

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. Thank you.

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



牛奶奶過敏
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



芝麻過敏
Sesame



亞硝酸鹽過敏
Nitrites

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。

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。

圖片僅供參考

Pictures are for general reference only.

写真はイメージです。

1帥9將 TOP 10 SIGNATURE DISHES


- | | | |
|-----|--|---------|
| 01帥 | 三杯Q彈豬腳
Stir-fried Pork Knuckle with Basil, Ginger and Three Cups Sauce in Cast-iron Pot
豚足の三杯ソース炒め煮 バジル入り | NTS 380 |
| 02將 | 煙燻鮭魚沙拉
Smoked Salmon Salad
スモークサーモンサラダ | NTS 360 |
| 03將 | 青花椒鱸魚
Steamed Sea Bass with Green Peppercorn
スズキの青山椒香り蒸し | NTS 580 |
| 04將 | 金沙中卷
Fried Squid with Salty Egg Yolks
イカの塩漬け卵の黄身炒め | NTS 380 |
| 05將 | 蒜香菲力
Sauteed Tenderloin with Garlic
牛ヒレの煎り焼き ニンニク風味 | NTS 480 |
| 06將 | 紅麴松阪肉
Deep-Fried Red-rice-yeast-fermented Pork Neck
紅麴漬け 松阪豚トロの揚げ物 | NTS 320 |
| 07將 | 蛋煎干貝絲瓜
Stir-fried Luffa Gourd with Conpoy and Egg
干し貝柱あんかけのへちま煮 (玉子入り) | NTS 320 |
| 08將 | 清甜鮮味豆腐煲
Seafood Tofu Pot
旨みたっぷり海鮮豆腐煮 | NTS 380 |
| 09將 | 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 | NTS 280 |
| 10將 | 古早味濃雞湯
Taiwanese Style Chicken Soup
地鶏と山芋の土鍋煮 | NTS 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)



香烤烏魚子

NT\$ 720

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



香烤烏魚子

冬蟲花拌蜆皮

NT\$ 150

Chilled Jelly Fish Tossed with Cordyceps
in Sesame Oil
サナギタケとクラゲの和え物



冬蟲花拌蜆皮

彩椒拌川耳

NT\$ 150

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



彩椒拌川耳

開味涼過貓

NT\$ 150

Chilled Vegetable Fern with Miso Dressing
クワレシダのサラダ 味噌ドレッシングがけ



開味涼過貓

五味小卷

NT\$ 360

Chilled Squid with Five Spice Sauce
ゆで小イカ 五味ソース添え



五味小卷

鮮果野菜沙拉

NT\$ 280

Seasonal Fruit Salad
フルーツたっぷり野菜サラダ




鮮果野菜沙拉



水裏小聚

SEAFOOD



 **金沙中卷** NTS 380
 Fried Squid with Salty Egg Yolks
 イカの塩漬け卵の黄身炒め

 **青花椒鱸魚**  NTS 580
 Steamed Sea Bass with Green Peppercorns
 スズキの青山椒香り蒸し

蠔油極品鮑魚(4粒) NTS 600
 Braised Abalone in Oyster Sauce
 アワビのオイスター煮

欣葉X.O.醬鮮干貝 NTS 560
 Sauteed Scallops with X.O. Sauce
 欣葉特製 ホタテ貝柱のXO醬炒め

破布子滑石斑 NTS 850
 Steamed Grouper with Cummingcordia
 ハタの木の実蒸し

桔香軟絲 NTS 380
 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

腰果肥豬蝦 NTS 420
 Stir-fried Shrimp with Cashew Nuts
 エビのカシューナッツ炒め

鳳梨肥豬蝦 NTS 420
 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

脆皮花枝磚 NTS 360
 Crispy Fried Bean Curd Roulade Filled
 with Squid Mousse
 イカすり身とシログワイの湯葉包み揚げ



脆皮花枝磚



蠔油極品鮑魚



欣葉X.O.醬鮮干貝



破布子滑石斑



桔香軟絲



腰果肥豬蝦



前進吧香辣中卷

前進吧香辣中卷

Sauteed Squid in Hot Sauce
イカのピリ辛炒め サクサクおこげ付

NT\$ 380



碧綠蒸鮮魚

芋頭蝦卷(2卷)

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

NT\$ 160

碧綠蒸鮮魚(4片)

Steamed Fish Fillet with Ginger
and Scallions Green Sauce
蒸し白身魚のネギ油かけ

NT\$ 380



糖醋鮮魚片

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

酥炸青蚶

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

NT\$ 330



酥炸青蚶

雙料鐵板鮮蚶

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



雙料鐵板鮮蚶

三杯Q彈豬腳

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

NT\$ 380



X.O.醬炒和牛

Stir-fried Wagyu
Beef with XO Sauce
和牛のXO醬炒め

NT\$ 480





腰果滑雞丁

腰果滑雞丁

Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
鶏肉のカシューナッツ炒め

NTS 320

紅麴松阪肉

Deep-Fried Red-rice-yeast-fermented Pork Neck
紅麴漬け 松阪豚トロの揚げ物

NTS 320



紅麴松阪肉

三杯無骨雞

Stir-fried Boneless Chicken Thigh with Chili, Basil and Three Cups Sauce in Cast-iron Pot
骨無し地鶏の三杯ソース鉄鍋炒め バジル入り

NTS 360

麻油草菇松阪肉

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

NTS 420



麻油草菇松阪肉



三杯無骨雞

麻辣水煮和牛

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

NTS 480

秘製蜜棗排骨

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

NTS 380



麻辣水煮和牛

蒜香菲力

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

NTS 480

欣葉私房滷肉(3塊)

Braised Pork Belly in Soya Sauce
シンイエ名物 豚の角煮

NTS 270



秘製蜜棗排骨

香煎嫩豬肝

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

NTS 300

BBQ軟嫩小棒腿

Fried Pork Drumsticks with BBQ Sauce
フライドチキン BBQソース和え

NTS 400



欣葉私房滷肉



蒜香菲力



BBQ軟嫩小棒腿



👍 青龍皮皮挫 🌶️🍳 NTS 280

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



👍 蛋煎干貝絲瓜 🍳 NTS 320

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)



👍 日曬花干炒肥腸 NTS 320

Stir-fried Dried Cauliflower with Pig Intestine
干しカリフラワーとホルモンの炒め物

紅燒燜豆腐 🌿

NTS 280

Stewed Tofu with Mushroom, Pork and Vegetable
豚肉ときのこと野菜の豆腐煮込み



紅燒燜豆腐

鹹蛋炒苦瓜 🍳

NTS 280

Stir-fried Bitter Melon with Salty Egg
ゴーヤの塩漬け卵の黄身炒め



鹹蛋炒苦瓜

黃金菜脯蛋 🍳

NTS 220

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

茄香肥腸 🌶️🌿

NTS 320

Braised Pig Intestines and Eggplant
豚ホルモンとナスの醤油炒め



茄香肥腸

三杯什錦蕈菇 🌿

NTS 360

Stir-fried Assorted Mushrooms with Garlic, Basil and Ginger in Three Cups Sauce
キノコ2種の三杯ソース炒め煮



三杯什錦蕈菇

清甜鮮味豆腐煲

NTS 380

Seafood Tofu Pot
海鮮の旨みたっぷり豆腐煮



清甜鮮味豆腐煲



培根高麗菜

培根高麗菜

Stir-fried Cabbage with Bacon
キャベツのベーコン炒め

NT\$ 240

炒季節有機時蔬

Stir-fried Seasonal Organic Vegetables
旬野菜の強火炒め

NT\$ 240

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

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

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



扁魚燴白菜



銀魚芙蓉蒸蛋



動手做刈包

(含: 自製海山醬、花生粉、酸菜、香菜)

Gua Bao D.I.Y

(Include: home made sweet bean sauce, peanut powder, fermented vegetable, 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

將喜歡的菜餚包入刈包，創造獨特新風味。

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。



刈包小聚

Gua Bao

刈包新體驗

軟殼蟹米糕 NTS 850
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



干貝佛跳牆 NTS 720
Steamed Scallops with Pork,
Chicken and Sea Cucumber in Broth
ぶっとびスープ ホタテの干し貝柱入り



雞蓉玉米湯
Chicken and Corn Soup
鶏肉入りコーンスープ

NTS 420



雞蓉玉米湯

海鮮酸辣湯
Hot and Sour Seafood and Vegetable Soup
海鮮サンラータン

NTS 460



海鮮酸辣湯

MISO虱目魚湯
Milkfish in Miso Soup
サバヒーの味噌スープ

NTS 480



MISO虱目魚湯

古早味濃雞湯
Taiwanese Style Chicken Soup
地鶏と山芋の土鍋煮

NTS 680



古早味濃雞湯



烏魚子炒飯

紅糯米飯

Red Glutinous Rice
赤もち米

NT\$ 25



台式炒米粉

烏魚子炒飯

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

NT\$ 320

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



精燉黃金蜆湯

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



冬蟲花燉猴菇

冬蟲花燉猴菇(盅)

Monkey Mushroom and Cordyceps Soup
(per person)
山伏茸とサナギダケのスープ

NT\$ 160



花菇燉雞湯

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

芝麻湯圓紅豆湯

Black Sesame Glutinous Rice Balls in
Sweet Red Bean Soup
おしるこ ごまあん団子入り

NT\$ 120



芝麻湯圓紅豆湯

手打杏仁豆腐

Sweetened Almond 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



手打杏仁豆腐

地瓜芋圓湯

Sweet Potato and Taro Glutinous Rice
Balls in Sweet Soup
タロイモ団子とさつまいも団子入り生姜スープ

NT\$ 120



地瓜芋圓湯

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



手工焦糖布丁

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



播沙湯圓

播沙湯圓

Glutinous Rice Ball Coated
with Peanut Powder
ごまあん団子 ピーナッツ粉まぶし

NT\$ 120

巧克力布朗尼

Home Made Chocolate Brownie
自家製チョコレートブラウニー

NT\$ 120



巧克力布朗尼



欣葉小聚

SHIN YEH SHIAO JU

台菜新風味