

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。

古味今品・精緻呈現

古味今品將道地的台菜料理融合現代餐飲美學，讓傳統台味在時代演繹下煥然新生，帶您品味一場美好的味覺盛宴。

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.醬層次豐富，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



蒜香醃蜆仔 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



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



涼拌川耳 NT\$ 280

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

風味小食 Flavored Appetizers 前菜



醬滷花生 NT\$ 110

Braised Peanuts in Soya Sauce
ピーナッツ醤油煮

漬醃脆黃瓜 NT\$ 110

Marinated Pickled Cucumber in Soya Sauce
きゅうりの浅漬け

漬醃甘蘿蔔 NT\$ 110

Marinated Dried Turnips in Soya Sauce
大根の浅漬け

茶香葡萄乾 NT\$ 140

Marinated Dried Grapes in Oolong Vinegrette
干しぶどう ウーロン茶漬け

梅漬聖女果 NT\$ 140

Marinated Cherry Tomato in Plum Powder
チェリートマトと梅パウダーのマリネ

家禽 Poultry 家禽料理



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



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

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)



蒜香蟳仔
NT\$ 140(每兩) **Per 37.5g)**
Fried Crab Topped with Garlic
ワタリガニのニンニク炒め



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



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



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



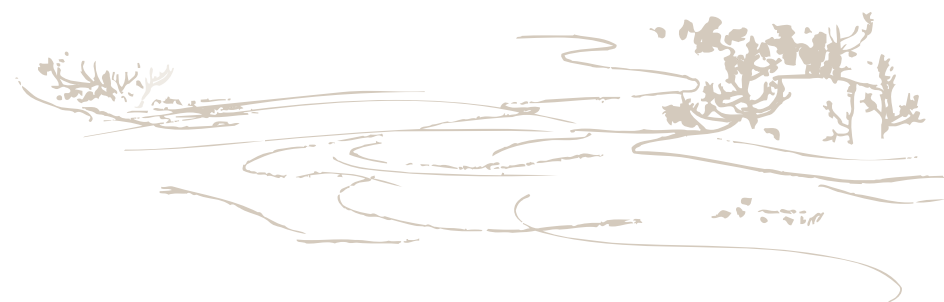
吉品鮑佛跳牆 **NT\$ 980**
Braised Abalones with Pork, Chicken and Sea
Cucumber in Broth
鮑とナマコ入りのぶっとびスープ



龍蝦沙拉
NT\$ 190(每兩) **Per 37.5g)**
Chilled Spiny Lobster Salad
伊勢海老のサラダ



干貝燉燒魚皮白菜鍋
NT\$ 1,800(小) **NT\$ 2,200**(大)
Stewed Cabbage with Conpoy and Fish Skin
Pot
干し貝柱と白菜のとろとろ煮 土鍋入り



鮮活海鮮 Seafood シーフード



蔥油活魚(龍虎班/筍殼魚) 時價
Live-steamed Seasonal Fish with Scallions in Soya Sauce Choice of Giant
Grouper or Marble Goby **Market Price**
蒸し活き魚 ネギ油かけ (ハタ/ マーブルゴビー) 時価



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

選擇您所喜愛的烹調方式：

1. 蔥油蒸
2. 蔭豉蒸
3. 樹子蒸
4. 薑蔥炒
5. 蒜蓉蒸

Choose Your Preferred Cooking Method：

1. Steamed, Topped with Scallion Oil.
2. Steamed with Black Soya Bean Sauce.
3. Steamed with Cummingcordia.
4. Fried with Scallions and Ginger.
5. Steamed with Garlic.

調理法をお選び下さい。

1. ネギ油蒸し
2. トウチソース蒸し
3. 木の実蒸し
4. ネギ生姜炒め
5. ニンニク蒸し

海鮮 Shrimp 海老料理



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



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



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



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



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)



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)



香辣明蝦 NT\$ 600(2尾)
Fried King Prawn with Chili(2 Pieces)
車海老のスパイスソース炒め(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)



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

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



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



糖醋龍虎斑片 NT\$ 520
Stir-fried Hybrid Tiger Giant Grouper Fillet with Sweet and Sour Sauce
ハタの甘酢ソース炒め



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)



鹽酥龍虎斑片 NT\$ 580
Crispy-fried Hybrid Tiger Giant Grouper Fillet
ハタの揚げ物 塩コショウ風味



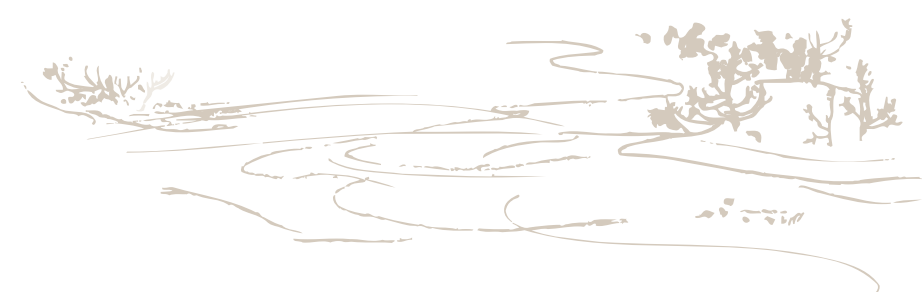
蒜香鯧魚
NT\$ 780(1份)
NT\$ 1,200(1/2尾) / NT\$ 2,300(1尾)
Fried Pomfret with Garlic
揚げマナガツオのニンニク焼き



樹子蒸龍虎斑 NT\$ 400
Steamed Hybrid Tiger Giant Grouper with Cummingcordia
ハタの木の実蒸し



蔭豉龍虎斑片 NT\$ 520
Steamed Hybrid Tiger Giant Grouper Fillet with Black Soya Bean Sauce
ハタのトウチソース煮



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



蔥爆炒菲力

NT\$ 450

Stir-fried Tender Beef with Scallions
牛ヒレとネギの強火炒め



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



蒜香菲力煎

NT\$ 520

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



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

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



花生滷豬腳

NT\$ 360

Braised Pork Knuckle and Peanuts in Soya Sauce
豚足の柔らか煮込み ビーナッツ入り



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



滷味肥腸

NT\$ 320(小)／NT\$ 560(大)

Braised Pork Intestines with Preserved Vegetables
豚モツの煮込み 高菜漬け添え



台式炸香腸

NT\$ 290

Traditional Taiwanese Fried Pork Sausage
台湾スタイル 腸詰



蜜棗排骨

NT\$ 400

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



薑蔥炒小卷

NT\$ 420

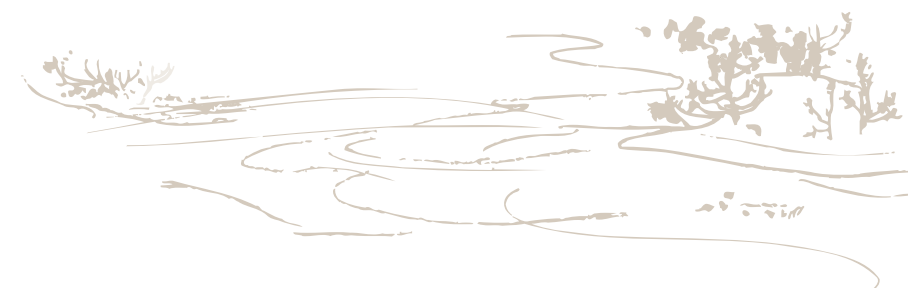
Stir-fried Baby Squid with Ginger and Scallions
小イカのネギ生姜炒め



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



經典料理 Our Signature Dishes 欣葉伝統台湾料理



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



小魚蜆肉

NT\$ 300(小)／NT\$ 450(大)
Simmered Anchovies and River Clam Meat
シラスとシジミの台湾味噌煮



蒜蓉鮮蚵 NT\$ 460

Steamed Oysters Dipped with Garlic Soya Bean Sauce
ゆでカキのニンニクソースかけ



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



正宗菜脯蛋 NT\$ 280

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



蚵仔煎 NT\$ 340

Pan-fried Oyster with Scrambled Eggs
カキのオムレツ



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



清宮段茄 NT\$ 320

Wok-seared Eggplant with Minced Meat
ナスと豚ひき肉の炒め物

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)



炒山瓜子 NT\$ 380

Sauteed Clams with Ginger in Soya Sauce
アサリのバジル炒め



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



麻婆豆腐 NT\$ 300

Spicy Tofu with Minced Pork, Fried Bean Curd and Scallions
麻婆豆腐



雪菜豆腐煲 NT\$ 320

Stewed Tofu with Pickled Mustard Greens
高菜と豆腐の土鍋煮込み



X.O.醬燜豆腐 NT\$ 320

Pan-fried Bean Curd with Home Made X.O. Conpoy Sauce
豆腐のX.O.醬ソース煮



鳳梨百合時蔬 NT\$ 380

Stir-fried Lily Bulbs and Seasonal Vegetables with Pineapple
百合根と旬野菜のパイナップル炒め



鹹豬肉炒高麗菜 NT\$ 380

Stir-fried Cabbage and Salted Pork
キャベツと塩漬け豚の炒め物



干貝絲白菜煲 NT\$ 380

Stewed Cabbage with Conpoy
白菜の土鍋煮 揚げ干し貝柱のせ



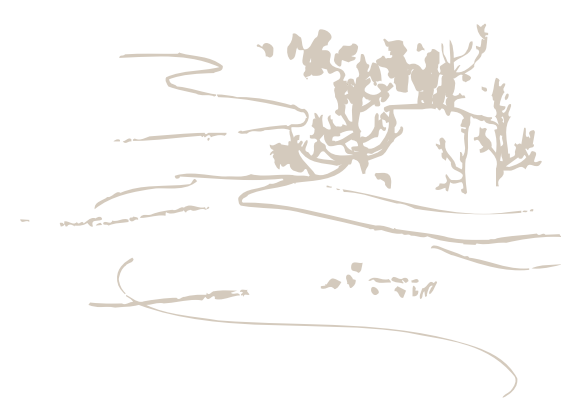
炒季節時蔬 NT\$ 280

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



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)



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



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
イカリリング揚げ 塩コショウ風味



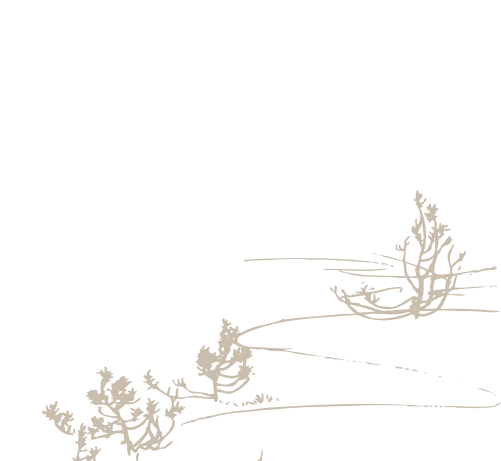
五香雞卷 NT\$ 260(1卷)
Fried Red-rice-yeast-fermented Pork Roll
(1 Piece)
紅麴漬け豚肉の湯葉巻揚げ (1本)



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)



鮮脆芽菜卷 NT\$ 240(3卷)
Crispy-fried Vegetables and Sprouts Wrap
(3 Pieces)
カリカリ揚げ野菜巻き(3個)



鍋物料理 Hot Pot 土鍋料理



蛤蜊雞鍋
NT\$ 1,380(小)／NT\$ 1,800(大)
Chicken and Clams Pot
地鶏とハマグリの中鍋スープ



枸杞淮山燉豬肚排骨鍋
NT\$ 1,380(小)／NT\$ 1,800(大)
Pork Ribs Pot with Pork Stomach, Goji berry and Yam
豚スベアリブと山芋の鍋 コクの実入り



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



八寶海鮮羹
NT\$ 1,680(小)／NT\$ 1,980(大)
Braised Seafood with Mushrooms, Bamboo,
Pork, Pork Tripe and Sea Cucumber Pot
シーフードの八宝土鍋煮込み



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



蛤蜊罎砂鍋
NT\$ 140(每兩)／Per 37.5g)／NT\$ 200(鍋底)
Crab and Clams Pot
ワタリガニとハマグリの中鍋スープ

湯品 Soups スープ



香菇雞片湯
NT\$ 130(1人份)
NT\$ 420(小)/NT\$ 520(大)
Chicken and Mushrooms Clear soup
鶏肉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



主食 Rice and Noodles 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 Shredded Pork / Stir-fried Noodles with Shredded Pork / Stir-fried Rice with Shredded 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

金瓜炒米粉
Stir-fried Rice Noodles with Pumpkin カボチャの生ビーフン蒸し炒め NT\$ 280

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

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)



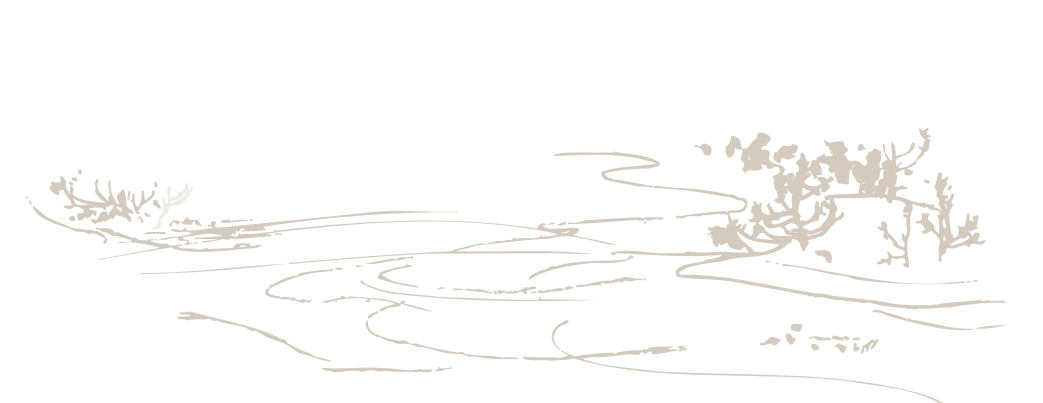
古早味刈包 NT\$ 120
Steamed Buns Filled with Pork Belly, Preserved Vegetable, Coriander and Grounded Peanut
台湾角煮バーガー



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)



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



酥炸杏仁奶 NT\$ 150(3粒)
Crispy-fried Home Made Sweetened Almond
Peanut Cake (3 Pieces)
自家製サクサク杏仁豆腐揚げ(ピーナッツパウダー入り)
(3個)



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)

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)