

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。

創始傳承・經典回味

從酒家菜、流水席、清粥小菜，到宴席佳餚與當代小吃，欣葉帶您重溫台灣人記憶中的經典滋味。每一道料理，都是時代的縮影，更是世代傳承的美味。

寶島四季・講究選材

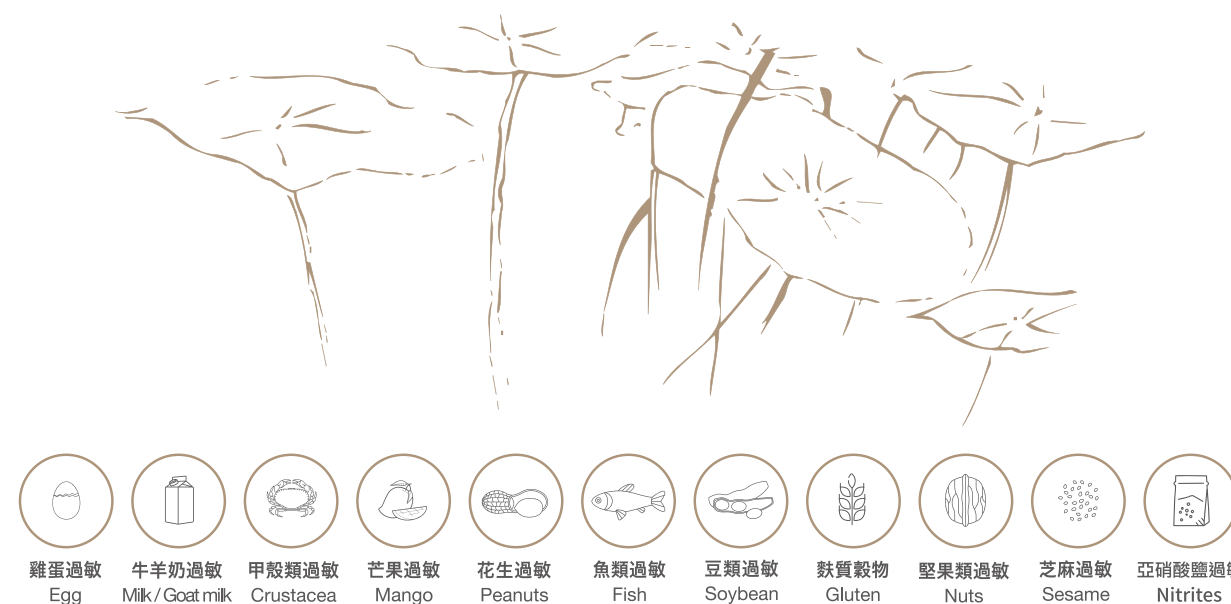
台灣四季孕育珍饈，夏日綠竹筍鮮嫩爽脆；冬日吻仔魚肥美豐盈，欣葉嚴選當季最佳食材，從產地新鮮直送，將大自然的饋贈化為一道道經典佳餚，呈現在您面前。

世代相傳・風味精粹

一道好菜，除了食材上乘，更要有靈魂點綴。欣葉家傳秘製醬料，承載著台灣味的深厚底蘊－獨門醬油膏甘醇回甘、私房豆腐乳細膩醇厚、干貝X.O.醬層次豐美，每一味都是畫龍點睛的關鍵！

匠心技法・底蘊深厚

大火快炒激發食材香氣，快斬白切保留肉質原味，細細精釀勾勒出醬香深度，微火慢燉讓食材交融出濃郁風味，敲打捶揉展現深厚的真功夫。這不僅是技藝，更是台菜文化的傳承。



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、ご注文の際に予めお申し付け下さい。

每人酌收茶資40元 Tea charge for each guest NT\$40. お茶代はお1人様 NT\$40(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。

冷盤 Cold Appetizers 冷菜



五味鮮九孔鮑

NT\$ 540(4粒)／NT\$ 135(加點1粒)
Chilled Baby Abalone with Five Spices Sauce
活きトコブシ 五味ソース添え



滷鮮九孔鮑

NT\$ 540(4粒)／NT\$ 135(加點1粒)
Braised Baby Abalone in Soya Sauce
活きトコブシの醤油煮



宜蘭鴨賞卷 **NT\$ 300**

Yi Lan Smoked Duck Roll in Cabbage
宜蘭產 燻製ダックのキャベツ巻き



香烤烏魚子

NT\$ 780(小)／NT\$ 880(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\$ 820(小)／NT\$ 960(大)
Roasted Mullet Roe and Cuttlefish
カラスミのイカすり身巻きスライス



烏魚子福卷 **NT\$ 340(2卷)**

Mullet Roe Vegetable Spring Rolls(2 Pieces)
カラスミの生春巻き風(2個)



涼拌川耳 **NT\$ 280**

Chilled Black Fungus with Bell Peppers
キクラゲとキノコの和え物



蒜香腌蜆仔 **NT\$ 280**

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\$ 330**

Jellyfish Tossed with Sesame Oil
クラゲのゴマ油和え



和風明蝦 **NT\$ 640(2尾)**

Steamed King Prawn in Japanese Soy Sesame Sauce(2 Pieces)
車海老の和風サラダ(2尾)



南洋風味海鮮

NT\$ 450(小)／NT\$ 630(大)
Mixed Seafood and Lettuce with Chili Lemon Dressing
海鮮サラダ チリ&レモンドレッシング和え



五味軟絲 **NT\$ 420**

Chilled Bigfin Reef Squid with Five Spices Sauce
ゆでイカ 五味ソース添え

家禽 Poultry 家禽料理



鹽水鵞肉

NT\$ 420(小)／NT\$ 630(大)
Poached Savory Goose
ガチョウ肉の塩ゆで



鹽水土雞

NT\$ 460(小)／NT\$ 700(大)
Poached Savory Chicken
地鶏の塩ゆで



蔥油土雞

NT\$ 460(小)／NT\$ 700(大)
Poached Chicken with Scallions Dressing
地鶏の塩ゆで ネギ油かけ



鵞掌蹄筋 **NT\$ 720(4支)**

Braised Pork Tendon and Goose Web in Oyster Sauce(4 Pieces)
豚足筋とガチョウ足の柔らか煮込み(4個)



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

燒烤 Barbecued グリル



烤味噌魚 **NT\$ 380**

Grilled Fish with Miso Paste
バラムツの味噌漬け焼き



煎生干貝 **NT\$ 660(6粒)**

Pan-fried Fresh Scallops(6 Pieces)
ホタテ貝柱の煎り焼き(6個)



蒲燒河鰻

NT\$ 460(小)／NT\$ 920(大)
Roasted Eel with Sesame in Teriyaki Sauce
うなぎの蒲焼

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ソース煮 季節野菜添え



蠔油原只鮑 **NT\$ 580**(1粒)
Braised Abalone in Oyster Sauce(1 Piece)
干しアワビのオイスターソース煮込み(1個)



紅蟳米糕 **NT\$ 1,280**
Steamed Roe Crab on Glutinous Rice
ワタリガニの台湾スタイルおこわ



干貝繡球 **NT\$ 570**(6粒)
Steamed Cuttlefish Coated with Conpoy
(6 Pieces)
イカずり身蒸し 干し貝柱まぶし(6個)



干貝酥 **NT\$ 1,280**
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



蟳仔冬粉 / 麵線 **NT\$ 1,280**
Stir-fried Crab on Bean Noodles /
Steamed Crab on Vermicelli
ワタリガニの春雨炒め煮/ワタリガニのそうめん炒め煮



香辣蟳仔
NT\$ 140(每兩) **Per 37.5g**
Stir-fried Crab in Chili
ワタリガニのスパイシーソース炒め



吉品鮑佛跳牆 **NT\$ 980**
Braised Abalones with Pork, Chicken and Sea
Cucumber in Broth
鮑とナマコ入りのぶっとびスープ



桂花魚翅
NT\$ 2,800(小) **NT\$ 3,800**(大)
Wok-seared Shark Fin in Scrambled Eggs
フカヒレと煎り玉子の炒め物

一品料理

Gourmet Dishes 美食グルメ料理



雞仔豬肚鰲(預定) **NT\$ 2,900**
Chicken-stuffed with Pork Tripe and Soft-shelled Turtle Pot
(Pre-order One Day in Advance)
スッポンの蒸しスープ (要予約 前日まで)



生蒸活龍蝦
NT\$ 190(每兩) **Per 37.5g**
Steamed Spiny Lobster with Scallions in Soya Sauce
活き伊勢海老蒸し

蕃茄炒龍蝦
Stir-fried Spiny Lobster with Fresh Tomato 活き伊勢海老のトマト炒め **Nt\$ 190**(每兩) **Per 37.5g**

薑蔥炒龍蝦
Stir-fried Spiny Lobster with Ginger and Scallions 活き伊勢海老のネギ生姜炒め **Nt\$ 190**(每兩) **Per 37.5g**

滷南非活鮑魚
Braised Abalone in Soya Sauce(1 Piece) 南アフリカ産 活きアワビの柔らか煮(1個) **Nt\$ 350**(粒)

八寶魚翅羹
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)

蒸花雕鮮蟳
Steamed Crab with Shaoxing Wine and Scallions ワタリガニの紹興酒蒸し **Nt\$ 140**(每兩) **Per 37.5g**



枸杞鮮九孔鮑鍋
NT\$ 1,800(小) **NT\$ 2,200**(大)
Baby Abalone and Goji Berry Pot
活きトコブシの薬膳鍋 クコの実入り



清燉魚翅佛跳牆 **NT\$ 3,800**
Braised Shark Fin with Pork, Chicken and Sea Cucumber in Broth
フカヒレぶっとびスープ

海鮮 Seafood シーフード



鹽酥蝦 NT\$ 380
Crispy-fried Shrimps with Garlic and Chili
エビの揚げ物 塩コショウ風味



腰果炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Cashew Nuts
エビのカシューナッツ炒め



糖醋炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Sweet and Sour Sauce
エビの甘酢ソース炒め



雪菜炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Preserved Vegetables
エビと高菜漬けの炒め物



豆腐炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Tofu and Bean Curd
エビと豆腐の炒め物



鳳梨海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Pineapple in Mayonnaise
エビとパイナップルの炒め物 マヨネーズ和え



豆醬炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Bean Paste
エビの台湾味噌炒め



宮保炒海蝦球 NT\$ 480
Stir-fried Shrimps with Dried Chili and Peanuts
エビの唐辛子炒め



燙鮮蝦 NT\$ 80(每兩) / Per 37.5g)
Poached Shrimps with Taiwanese Mustard Dip
ゆで海老



蠶絲明蝦 NT\$ 600(2尾)
Golden-fried King Prawn Wrapped with Vermicelli(2 Pieces)
車海老のそうめん包み揚げ(2尾)



茄汁明蝦 NT\$ 600(2尾)
Braised King Prawn in Tomato Sauce(2 Pieces)
車海老の甘酢ソース炒め(2尾)



鹽酥明蝦 NT\$ 600(2尾)
Crispy-fried King Prawn(2 Pieces)
車海老の揚げ物 塩コショウ風味(2尾)

鮮魚 River and Ocean Fish 魚料理



豆油赤鯨 NT\$ 820
Fried Sea Bream in Soya Sauce
揚げキダイの台湾醤油煮付け



紅燒五柳赤鯨 NT\$ 920
Crispy-fried Sea Bream with Five Julienned Vegetables in White Vinegar Sauce
キダイのタイワンスタイル甘酢あんかけ



醋溜泉鱸魚 NT\$ 920
Fried Sea Bass with Scallions in Vinaigrette
スズキの甘酢あんかけ



乾煎馬加魚 NT\$ 1,400
Pan-fried Spanish Mackerel
鯖焼き



台式蒜香鮮魚 時價
Pan-fried Seasonal Fish with Garlic
Market Price
揚げマナガツオのニンニク焼き 時価



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 時価



蒜香鯧魚 NT\$ 780(1份)
NT\$ 1,200(1/2尾) / NT\$ 2,300(1尾)
Fried Pomfret with Garlic
揚げマナガツオのニンニク焼き



蠶絲龍虎斑 NT\$ 420(2塊)
Golden-fried Hybrid Tiger Giant Grouper Wrapped with Vermicelli(2 Pieces)
ハタのそうめん包み揚げ(2個)



鹽酥魚片 NT\$ 580
Crispy-fried Seasonal Fish Fillet
白身魚の揚げ物 塩コショウ風味



糖醋魚片 NT\$ 520
Stir-fried Seasonal Fish Fillet with Sweet and Sour Sauce
白身魚の甘酢ソース炒め



紅燒五柳魚片 NT\$ 620
Crispy-fried Seasonal Fish Fillet with Five Julienned Vegetables in White Vinegar Sauce
白身魚の姿揚げ 甘酢あんかけ



蔭豉魚片 NT\$ 520
Steamed Seasonal 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 ゴマ油・三杯ソース料理



三杯杏鮑菇
NT\$ 380(小)／NT\$ 560(大)
Stir-fried Shiitake Mushroom with Garlic, Basil and Ginger in three Cups Sauce
エリンギの三杯ソース炒め煮



三杯中卷
NT\$ 480(小)／NT\$ 700(大)
Stir-fried Squid with Garlic, Basil and Ginger in three 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 three Cups Sauce
鶏肉の三杯ソース炒め煮



麻油雞腰
NT\$ 145(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\$ 800(小)／NT\$ 1,100(中)／NT\$ 1,400(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\$ 480
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



芥蘭炒菲力 NT\$ 450
Stir-fried Tender Beef with Kale
牛ヒレとカイランの炒め物



泡菜炒羊肉 NT\$ 450
Stir-fried Lamb Loin with Kimchi
ラム肉とキムチの炒め物



X.O.醬炒沙朗 NT\$ 520
Stir-fried Sirloin with Home Made XO. Conpoy Sauce
牛サーロインのX.O.醬炒め

Stir-fried Tender Beef with Kimchi 牛ヒレとキムチの炒め物NT\$ 450

沙茶炒羊肉 NT\$ 450
Stir-fried Tender Lamb Loin in Satay ラム肉のサーチャージャン炒めNT\$ 450

沙茶炒菲力 NT\$ 450
Stir-fried Tender Beef in Satay 牛ヒレのサーチャージャン炒めNT\$ 450

蠔油炒菲力 NT\$ 450
Stir-fried Tender Beef in Oyster Sauce 牛ヒレのオイスターソース炒めNT\$ 450

蔥爆炒菲力 NT\$ 450
Stir-fried Tender Beef with Scallions 牛ヒレとネギの強火炒めNT\$ 450

宮保炒菲力 NT\$ 450
Stir-fried Tender Beef with Dried Chili and Peanuts 牛ヒレの唐辛子炒めNT\$ 450

經典料理Our Signature Dishes 欣葉傳統台灣料理



糖醋排骨 NT\$ 400
Stir-fried Pork Ribs with Sweet and Sour Sauce
豚スペアリブの甘酢煮



紅燒燴海參 NT\$ 450
Braised Sea Cucumber with Scallions
ナマコの上湯煮込み オイスター風味



蒸蛋黃肉 NT\$ 280
Steamed Minced Pork Topped with Egg Yolks
豚ひき肉と塩漬け卵の黄身蒸し



香煎豬肝 NT\$ 360
Fried Pork Liver with Coriander
豚レバーの香り炒め



花生滷豬腳 NT\$ 390
Braised Pork Knuckle and Peanuts in Soya Sauce
豚足の柔らか煮込み ピーナッツ入り



滷味肥腸 NT\$ 560(大)
Braised Pork Intestines with Preserved Vegetables
豚モツの煮込み 高菜漬け添え



蔭豉炒生干貝 NT\$ 560
Stir-fried Scallops with Black Soya Bean Sauce
ホタテ貝柱のトウチ・葉ニンニク炒め



薑絲炒中卷 NT\$ 420
Stir-fried Squid with Ginger and Scallions
イカのネギ生姜炒め



薑蔥炒小卷 NT\$ 420
Stir-fried Baby Squid with Ginger and Scallions
小イカのネギ生姜炒め

芹菜炒中卷 NT\$ 380
Sauteed Cuttlefish and Celery イカとセロリの炒め物NT\$ 380

X.O.醬炒生干貝 NT\$ 560
Stir-fried Scallops with Home Made XO. Conpoy Sauce ホタテ貝柱のX.O.醬炒めNT\$ 560

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉伝統台湾料理



生炒鮮九孔鮑 NT\$ 810(6粒)
Stir-fried Baby Abalone with Leeks
(6 Pieces)
活きトコブシのバジル・葉ニンニク炒め(6個)



小魚蜆肉 NT\$ 300
Simmered Anchovies and River Clam Meat
シラスとシジミの台湾味噌煮



炒山瓜子 NT\$ 380
Sauteed Clams with Ginger in Soya Sauce
アサリのバジル炒め

經典料理

Our Signature Dishes 欣葉伝統台湾料理



欣葉滷肉
NT\$ 260(2塊)NT\$ 390(3塊)
Braised Pork Belly in Soya Sauce
シンイェ名物 豚の角煮



台式炸香腸 NT\$ 290
Traditional Taiwanese Fried Pork Sausage
台湾スタイル 腸結



鹹菜肚絲 NT\$ 360
Stir-fried Pork Stomach and Preserved
Mustard Greens
豚ガツと高菜漬けの炒め物



干貝小魚花生 NT\$ 380
Crispy-fried Anchovies, Peanuts and Conpoy
シラスとピーナッツ揚げ 干し貝柱入り



正宗菜脯蛋 NT\$ 280
Fried Fragrant Turnip Omelette
切干大根の玉子焼き



紅燒蹄筋 NT\$ 420
Braised Pork Tendon in Rich Brown Sauce
豚足筋の醤油煮込み



麻婆豆腐 NT\$ 300
Spicy Tofu with Minced Pork, Fried Bean Curd
and Scallions
麻婆豆腐



X.O.醬燜豆腐 NT\$ 320
Pan-fried Bean Curd with Home Made XO.
Conpoy Sauce
豆腐のX.O.醬ソース煮



荷葉燴豆腐 NT\$ 480
Steamed Tofu Topped with Seafood on Lotus
Leaf
シーフードと絹豆腐のオイスター煮 ハスの葉盛り



蚵仔煎 NT\$ 340
Pan-fried Oyster with Scrambled Eggs
カキのオムレツ



蔭豉蒜鮮蚵 NT\$ 460
Stir-fried Oysters with Leeks and Black Soya
Bean Sauce
カキのトウチ・葉ニンニク炒め



蒜蓉鮮蚵 NT\$ 460
Steamed Oysters Dipped with Garlic Soya
Sauce
ゆでカキのニンニクソースかけ



清宮段茄 NT\$ 320
Wok-seared Eggplant with Minced Meat
ナスと豚ひき肉の炒め物



炒季節時蔬 NT\$ 280
Stir-fried Seasonal Leafy Green Vegetables
旬野菜の強火炒め



干貝絲燴時蔬 NT\$ 360
Stir-fried Seasonal Vegetable with Conpoy
旬野菜の煮込み 干し貝柱あんかけ



韭菜炒松花 NT\$ 320
Stir-fried Chives with Preserved Eggs
ハナニラとピータンの炒め物



蒜苗炒五花肉 NT\$ 460
Stir-fried Pork Belly and Garlic Sprouts
豚バラ肉と葉ニンニクの炒め物



百合炒蘆筍

Stir-fried Asparagus with Lily Buds 百合根とアスパラガスの炒め物NT\$ 520

炒桂竹筍

Stir-fried Makino Bamboo Shoots with Shredded Meat 台湾のたけのこ"桂竹筍"と豚肉の炒め物NT\$ 320

滷筍絲

Braised Shredded Bamboo Shoots 台湾のたけのこ"麻竹筍"と高菜の煮込み NT\$ 220(1份)／NT\$ 300(大)

酥脆炸物 Golden-fried Dishes 揚げ物料理



手打花枝丸 **NT\$ 400**(5粒)
Golden-fried Cuttlefish Balls(5 Pieces)
手作り揚げイカ団子 (5個)



蚵卷 **NT\$ 240**(2卷)
Crispy-fried Oyster Rolls(2 Pieces)
カキとイカすり身の湯葉巻き揚げ (2個)



金錢蝦餅 **NT\$ 480**(4粒)
Deep-fried Breaded Shrimp Balls(4 Pieces)
エビコロッケ (4個)



台式蚵仔酥 **NT\$ 460**
Crispy-fried Oysters with Basil
カキのサクサク揚げ



鹽酥中卷 **NT\$ 420**
Golden-fried Cuttlefish Rings with Basil
イカリング揚げ 塩コンショウ風味



紅糟肉 **NT\$ 380**
Fried Red-rice-yeast-fermented Pork
紅麴漬け豚バラ肉の揚げ物



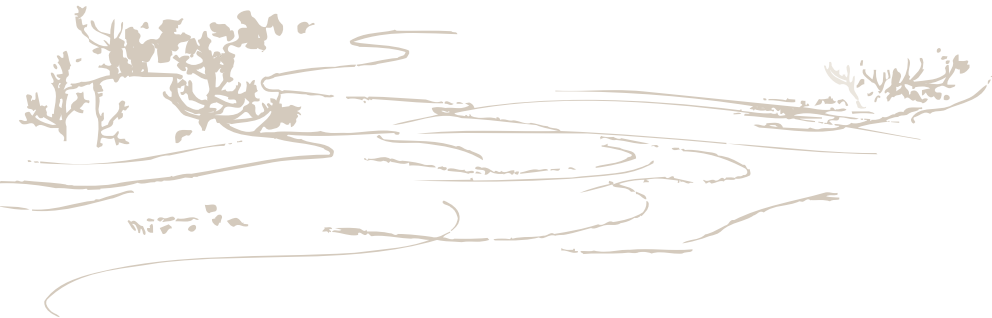
五香雞卷 **NT\$ 260**(1卷)
Fried Red-rice-yeast-fermented Pork Roll
(1 Piece)
紅麴漬け豚肉の湯葉巻揚げ (1本)



芋頭蝦卷 **NT\$ 240**(2卷)
Crispy-fried Shrimp and Taro Rolls(2 Pieces)
エビとタロイモの湯葉巻き揚げ (2個)



紫蘇蚵嗲 **NT\$ 220**(2粒)
Crispy Fried Oyster, Cuttlefish Mousse,
Shrimp, Perilla Leaves, Celery and
Vegetables (2 Pieces)
カキの大葉かき揚げ (2個)



鍋物料理 Hot Pot 土鍋料理



魷魚螺肉蒜鍋
NT\$ 1,380(小)／**NT\$ 1,800**(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



燉燒魚翅鍋
NT\$ 2,800(小)／**NT\$ 3,800**(大)
Braised Shark Fin and Cabbage Pot
フカヒレと白菜の土鍋煮



燒酒雞鍋／麻油雞鍋
NT\$ 1,380(小)／**NT\$ 1,800**(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



扁魚白菜鍋
NT\$ 980(小)／**NT\$ 1,280**(大)
Braised Cabbage with Dried Sole Pot
白菜と揚げヒラメの土鍋煮込み

布袋雞(預定)

Braised Chicken with Eight-Treasures Stuffing(Pre-order One Day in Advance) 鶏の八宝詰め煮込み(前日まで要予約) **NT\$ 2,300**

四神上湯(預定)

Four Herbal Soup with Intestine and Rice Wine (Pre-order One Day in Advance) 四神湯(豚の内臓入り薬膳スープ)(前日まで要予約) **NT\$ 1,580**

淮山雞鍋

Chicken and Yam Pot 地鶏と山芋の土鍋スープ **NT\$ 1,380**(小)／**NT\$ 1,800**(大)

木耳雞鍋

Chicken and Black Fungus Pot 鶏肉とキクラゲのスープ 生姜風味 **NT\$ 1,380**(小)／**NT\$ 1,800**(大)

蛤蜊蜆砂鍋

Crab and Clams Pot ワタリガニとハマグリ of 土鍋スープ **NT\$ 140**(每兩)／**Per 37.5g**／鍋底 **NT\$ 200**

湯品 Soups スープ



蚵仔湯
NT\$ 130(1人份)
NT\$ 420(小)／NT\$ 520(大)
Oyster Clear Soup
カキのスープ



香菇雞片湯
NT\$ 130(1人份)
NT\$ 420(小)／NT\$ 520(大)
Chicken and Mushrooms Clear soup
地鶏とシイタケのスープ



薑絲蛤蜊湯
NT\$ 130(1人份)
NT\$ 420(小)／NT\$ 520(大)
Clam and Ginger Clear Soup
ハマグリのスープ



酸菜肚片湯
NT\$ 150(1人份)
NT\$ 480(小)／NT\$ 780(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\$ 420(小)／NT\$ 560(大)
Anchovy and Green Vegetable Broth
シラスとひゆ菜のとりみスープ



海鮮酸辣湯
NT\$ 480(小)／NT\$ 580(大)
Seafood Hot and Sour Soup
海鮮サンラータン



手打魷魚羹
NT\$ 680(小)／NT\$ 980(大)
Superior Squid Broth with Bamboo Shoots
スルメイカとイカすり身のとりみスープ



雞蓉玉米湯
NT\$ 420(小)／NT\$ 560(大)
Minced Chicken and Corn Soup
鶏肉入りコーンスープ



蕃茄海鮮湯
NT\$ 1,080(小)／NT\$ 1,380(大)
Seafood Tomato Soup
シーフードたっぷりのトマトスープ

紫菜湯
Seaweed and Egg Clear Soup のりとたまごのスープ NT\$ 130(1人份)／NT\$ 420(小)／NT\$ 520(大)

素松茸竹笙湯
Matsutake Mushroom and Bamboo Fungus Clear Soup (Vegetarian) 松茸とキヌガサタケのスープ (ベジタリアン) NT\$ 160(1人份)
NT\$ 620(小)／NT\$ 880(大)

主食 Rice, Noodle and Porridge お食事

菜脯炒飯
Stir-fried Rice with Dried Turnips 切干大根のチャーハン NT\$ 280

烏魚子炒飯
Stir-fried Rice with Mullet Roe カラスミチャーハン NT\$ 350

肉絲炒米粉／炒麵／炒飯
Stir-fried Rice Noodles with Shreded Pork / Stir-fried Noodles with Shreded Pork / Stir-fried Rice with Shreded Pork
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\$ 280

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\$ 320

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\$ 320

芋頭煮米粉
Rice Noodle Soup with Pork Strips and Taro タロイモの汁ビーフン NT\$ 360

香菇肉粥
Dried Squid and Minced Pork Porridge 豚肉とシイタケのお粥 NT\$ 320

海鮮粥
Seafood Porridge 海鮮粥 NT\$ 320

X.O.醬炒蘿蔔糕
Turnip Cake with Home Made X.O. Sauce 大根餅のX.O.醬炒め NT\$ 340

白飯/地瓜粥(位)
White Rice, Steamed / Sweet Potato, Porridge (Per Person) ご飯/欣葉名物 さつまいも粥 (1人前)..... NT\$ 55



巧味潤餅 NT\$ 240(2卷)
Fresh Spring Roll with Warm Vegetables Filling and Grounded Peanut(2 Pieces)
台湾生春巻き(2個)



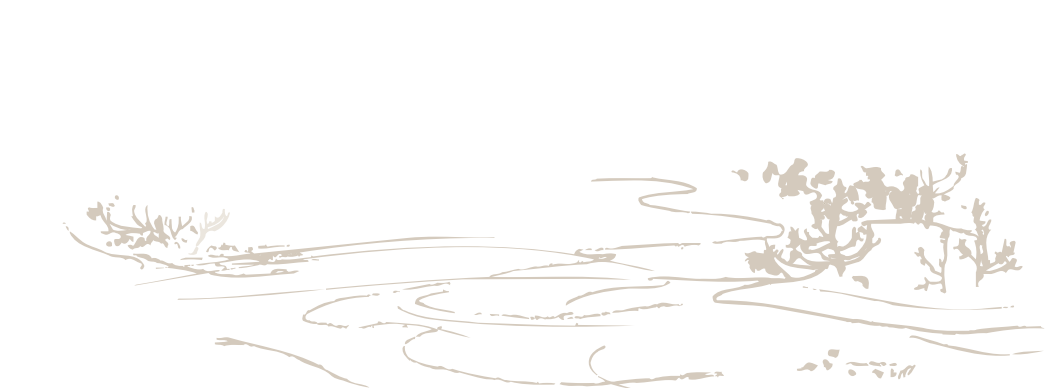
古早味刈包 NT\$ 120
Steamed Buns Filled with Pork Belly, Preserved Vegetable, Coriander and Grounded Peanut
台湾角煮バーガー



古早味切仔麵/米粉 NT\$ 120
Taiwanese Style Noodle / Rice Noodle Soup with Pork and Bean Sprouts-"Grandma's Recipe"
台湾汁そば/台湾汁ビーフン



滷肉飯 NT\$ 180
Braised Pork Belly Rice
シンイエの柔らか豚角煮丼



點心／甜湯／甜點

Salty Snacks / Sweets 点心



翡翠燒賣 NT\$ 150(3粒)
Steamed Pork and Vegetable Sumai(3 Pieces)
豚肉と野菜の蒸し餃子(3個)



水晶蝦餃 NT\$ 180(3粒)
Steamed Shrimp Dumplings (3 Pieces)
エビの水晶蒸し餃子(3個)



台味蘿蔔糕 NT\$ 150(3塊)
Pan-fried Turnip Glutinous Rice Cakes
(3 Pieces)
大根もち(3個)



手打杏仁花生豆腐
NT\$ 110(1人份)/NT\$ 450(中)/NT\$ 600(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\$ 550(中)/NT\$ 800(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)



季節甜湯 NT\$ 110(1人份)
Sweet Soup(Per Person)
甘いスープ(1人前)



芋棗 NT\$ 150(3粒)
Fried Taro Cake with Red Bean Paste (3 Pieces)
タロイモの揚げ菓子 小豆あん入り (3個)



芝麻球 NT\$ 150(3粒)
Deep-fried Glutinous Rice Balls with Red
Bean Paste (3 Pieces)
ごま団子 (3個)



果汁

Fruit Juice フルーツジュース

季節果汁
Fresh Daily Juice 季節のフレッシュフルーツジュースNT\$ 130(1杯)/NT\$ 550(1壺)