

# 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, 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。

牛肉料理は米国产、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。

圖片僅供參考 Photos for general reference only.

写真はイメージです。



# 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。





### 鮮九孔鮑醋凍 NT\$ 180

Baby Abalone, Celery, Sweet Pepper, Jelly, Chilled  
冷製トコブシ 煮ごり添え



### 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



### 松子時蔬腐皮卷 NT\$ 360

Tofu Skin, Sprout, Black Fungus, Carrot, Pine Nut,  
Sesame Dressing  
松の実と季節野菜の湯葉巻き揚げ



### 蠔汁燜花膠卷 NT\$ 520

Sea Bass Maw, Oyster Sauce, Braised  
魚の浮き袋の煮込み オイスター風味



### 杏鮑菇捆燒彩椒 NT\$ 360 (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\$ 850

(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、クラゲの胡麻油和え)



五福拼盤 (適合8-10人) NT\$ 2,080

(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、クラゲの胡麻油和え、どんこ椎茸のしょうゆ煮)





### 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枚)



### 玉菜鴨賞卷

NT\$ 300 (6粒)

Yilan Smoked Duck, Cabbage, Chilled (6 Pieces)  
燻製ダックのキャベツ巻き (6個)



### 涼拌海蜇皮

NT\$ 380

Jellyfish Skin, Sesame Oil, Chilled  
クラゲの胡麻油和え



### 香烤烏魚子

NT\$ 850 (小) / NT\$ 950 (大)

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



### 孔雀烏魚子

NT\$ 880 (小) / NT\$ 1,020 (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\$ 420

Bigfin Reef Squid, Five Spices Sauce, Chilled  
ゆで小イカ 五味ソース添え



### 白切太監雞

NT\$ 880

Savory Capon, Poached  
シャボン鶏の塩ゆで



### 蔥油土雞 / 白片土雞

NT\$ 720

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



### 醬滷牛頰佐麻辣醬

NT\$ 580

Beef Cheek, Spicy Sauce, Braised  
牛頰肉の醬油煮 麻辣ソース添え



# 一品料理

Gourmet Dishes  
逸品料理



紅蟳米糕 NT\$ 1,380

Roe Crab, Pork, Mushroom,  
Glutinous Rice, Steamed

ワタリガニの台湾スタイルおこわ







**南非鮑魚燒花菇** NT\$ 580 (位)

Abalone, Mushroom, Braised (Per Person)  
南アフリカ産 アワビの柔らかく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)



**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



**鯉魚大蝦** NT\$ 900 (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



**上蟬冬粉** NT\$ 1,880

Crab, Green Bean Noodle, Stir-fried  
ワタリガニの春雨炒め煮



**干貝佛跳牆** NT\$ 980

Scallop, Sea Cucumber, Pork, Chicken, Broth, Braised  
ぶっとびスープ ホタテの干し貝柱入り



# 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







**鹽焗處女罏 (季節料理) NT\$ 150 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)



**蔥油活魚 時價 每兩 / per 37.5g**

Live Fish of Your Choice  
(Live Fish, Scallion, Soya Sauce, Steamed)  
蒸し活き魚 ねぎ油かけ (時價)

**活藍蝦 NT\$ 85 每兩 / per 37.5g**

Blue Shrimp of Your Choice  
活きえび

**鮮南非鮑 NT\$ 420 (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

## 五柳赤鯨 NT\$ 1,080

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

## 豆油赤鯨 NT\$ 980

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







### 乾煎馬加魚

NT\$ 1,400 (塊)

Spanish Mackerel, Pan-fried (Per Piece)  
 鯖焼き (1枚)



### 蒜香鯧魚

NT\$ 1,480 (1/2尾) / NT\$ 2,580 (尾)

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



### 古法蒸龍膽石斑 NT\$ 580

Giant Grouper Fillet of Your Choice  
 (Giant Grouper, Pork, Cummingcordia, Soya Sauce, Steamed)  
 タマカイの豚ひき肉と木の実の醤油蒸し



### 蔭豉龍膽石斑 NT\$ 580

Giant Grouper Fillet of Your Choice  
 (Giant Grouper, Leek, Soya Bean, Stir-fried)  
 タマカイのトウチソース蒸し

#### 選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 蒜蓉蒸
5. 古法蒸
6. 豆油薑蔥炒
7. 鹽酥
8. 香辣水煮 (NT\$ 780)

#### 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
8. Hot Chili Oil, Boiled (\$780)

#### 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. ネギと生姜の台湾醤油煮
7. 塩コショウ揚げ
8. 唐辛子煮込み (\$780)



# 牛／家禽

Meat  
肉料理

蒜香沙朗

NT\$ 680

Beef Sirloin, Garlic, Sautéed

牛サーロインの煎り焼き ニンニク風味







### 宮保雞丁 NT\$ 420

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



### 腰果雞丁 NT\$ 420

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



### 紐澳菲力 (芥蘭炒菲力) NT\$ 520

Tenderloin AZ ( Beef Tenderloin, Kale, Stir-fried)  
ニュージーランド産 牛フィレ肉とカイランの炒め物

口感：油質含量低、肉質偏軟嫩  
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、口感偏紮實  
Texture：Marbly and Firm  
特徴：甘みのあるサン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. 葱と生姜の炒め物
4. カイランの炒め物
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\$ 680

Chicken, 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\$ 550**

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\$ 450**

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(一天前預訂) **NT\$ 1,350**

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)



### 三杯九孔鮑蕈菇 **NT\$ 980 (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枚)



### 麻油雙腰 **NT\$ 780**

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\$ 480**

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\$ 250**

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\$ 420**

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



蔭豉蒜青蚵 **NT\$ 420**

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\$ 330 (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\$ 330**

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





**正宗菜脯蛋** NT\$ 320

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



**馬祖紅糟黑豚尾** NT\$ 480

Black Pig Tail, Mazu Red-rice-yeast-fermented Sauce, Braised  
豚テールの紅麴漬け



**蚵仔煎** NT\$ 380

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



**蔭鼓生干貝** NT\$ 680

Fresh Scallop, Leek, Soya Bean, Stir-fried  
ホタテ貝柱のトウチ・葉ニンニク炒め



**瓜仔蛋黃肉** NT\$ 300

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



**香煎豬肝** NT\$ 380

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





### 糖醋排骨 NT\$ 420

Pork Ribs, Sweet and Sour Sauce, Stir-fried  
豚スペアリブの甘酢煮



### 蒜炒小魚 NT\$ 420

Whitebait, Leek, Stir-fried  
シラスと葉ニンニクの炒め物



### 塔香九孔鮑 NT\$ 900 (6粒)

Baby Abalone, Basil, Stir-fried (6 Pieces)  
活きトコブシのバジル炒め (6枚)



### 麻婆豆腐 NT\$ 350

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



### 花生滷豬腳 NT\$ 360 (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 (3個)



### 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





**腰果蝦球** NT\$ 520

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\$ 520

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



**鳳梨蝦球** NT\$ 520

Shrimp, Fresh Pineapple, Sesame, Taiwanese Mayonnaise,  
Stir-fried  
エビとパイナップルの炒め物 マヨネーズ和え



**蝦仁豆腐** NT\$ 520

Shrimp, Tofu, Mushroom, Sugar Pea, Hot Chili Bean Sauce,  
Braised  
エビと豆腐の豆板醤煮込み



**茄汁海明蝦** NT\$ 680 (2尾)

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



**宮保蝦球** NT\$ 520

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



# 炸物

Fried Dishes

揚げ物



酵母豬米腸 NT\$ 390

Yeast-fed Pork, Glutinous Rice Sausage, Pan-fried  
自家製手作り酵母豚のもち米入り腸詰



干貝小魚花生 NT\$ 390

Whitebait, Peanut, Conpoy, Golden-fried  
シラスとピーナッツ揚げ 干し貝柱入り



紫蘇蚵嗶 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)



鹽酥香中卷 NT\$ 420

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



紅糟肉 NT\$ 420

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



# 時湯 蔬品

Vegetables and Soups

野菜 / スープ



鮑魚佛跳牆 NT\$ 420 (位)

Abalone, Scallop, Pork, Chicken, Sea Cucumber, Broth, Braised (Per Person)

フカヒレぶっとびスープ アワビ入り (1人前)



清宮段茄 NT\$ 320

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

季節時蔬 NT\$ 300-420

Seasonal Leafy Green Vegetable, Stir-fried  
旬野菜の強火炒め



清燉牛腩湯 (台湾牛) NT\$ 250 (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 (1人前)



酸菜薑絲蚵仔湯 NT\$ 180 (位)

Clam, Preserved Mustard-green, Ginger, Clear Soup (Per Person)

カキの生姜スープ 高菜入り (1人前)



松茸雞片湯 NT\$ 180 (位)

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

毎日燉湯 NT\$ 180 (位)

Daily Soup (Per Person)  
本日のスープ (1人前)



# 主食

Noodles, Rice  
and Porridge  
お食事



雙干貝炒飯 NT\$ 420

Fresh Scallop, Conpoy, Egg, Rice, Home Made X.O. Sauce,  
Stir-fried  
ホタテと貝柱のチャーハン



菜脯炒飯 NT\$ 320

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



海鮮炒麵 NT\$ 380

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,  
Scallion, Noodle, Stir-fried  
海鮮焼きそば



海鮮炒米粉 NT\$ 380

Sea Cucumber, Squid, Shrimp, Fresh Oyster, Cabbage, Carrot,  
Scallion, Rice Noodle, Stir-fried  
海鮮生ビーフン蒸し炒め



XO醬蘿蔔糕 NT\$ 380

Turnip Cake, Home Made X.O. Sauce, Pan-fried  
大根もちのXO醬炒め



刈包 NT\$ 120 (個)

Pork Belly, Peanut Powder, Preserved Mustard-green  
in Steamed Bun (Per Piece)  
台湾角煮バーガー (1個)

地瓜粥 NT\$ 55 (位)

Sweet Potato, Porridge (Per Person)  
欣葉名物 さつまいも粥 (1人前)

白飯 NT\$ 55 (位)

White Rice, Steamed (Per Person)  
ご飯 (1人前)





**鯧魚米粉** NTS 3,300 (尾)

Pomfret, Taro, Rice Noodle, in Pot  
マナカツオのビーフンスープ (1尾)



**紅燒牛肉麵** NTS 420

Beef Sirloin, Carrot, Raddish, Noodle, Soup  
牛肉麵 醬油味



# 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 / 日光瓜)

Free Range Chicken Pot

(Dried Turnip / Fungus and Ginger / Yam / Garlic / Soya Picked Cucumbers)

放し飼い鶏の土鍋スープ (切り干し大根 / キクラゲ / 生姜 / 長芋 / きゅうりのニンニク醤油漬け入り)





### 季節菜丸鍋

NT\$ 1,380 (小) / NT\$ 1,880 (大)

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



### 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\$ 1,000

Julienne 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



### 鮑魚燉雞鍋 (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)

### 布袋雞 (一天前預訂) NT\$ 2,200

Chicken, Eight-treasures Stuffing, Braised  
(Pre-order One Day in Advance)

布袋鶏 (プータイチー / 要予約)

丸鶏の詰め蒸しナマコ・豚ガツなどの八宝入り

### 雞仔豬肚鱉 (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)



# 甜品

Desserts デザート



芋棗 NT\$ 150 (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)



杏仁花生茶 NT\$ 150 (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)



冰糖燕窩 NT\$ 580 (30g) (位)

Bird Nest, Syrup, Double-boiled (Per Person)  
ツバメの巣のスープ (1人前)



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)



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)



紅豆糕 NT\$ 150 (3塊)

Red Bean, Milk, Cake  
小豆の蒸しケーキ (3個)



古早味布丁 NT\$ 130

Signatued Pudding  
昔ながらの焼きプリン