fried Pork Liver with Turnip Rice Cake
with Home Made X.O. Sauce
豚レバーと大根餅のX.O.醬炒め

NT\$ 320

蔬活小聚
VEGETABLES

米其林
必比登
推薦

蛋煎干貝絲瓜

Stir-fried Luffa Gourd with
Conpoy and Egg

干し貝柱あんかけのヘチマ煮
(玉子入り)

NT\$ 320

日曬花干炒肥腸

Stir-fried Dried Cauliflower
with Pig Intestine

干しカリフラワーとホルモンの炒め物

NT\$ 360



欣葉經典

黃金菜脯蛋

Fried Fragrant Turnip Omelette
切干大根の玉子焼き

NT\$ 250

鹹蛋炒苦瓜

Stir-fried Bitter Gourd with
Salty Egg
ゴーヤの塩漬け卵炒め

NT\$ 280



滑蛋鮮干貝

Stir-fried Egg with Scallops
and Conpoy
ホタテの貝柱入り卵炒め

NT\$ 320



銀魚芙蓉蒸蛋

Steamed Egg with Whitebait
and Sea Sedge
しらすと生のりの茶碗蒸し

NT\$ 260





米其林
必比登
推薦

青龍皮皮挫 🌶️🍳

Stir-fried Green Chili with
Preserved Egg and Minced Pork

ピータンとしし唐の
ピリカラソース炒め

NT\$ 280

扁魚燴白菜

Braised Taiwanese Cabbage
with Dried Sole

白菜と揚げヒラメの土鍋煮込み

NT\$ 280



紅燒燜豆腐 🌿

Stewed Tofu with Pork, Mushroom
and Vegetable

豚肉ときのこと野菜の豆腐煮込み

NT\$ 280



炒季節有機時蔬 🌿

Stir-fried Seasonal Organic
Vegetables

旬野菜の強火炒め

NT\$ 250



秘醬乾鍋花椰菜

Stir-fried Cauliflower and Pork
Belly with Sambal Sauce

カリフラワーと豚肉の
サンバルソース炒め

NT\$ 320



培根高麗菜

Stir-fried Cabbage with Bacon

キャベツのベーコン炒め

NT\$ 250



魚香茄子

Braised Eggplant and Minced
Meat with Spicy Bean Sauce

ナスのピリ辛煮込み

NT\$ 280



鮮番茄炒西蘭花

Stir-fried Broccoli with Tomato

ブロッコリーのトマト炒め

NT\$ 280



呷飽小聚

SOUPS, RICE
AND NOODLES

米其林
必比登
推薦

古早味濃雞湯(內含剝皮辣椒)

Taiwanese Style Chicken Soup with Peeled Green Peppers
地鷄と山芋の土鍋煮

NT\$ 680

烏魚子炒飯

Stir-fried Rice with Mullet Roe
カラスミチャーハン

NT\$ 320



海鮮酸辣湯

Hot and Sour Seafood and
Vegetable Soup

海鮮サンラータン

NT\$ 460



MISO龍斑魚湯

Giant Tiger Grouper Miso Soup

ハタの味噌スープ

NT\$ 580



雞蓉玉米湯

Minced Chicken Corn Soup
with Sea Cucumber

鶏肉入りコーンスープ

NT\$ 420



刺瓜蛤蜊肉片湯

Pork Slices Soup with Cucumber and Clams

台灣キュウリとアサリ入り 豚しゃぶスープ

NT\$ 420





干貝佛跳牆

Braised Scallops with Pork, Chicken
and Sea Cucumber in Broth

ぶつとびスープ ホタテの
干し貝柱入り

NT\$ 720



精燉黃金蜆湯(盅)

River Clams with Garlic Soup
(per person)

しじみのにんにく風味スープ

NT\$ 160



花菇燉雞湯(盅)

Chicken Soup with Shiitake
Mushrooms (per person)

鶏肉とシイタケのスープ

NT\$ 160



台式炒米粉/炒麵 🌿🍳

Stir-fried Rice Noodles with Pork Strips /
Stir-fried Noodle with Pork Strips

豚肉の生ビーフン蒸し炒め/豚肉やきそば

NT\$ 220



雪菜炒粿條

Stir-fried Flat Noodles with Pork Strips
and Salted Mustard Greens

豚肉と高菜の平打ち麵炒め

NT\$ 260

軟殼蟹米糕

Deep-fried Soft Shell Crab
on Glutinous Rice

ソフトシェルクラブの台湾
スタイルおこわ

NT\$ 850





動手做刈包

(含: 刈包皮、自製海山醬、花生粉、酸菜、香菜)
刈包菜餚需另外加購

Gua Bao D.I.Y Set

(Include: Gua Bao, Home Made Sweet Bean Sauce,
Peanut Powder, Mustard-Green and Cilantro)

手作り台湾刈包用セット

(刈包パン3つ、自家製ソース、ピーナッツパウダー、
高菜、パクチー)

NT\$ 210

刈包是台灣經典的國民美食，
將喜愛的菜餚包入刈包，一口咬下，
創造獨特新風味！

人氣搭配推薦：

欣葉私房滷肉、三杯無骨雞、煙燻鮭魚沙拉

Experience flavors of Gua Bao by filling
dishes of your choice.

別途ご注文のお好みの食材を組み合わせ、
お好みのオリジナル刈包(グアバオ)をお楽し
みください。





甜蜜小聚
DESSERTS

地瓜芋圓湯 NT\$ 120

Sweet Potato and Taro Glutinous
Rice Balls in Soup

タロイモ団子とさつまいも団子入り黒糖スープ



芝麻湯圓紅豆湯

Black Sesame Glutinous Rice Ball
and Red Bean Soup

おしるこ ごまあん団子入り

NT\$ 120

手打杏仁豆腐

Home Made Sweetened Almond Peanut Tofu
with Peach Slices in Syrup

シンイエ名物 手作りモチモチ杏仁豆腐 (ピーナッツパウダー入り)

NT\$ 120



手工焦糖布丁

Home Made Caramel Pudding
自家製キャラメル焼きプリン

NT\$ 120



擂沙湯圓

Glutinous Rice Ball Coated
with Peanut Powder

ごまあん団子 ビーナッツパウダーまぶし

NT\$ 120



黃金脆皮杏香酥(3卷)

Crispy-fried Home Made Sweetened Almond
Peanut Cake (3 Pieces)

自家製サクサク杏仁豆腐揚げ (3個)
(ピーナッツパウダー入り)

NT\$ 150



仙草芋圓冰

Shaved Ice with Grass Jelly,
Sweet Potato and Taro
Glutinous Rice Balls

仙草ゼリーとタロイモ団子入り
かき氷

NT\$ 120

寶島季節冰

Shaved Ice with Home Made
Caramel Pudding,
Candied Fruit, Sweet Potato,
Taro Glutinous Balls,
and Matcha Sauce

欣葉小聚 特製かき氷
タロイモ白玉のせ

NT\$ 380



● 手工自製蜜紅豆
& 木瓜籤

● 芋圓&地瓜圓

歡暢小聚

DRINKS

將「茶」玩出新風味！

結合雙料混搭、老菜新作的巧思

創造多層次的風味茶飲

馥桂鳳茗

蜜香紅茶/桂花/鳳梨發酵

Flavored Honey Black Tea
with Osmanthus

and Fermentation Pineapple

自家製キンモクセイのお茶

パイナップル風味

NT\$ 150

蜜意斑蘭

蜜香紅茶/斑蘭/馬告

Flavored Honey Black Tea
with Pandan and Litsea Cubeba

自家製 蜜香紅茶

パンダンリーフ風味

NT\$ 150

菊香椰露 NT\$ 150

香片/薄荷/椰子水

Flavored Jasmine Green Tea and
Coconut Water with Mint

自家製ジャスミンティー ココナッツ風味





菊花烏龍

Chrysanthemum Oolong Tea

菊花烏龍茶

NT\$ 150 (壺 / Jug / ビッチャー)

桂花香片

Jasmin Green Tea

with Osmanthus

キンモクセイと

ジャスミンティーのブランド茶

NT\$ 150 (壺 / Jug / ビッチャー)

台灣龍眼花茶(無咖啡因)

Longan Floral Tea (Caffeine Free)

台灣產龍眼(リュウガン)の花茶(カフェインレス)

NT\$ 150 (壺 / Jug / ビッチャー)

柚子茶(冰/熱)

Pomelo Tea (Iced/Hot)

ゆず茶(アイス／ホット)

NT\$ 120 (杯 / Glass / グラス)

NT\$ 120 (壺 / Jug / ビッチャー)



綿綿雪蓋茶(紅茶/綠茶)

Milk Foam Tea
(Black Tea / Green Tea)
ミルクフォーム(紅茶/綠茶)

NT\$ 120



雪蓋麵茶冰沙

Milk Foam with Roasted
Wheat Flour Smoothie
きなこスムージー

NT\$ 120



桔香柚檸氣泡飲

Kumquat with Pomelo
Sparkling
ゆずレモンソーダ

NT\$ 100



芒芒乳酸氣泡飲

Mango Calpis Sparkling
マンゴーカルピスソーダ

NT\$ 100



莓好幸福氣泡飲

Cranberry Sparkling
クランベリーソーダ

NT\$ 100



古早烏梅氣泡飲

Plum Sparkling
梅ソーダ

NT\$ 100



冬瓜仙草
Winter Melon with Grass Jelly
冬瓜仙草ティー

NT\$ 100



翡翠梅子醋
Plum Vinegar with Green Tea
緑茶梅酢ティー

NT\$ 120 (杯 / Glass / グラス)
NT\$ 280 (壺 / Jug / ビッチャー)



古法精釀烏梅汁
Plum Juice
烏梅ジュース

NT\$ 120 (杯 / Glass / グラス)
NT\$ 280 (壺 / Jug / ビッチャー)



蜂蜜蘆薈
Honey with Aloe Vera
アロエ入り蜂蜜ティー

NT\$ 120



鳳梨蘋果汁
Apple Juice Blended with Pineapple
パイナップル&アップルジュース

NT\$ 150 (杯 / Glass / グラス)
NT\$ 380 (壺 / Jug / ビッチャー)



纖體蔬果汁
High-fiber Juice
(Pineapple, Komutsuna, Lemon)
ファイバージュース

NT\$ 150 (杯 / Glass / グラス)
NT\$ 380 (壺 / Jug / ビッチャー)



JUS NOVA 諾華世野生藍莓汁 500ml

100 % Wild Blueberry Juice

100 % ストレート ワイルド ブルーベリージュース カナタ産

NT\$ 650 (瓶 / Bottle / ボトル)

加拿大進口，生長於無污染高海拔的野生藍莓2年收穫1次，一瓶約等於3千顆藍莓果製成，原汁原味，富含維生素與多種多酚物質、類黃酮花青素等，抗氧化劑含量更是水果中佼佼者。

Asahi朝日啤酒 633ml

Asahi Super Dry

アサヒ スーパードライ

NT\$ 150

金牌台灣啤酒 600ml

Gold Medal Taiwan Beer

台灣ビール金牌

NT\$ 130

台灣生啤酒 300ml

Draft Beer

台灣生ビール

NT\$ 100

沛綠雅氣泡水 330ml

Perrier

ペリエ

NT\$ 90

富維克礦泉水 500ml

Volvic Mineral Water

ミネラルウォーター(ビン)

NT\$ 70

可口可樂 330ml

Coca Cola

コカコーラ

NT\$ 70