

欣葉・鐘菜

粹選欣葉台菜四十餘年的經典之作與款待精神，保留世代流傳的台灣美味，用最能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，忠實呈現給您，這是家的味道，也是文化的味道！

Shin Yeh Taiwanese Signature

Presenting classic delicacy and hospitality spirit of Shin Yeh, over four decades, 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, we offers a variety of flavors that not only has the taste of home but also the taste of our culture.

シンイエ・ジョンツアイ

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。



菜單所使用之豬肉產地為西班牙、丹麥、台灣/菜單所使用之牛肉產地為美國、紐澳、台灣。
Pork dishes are prepared using Spanish, Danish, and Taiwanese pork.
Beef dishes are prepared using American, New Zealand, Australian, and Taiwanese beef.
豚肉料理はスペイン産、デンマーク産、台湾産を使用。
牛肉料理は米国産、ニュージーランドとオーストラリア産、台湾産を使用。

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のお客様は、ご注文の際に予め申し付け下さい。

價格需另加百分之十費用 Prices are subject to 10% service charge.
税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。

風味小食

Flavored Appetizers
前菜



料理的傳承蘊含工藝的延續,是生活飲食文化形塑的根基。我們凝聚不同世代的手藝及巧思,蒐羅各地多樣的食材,以台味烹調手法及現代風味詮釋迎賓的多元料理。

An important component of the Taiwanese cuisine's legacy, which shaped our unique food culture, is the conserving and passing down of cooking techniques. With fresh ingredients, the crafts and inspirations we gathered from different generations, we hope to bring you heartwarming delicacies with a traditional- modern-styled delicacies.

料理の継承は、生活や食文化を形作る基盤となる技術の継承を意味します。世代を超えた職人技と創意工夫を凝らし、世界中から集めたさまざまな食材を台湾の調理技術や現代の味覚を用い、多彩な台湾料理でおもてなし致します。



麻吉豆腐 NT\$ 135(位)

Tofu, Sesame Sauce, Chilled (Per Person)
もちもちの豆腐のゴマソース(1人前)



茶香葡萄乾 NT\$ 160

Dried Grape, Vinegarette, Oolong Tea, Marinated
干しぶどう ウーロン茶漬け



鮮九孔鮑醋凍 NT\$ 180(位)

Baby Abalone, Celery, Sweet Pepper, Jelly, Chilled
(Per Person)
冷製トコブシ 煮ごり添え(1人前)



松子時蔬腐皮卷 NT\$ 390(毎日限量)

Tofu Skin, Sprout, Black Fungus, Carrot, Pine Nut,
Sesame Dressing (Limited)
松の実と季節野菜の湯葉巻き揚げ *数量限定



杏鮑菇捆燒彩椒 NT\$ 390(毎日限量)

King Oyster Mushroom, Sweet Pepper, Green Bean,
Kung Pao Sauce, Stir-fried (Limited)
パプリカのエリンギ巻き炒め *数量限定



椒麻午仔魚柳 NT\$ 420

Noon Fish Fillet, White Water Snowflake, Hot Pepper Sauce,
Crispy-fried
ミナミコノシロの唐揚げ ピリ辛ソースがけ

冷盤 / 拼盤

Cold Appetizers

冷製アペタイザー / 盛り合せ

三彩拼盤 (適合4-6人) NT\$ 950

(白片土雞 / 五味軟絲 / 涼拌海蜇皮)

Platter of Three (Chicken, Poached. Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled. Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled)

冷菜3種盛合せ(地鶏の塩ゆで、ゆで小イカ 五味ソース添え、クラゲのゴマ油和え)



五福拼盤 (適合8-10人) NT\$ 2,180

(香烤烏魚子 / 五味軟絲 / 白片土雞 / 涼拌海蜇皮 / 滷花菇)

Platter of Five (Mullet Roe, Turnip Slices, Roasted. Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled. Chicken, Poached. Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled. Mushroom, Braised)

冷菜5種盛合せ

(焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え、ゆで小イカ 五味ソース添え、地鶏の塩ゆで、クラゲのゴマ油和え、どんこ椎茸の醤油煮)



五味鮮九孔鮑

NT\$ 600(4粒)

Baby Abalone, Five Spices Sauce, Chilled (4 Pieces)

活きトコブシ 五味ソース添え (4個)



韭菜鴨胸卷

NT\$ 380(6卷)

Yilan Smoked Duck, Zucchini, Chinese Chives, Chilled (6 Pieces)

燻製ダックのニラ巻き (6個)



涼拌海蜇皮

NT\$ 420

Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled クラゲのゴマ油和え



厚切烏魚子

NT\$ 980(小)/ NT\$ 1200(大)

Mullet Roe, Turnip, Roasted 焼きカラスミ 葉ニンニク・大根添え



孔雀烏魚子

NT\$ 920(小)/ NT\$ 1,060(大)

Mullet Roe, Cuttlefish Mousse, Seaweed, Golden-fried

カラスミのイカすり身巻き



五味軟絲

NT\$ 460

Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled

ゆで小イカ 五味ソース添え



白片土雞

NT\$ 720

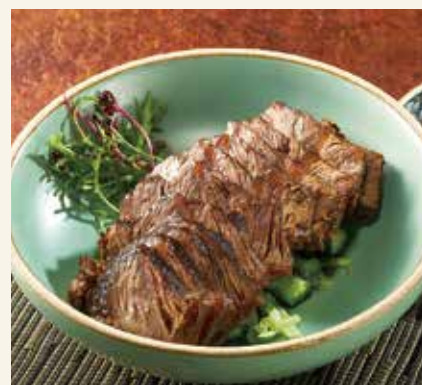
Savory Chicken, Poached 地鶏の塩ゆで



蔥油土雞

NT\$ 720

Savory Chicken, Scallion Dressing 地鶏の塩ゆで ネギ油かけ



醬滷牛頬佐麻辣醬(台灣牛)

NT\$ 620

Taiwanese Beef Cheek, Spicy Sauce, Braised

台湾牛頬肉の醤油煮 麻辣ソース添え

一品料理

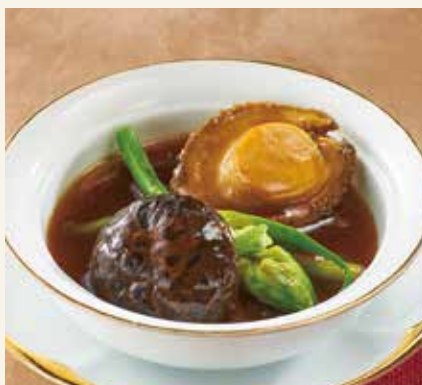
Gourmet Dishes
逸品料理



紅蟳米糕 NT\$ 1,480

Roe Crab, Pork, Mushroom,
Glutinous Rice, Steamed

ワタリガニの台湾スタイルおこわ



南非鮑燒花菇

NT\$ 580(位)

Abalone, Mushroom, Braised
(Per Person)

南アフリカ産 アワビの柔らか煮とどんこ
椎茸の醤油煮(1人前)



花膠燒烏參

NT\$ 680(位)

Fish Maw, Sea Cucumber, Braised
(Per Person)

ナマコと魚の浮き袋煮込み オイスター風味
(1人前)



酒香南非鮑

NT\$ 450(粒)

Abalone, Shaoxing Wine, Pan-Fried
(Per Person)

アワビの紹興酒炒め(1人前)



火燒蝦鬆 NT\$ 1,380

Whiskered Velvet Shrimp, Onion, Jicama, Stir-fried
(Served with Romaine Lettuce)

赤海老のレタス巻き



鯉魚大蝦 NT\$ 960(2隻/毎日限量)

Prawn, Cuttlefish Mousse, Nut, Deep-fried
(2 Pieces / Limited)

車海老のイカすり身包み揚げ 鯉の姿仕立て (2個) *数量限定



手路干貝酥 NT\$ 1,380

Conpoy, Leafy Green, Crispy-fried
(Served with Romaine Lettuce)

ほぐし干し貝柱のサクサク揚げ レタス包み



清燉佛跳牆 NT\$ 1580

Scallop, Sea Cucumber, Pork, Chicken, Broth, Braised

ぶっとびスープ干し貝柱入り

鮮活海鮮

Seafood
シーフード

龍蝦

NT\$ 200 每兩 / per 37.5g

Lobster of Your Choice

活き伊勢海老





鹽焗處女蟳(季節料理) **NT\$180** 每兩/per 37.5g

Mud Crab of Your Choice (Seasonal)

(Mud Crab, Salt-baked)

活き渡り蟹の塩焼き (季節料理)

活藍蝦 **NT\$85** 每兩/per 37.5g

Blue Shrimp of Your Choice

活きえび



蔥油活魚(龍虎斑/筍殼魚) 時價 每兩/per 37.5g

Live Fish, Scallion, Soya Sauce, Steamed

Choice of Giant Grouper or Marble Goby

蒸し魚のねぎ油かけ (タマカイ/ マーブルゴビー) (時価)

鮮南非鮑 **NT\$450**(粒)

Abalone of Your Choice (Per Piece)

南アフリカ産 活きアワビ

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 蒜蓉蒸
5. 古法蒸
6. 豆油薑蔥炒
7. 鹽酥

Choose Your Preferred Cooking Method :

1. Scallion Oil, Steamed
2. Fermented Soya Beans, Steamed
3. Cummingcordia, Steamed
4. Garlic, Steamed
5. Pork, Cummingcordia, Steamed
6. Scallions and Ginger, Soya Sauce, Fried
7. Crispy-fried

作り方をお選び下さい：

1. 葱油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の実蒸し
4. ニンニク蒸し
5. 豚ひき肉と木の実蒸し
6. ネギと生姜の台湾醤油煮
7. 塩コショウ揚げ

鮮魚

River and Ocean Fish
魚料理

五柳赤鯪 NT\$ 1,180

Sea Bream, Five Julienned Vegetable, Fried
キダイの姿揚げ 甘酢あんかけ

豆油赤鯪 NT\$ 1,080

Sea Bream, Soya Sauce, Fried
揚げキダイの台湾醤油煮





乾煎馬加魚

NT\$ 1,400

Spanish Mackerel, Pan-fried
鯖焼き



蒜香鯧魚

NT\$ 1,580(1/2尾)/NT\$ 2,680(尾)

Pomfret, Garlic, Crispy-fried
揚げマナガツオのニンニク焼き



樹子蒸南極魚 NT\$ 820

Toothfish Fillet Of Your Choice
(Cummingcordia, Steamed)
メロの木の实醬油蒸し



鹽酥南極魚 NT\$ 820

Toothfish Fillet Of Your Choice
(Crispy-Fried)
メロの揚げ物 塩コショウ風味

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 蒜蓉蒸
5. 古法蒸
6. 豆油薑蔥炒
7. 鹽酥

Choose Your Preferred Cooking Method :

1. Scallion Oil, Steamed
2. Fermented Soya Beans, Steamed
3. Cummingcordia, Steamed
4. Garlic, Steamed
5. Pork, Cummingcordia, Steamed
6. Scallions and Ginger, Soya Sauce, Fried
7. Crispy-fried

作り方をお選び下さい：

1. 蔥油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の实蒸し
4. ニンニク蒸し
5. 豚ひき肉と木の实蒸し
6. ネギと生姜の台湾醬油煮
7. 塩コショウ揚げ

牛 / 家禽

Meat
肉料理

蒜香美國沙朗

NT\$ 680

American Beef Sirloin, Garlic, Sautéed (American Beef)

牛サーロインの煎り焼き ニンニク風味





宮保雞丁 NT\$460

Chicken, Chili, Peanut, Stir-fried
鶏肉とピーナッツの唐辛子炒め



苦茶油燜雞腿肉 NT\$520

Chicken Thigh, Camellia Seed Oil, Stir-fried
鶏肉のツバキ種子油炒め



紐澳菲力 (芥蘭炒菲力) NT\$580

Tenderloin AZ (Beef Tenderloin, Kale, Stir-fried)
ニュージーランド産 又は オーストラリア産 牛フィレ肉とカイラン炒め

口感：油質含量低、肉質軟嫩
Texture：Tender and Lean
特徴：脂肪が少なく、柔らかい肉質です



美國沙朗 (醋薑炒沙朗) NT\$680

Serloin USA (Beef Serloin, Vinegar and Ginger, Stir-fried)
米国産 牛サーロインの生姜の酢漬け炒め

口感：油花較少、肉質軟嫩
Texture：Marbly and Firm
特徴：甘みのあるサシが多めの濃厚な味わいです

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 醋薑炒
2. 宮保炒
3. 蔥薑炒
4. 芥蘭炒
5. XO醬炒
6. 沙茶醬炒

Choose Your Preferred Cooking Method：

1. Vinegar and Ginger, Stir-fried
2. Chili and Peanut, Stir-fried
3. Scallion and Ginger, Stir-fried
4. Kale, Stir-fried
5. Home Made Conpoy Sauce, Stir-fried
6. Satay, Stir-fried

作り方をお選び下さい：

1. 生姜の酢漬け炒め
2. 唐辛子炒め
3. 葱と生姜炒め
4. カイラン炒め
5. XO醬炒め
6. サーチャージャン炒め

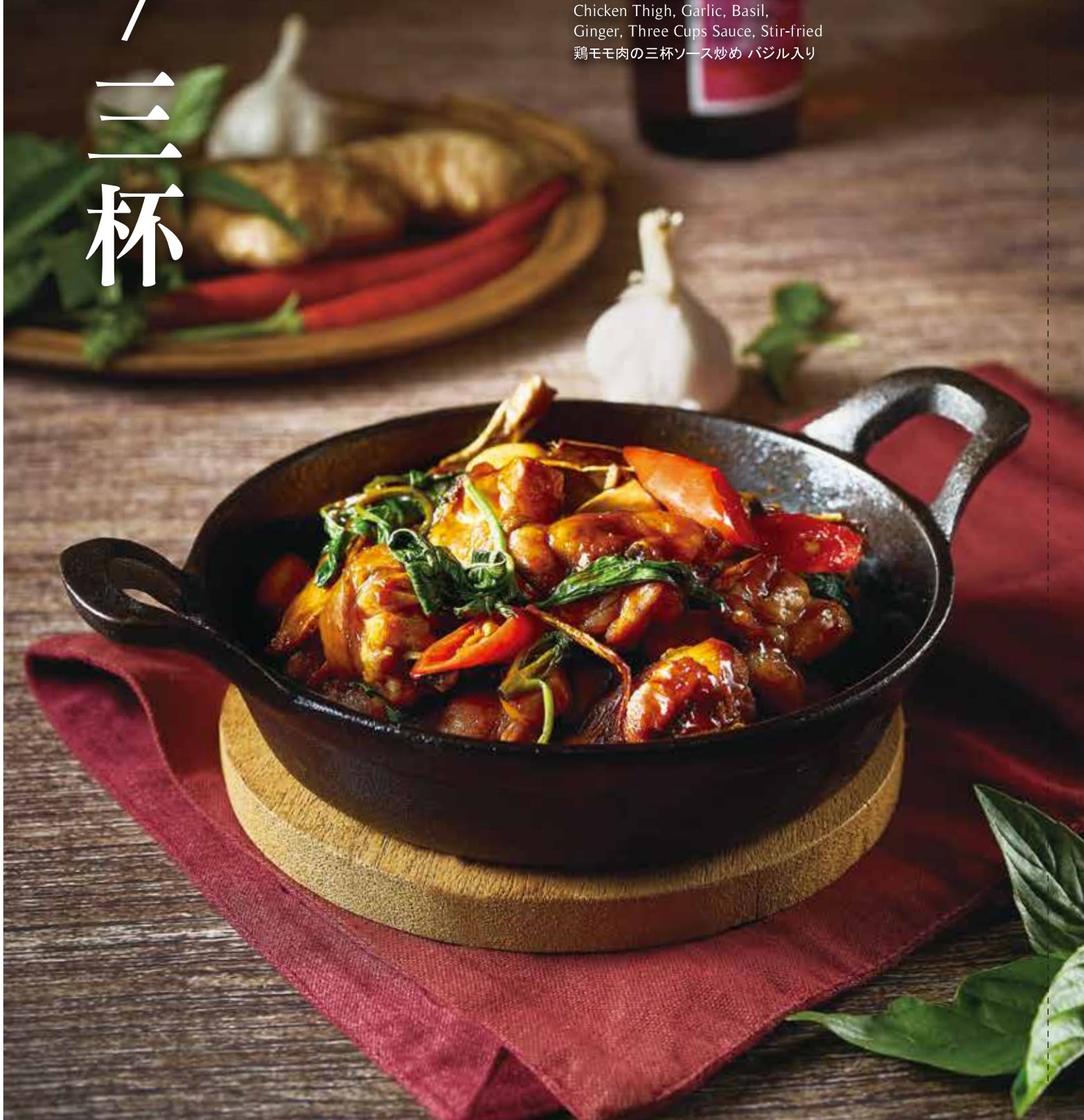
麻油 / 三杯

Casseroles

黒ゴマ油・三杯ソース料理

三杯雞腿肉 NT\$ 720

Chicken Thigh, Garlic, Basil,
Ginger, Three Cups Sauce, Stir-fried
鶏モモ肉の三杯ソース炒め バジル入り





三杯中卷 NT\$ 580

Cuttlefish, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce, Stir-fried
イカの三杯ソース炒め バジル入り



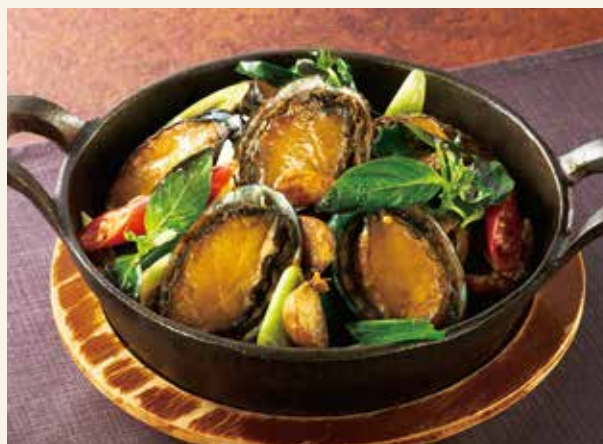
三杯蕈菇 NT\$ 520

Mushroom, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce, Stir-fried
キノコの三杯ソース炒め バジル入り



三杯甲魚(需一天前預訂) NT\$ 1,580

Turtle Terrapin, Garlic, Basil, Ginger, Three Cups Sauce,
Stir-fried (Pre-order One Day in Advance)
スッポンの三杯ソース炒め バジル入り (要予約・前日まで)



三杯九孔鮑蕈菇 NT\$ 1,080(6粒)

Baby Abalone (6 Pieces), Mushroom, Garlic, Basil, Ginger,
Three Cups Sauce, Stir-fried
活きトコブシとキノコの三杯ソース炒め バジル入り (6個)



麻油雙腰 NT\$ 880

Chicken Testicle, Pork Kidney, Ginger, Sesame Oil, Stir-fried
鶏こうがんと豚マメのゴマ油炒め煮



麻油腰花 NT\$ 520

Pork Kidney, Ginger, Sesame Oil, Stir-fried
豚マメのゴマ油炒め煮

欣葉 經典

Our Signature Dishes
オリジナル グルメ



蒜香醃蜆仔 NT\$ 300

River Clams, Garlic, Soya Sauce, Marinated
シジミのニンニク醤油漬け



台式炸鮮蚵酥 NT\$ 480

Fresh Oyster, Basil, Deep-fried
カキのサクサク揚げ



蔭豉蒜青蚵 NT\$ 480

Fresh Oyster, Leek, Soya Bean, Stir-fried
カキのトウチ・葉ニンニク炒め



欣葉滷肉 NT\$ 390(3塊)

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



滷味肥腸 NT\$ 380

Pork Intestine, Preserved Mustard-green, Braised
豚モツの煮込み 高菜漬け添え



香煎豬肝

NT\$ 380

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



正宗菜脯蛋

NT\$ 360

Dried Turnip, Omelet Style, Fried
切干大根の玉子焼き



瓜仔蛋黃肉

NT\$ 320

Minced Pork, Salty Egg Yolk, Steamed
豚挽肉と塩漬け卵の黄身蒸し



干貝松子小魚

NT\$ 420

Conpoy, Whitebait, Pine Nuts,
Golden-fried
シラス&松の実揚げ



花生滷豬腳

NT\$ 450(3塊)

Pork Knuckle, Peanut, Braised (3 Pieces)
豚足の柔らかか煮込み ピーナッツ入り



麻婆豆腐

NT\$ 420

Minced Pork, Bean Curd, Scallion, Fried
麻婆豆腐



鳳梨糖醋里肌

NT\$ 460

Pork Loin, Fresh Pineapple, Sweet Pepper,
Sweet and Sour Sauce, Stir-fried
豚ロース肉の甘酢煮



紅燒烏參

NT\$ 580

Black Sea Cucumber, Pork, Mushroom,
Bamboo Shoot, Carrot, Braised
ナマコのオイスターソース煮込み



蘆筍鮮干貝

NT\$ 680

Scallop, Asparagus, Stir-fried
ホタテとアスパラの炒め物



腰果蝦球

NT\$ 580

Shrimp, Sweet Pepper, Asparagus,
Cashew Nut, Stir-fried
エビのカシューナッツ炒め



雪菜蝦球

NT\$ 580

Shrimp, Preserved Mustard-Green, Stir-fried
エビの高菜漬け炒め



宮保蝦球

NT\$ 580

Shrimp, Dried Chili, Green Onion, Stir-fried
エビの唐辛子炒め



五柳蝦球

NT\$ 680

Shrimp, Five Julienned Vegetable, Fried
エビの姿揚げ 甘酢あんかけ



東石蚵仔煎

NT\$ 380

Fresh Oyster, Omelet Style, Pan-fried
カキのオムレツ



茄汁海明蝦

NT\$ 700(2尾)

King Prawn, Tomato Sauce, Braised (2 Pieces)
大エビのトマトソース炒め(2尾)



紅燒牛尾

NT\$ 1280

Oxtail, Carrot, White Radish, Soya Sauce, Stewed
オックステールの台湾スタイル甘酢あんかけ

炸物

Fried Dishes

揚げ物



究好豬米腸 NT\$ 460

Pork, Glutinous Rice Sausage, Pan-fried
自家製 豚のもち米入り腸詰め



古味網油蝦卷 NT\$ 360

Shrimp, Chinese Water Chestnut, Lard , Deep-fried
シラス&ピーナッツ揚げ 干し貝柱入り



紫蘇蚵嗲 NT\$ 240(2粒)

Fresh Oyster, Cuttlefish Mousse, Shrimp, Perilla Leaves, Celery,
Mushroom, Cabbage, Onion, Cilantro, Deep-fried (2 Pieces)
カキの大葉かき揚げ (2個)



紅糟豬五花 NT\$ 460

Pork Belly, Red-rice-yeast-fermented Sauce, Deep-fried
紅麴漬け豚バラ肉の揚げ物



鹽酥香中卷 NT\$ 480

Cuttlefish, Basil Leaves, Deep-fried
イカリリング揚げ 塩コショウ風味

時湯 蔬品

Vegetables and Soups

野菜 / スープ



清燉牛腩湯 (台湾牛) NT\$ 280(位)

Taiwanese Beef, Raddish, Carrot, Ginger, Clear Soup (Per Person)
さっぱり塩味の台湾牛バラ煮込みスープ (1人前)



吉品鮑佛跳牆 NT\$ 420(位)

Abalone, Scallop, Pork, Chicken, Sea Cucumber, Broth, Braised
(Per Person)
アワビのぶっとびスープ(1人前)



酸菜薑絲蚵仔湯 NT\$ 200(位)

Oyster, Preserved Mustard-green, Ginger, Clear Soup
(Per Person)
カキの生姜スープ 高菜入り (1人前)



清宮段茄 NT\$ 320

Eggplant, Minced Pork, Wok-fried
ナスと豚挽肉の炒め物



松茸雞片湯 NT\$ 200(位)

Chicken, Matsutake Mushroom, Clear Soup (Per Person)
地鶏と松茸のスープ (1人前)

季節時蔬(水蓮/地瓜葉/山蘇/大豆苗/花生芽/絲瓜) NT\$ 320-480

Seasonal Vegetable, Stir-fried
Choice of White Water Snowflake Stems, Sweet Potato Leaves, Nest Fern, Pea Shoot, Penut Sprouts, Luffa
旬野菜の強火炒め(水蓮の茎/さつま芋の葉/オオタニワタリ/豆苗/ピーナッツの芽/ヘチマ)

主食

Noodles, Rice
and Porridge
お食事



菜脯炒飯 NT\$ 380

Dried Turnip, Egg, Scallion, Rice, Stir-fried
切干大根のチャーハン



雙干貝炒飯 NT\$ 480

Fresh Scallop, Conpoy, Egg, Rice, Home Made X.O. Sauce,
Stir-fried

ホタテと貝柱のチャーハン



海鮮炒麵 NT\$ 420

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,
Scallion, Noodle, Stir-fried

海鮮焼きそば



海鮮炒米粉 NT\$ 420

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,
Scallion, Rice Noodle, Stir-fried

海鮮生ビーフン蒸し炒め



鮮蝦韭菜煎餅 NT\$ 390(3塊)

Chinese Chives, Shrimp, Dumpling, Pan-fried (3 Pieces)

エビとニラの焼き餃子(3個)



刈包 NT\$ 120(個)

Pork Belly, Peanut Powder, Coriander, Mustard-Green in
Steamed Bun (Per Piece)

台湾角煮バーガー (1個)

白飯/地瓜粥 NT\$ 60(位)

White Rice, Steamed / Sweet Potato, Porridge (Per Person)

ご飯/欣葉名物 さつまいも粥 (1人前)



鯧魚米粉 NT\$1,980(小)/ NT\$ 3,300(大)

Pomfret, Taro, Rice Noodle, in Pot

マナガツオのビーフンスープ



紅燒牛肉麵(美國牛) NT\$ 480

American Beef Sirloin, Carrot, Radish, Noodle, Soup

牛肉麵 醬油味 (米國產)

鍋物料理

Hot Pot
鍋料理

放山雞鍋 NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)
(菜脯 / 木耳薑絲 / 淮山 / 蒜頭)

Free Range Chicken Pot

(Dried Turnip / Fungus and Ginger / Yam / Garlic)

放し飼いの土鍋スープ (切り干し大根/キクラゲ&生姜/長芋/ニンニク)



季節菜丸鍋

NT\$ 1,380(小)/NT\$ 1,880(大)

Home Made Vegetable Balls (Cuttlefish Mousse), Soup
旬野菜とイカつまれ団子のスープ



魷魚螺肉蒜鍋

NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)

Superior Squid, Whelks, Pork, Leek, Pot
サザエとスルメイカの葉ニンニク入り鍋



宜蘭西魯肉 NT\$ 1,200

Julienned Vegetable, Pork, Stewed
宜蘭名物”西魯肉”(団子と白菜、揚げヒラメの土鍋煮込み)



麻油雞鍋

NT\$ 1,480(小)/NT\$ 1,880(大)

Chicken, Ginger, Sesame Oil, Pot
地鶏のゴマ油米酒鍋スープ



吉品鮑燉全雞(需一天前預訂) NT\$ 3,600

Abalone, Chicken, Double-boiled
(Pre-order One Day in Advance)
あわびの濃厚鶏スープ煮込み (要予約・前日まで)

八寶布袋雞(需一天前預訂) NT\$ 2,800

Chicken, Eight-treasures Stuffing, Braised
(Pre-order One Day in Advance)
布袋鶏 (ブータイチー/要予約・前日まで)
丸鶏の詰め蒸し ナマコ、豚ガツなどの八宝入り

雞仔豬肚鰻(需一天前預訂) NT\$ 2,980

Turtle Terrapin, Chicken, Pork Tripe, Braised
(Pre-order One Day in Advance)
スッポンと鶏・豚胃袋の蒸しスープ (要予約・前日まで)

甜品

Desserts デザート



杏仁花生茶 NT\$ 160(位)

Almonds, Peanut, Cream-styled (Per Person)
手作り杏仁スープ (ピーナッツパウダー入り)



杏仁花生豆腐 NT\$ 150(位)

Almonds, Peanut, Tofu (Per Person)
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) (1人前)



紅豆糕 NT\$ 180(3塊)

Red Bean, Milk, Cake
小豆の蒸しケーキ (3個)



芋棗 NT\$ 180(3粒)

Taro, Red Bean Paste, Crispy-fried
タロイモの揚げ菓子 小豆あん入り (3個)



燕窩杏仁茶 NT\$ 680(50g)(位)

Bird nest, Almonds, Peanut, Cream-styled (Per Person)
ツバメの巣入り 手作り杏仁スープ (ピーナッツパウダー入り)(1人前)



花生湯(冷/熱) NT\$ 130(位)

Peanut Soup (Iced / Hot) (Per Person)
ピーナッツスープ (冷/温) (1人前)



古早味布丁 NT\$ 150

Signatured Pudding
昔ながらの焼きプリン

