



湯麺

Noodle Soup
ヌードルスープ

満漢五福牛肉麵 紅焼き・清湯
USブライム羽下ステーキ・牛スネ芯・牛ハチノス
薄漢五福牛肉麵
大人3〜4名様分

— 小盛
1500 大盛

熟成羽下牛ステーキ麺 紅焼き・清湯
(USブライム・グレード)
USブライム羽下ステーキ

420 500

厚切り牛タン麺(グリル) 紅焼き・清湯
炙烤厚切牛舌麵
Grilled Thick-Cut Beef Tongue Noodle

420 500

サイコロ牛タン麺(炙り) 紅焼き・清湯
Grilled Cubed Beef Noodle
炙烤骰子牛舌麵

420 500

牛三種盛り麺 紅焼き・清湯
牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
Fusion Assorted Beef Noodle

260 320

牛スジ・牛スネ芯半々麺 紅焼き・清湯
牛スネ芯・牛スジ
Tendon & Shank Heart Beef Noodle

240 300

牛テール・ハチノス麺 紅焼き・清湯
Oxtail & Tripe Beef Noodle
牛尾牛肚麵

240 300

牛肉麺 紅焼き・清湯
牛スネ芯
Classic Beef Noodle

220 280

カレー牛肉麺 紅焼き・清湯
Curry Beef Noodle Soup
咖喱牛肉麵

220 280

牛骨スープ麺(肉なし) 紅焼き・清湯
Beef Broth Noodle Soup
牛肉湯麵

100 140

胡椒風味豚ガツ・軟骨排麺 220
Peppery Pork Tripe & Soft Bone Rib Noodle
胡椒豬肚軟骨排麵

干し貝柱と鶏の老火スープ麺 220
Slow Simmered Scallop and Chicken Noodle Soup
老火干貝雞湯麵

乾麺

Dry Noodles
汁なし麺

牛脂まぜそば(牛三種盛り) 260
牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
Beef Tallow Dry Noodles with Beef

260 320

牛脂まぜそば(牛スジ・牛スネ芯半々) 240
牛スネ芯・牛スジ
Beef Tallow Dry Noodles with Tendon & Shank Heart

240 300

牛脂まぜそば(牛テール・ハチノス) 240
Beef Tallow Dry Noodles with Oxtail & Beef Tripe
牛油乾拌牛尾牛肚麵

240 300

牛脂まぜそば(牛スネ芯) 220
牛スネ芯
Beef Tallow Dry Noodles with Beef Shank Heart
牛油乾拌牛肉麵

220 280

牛脂まぜそば 90
Beef Tallow Dry Noodles
牛油乾拌麵

90 120

トリユフ風味牛脂まぜそば(あつさり) 110
Tori-Yu Style Beef Tallow Dry Noodles
松露滑牛油拌麵

110 140

名物臭豆腐とピータン和え麺 120
招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵
Signature Sizzling Tofu and Century Egg Dry Noodles

120 150

紅油臭豆腐まぜそば 110
紅油臭豆腐乾拌麵
Spicy Fermented Tofu Dry Noodles

110 140

ピータンと肉味噌和え麺 110
Century Egg and Minced Pork Dry Noodles
皮蛋肉醬乾拌麵

110 140

ごまダレまぜそば 70
Sesame Paste Dry Noodles
麻醬乾拌麵

70 100

王厨单品推荐

Chef's Specials
シェフおすすめ

熟成羽下牛ステーキ 360
USブライム羽下ステーキ
Grilled Aged U.S. Prime Chuck Flap Tail Steak
炙烤熟成羽下牛排

厚切り牛タン(グリル) 320
Grilled Thick-Cut Beef Tongue
炙烤厚切牛舌

サイコロ牛タン(炙り) 320
Grilled Cubed Beef Tongue
炙烤骰子牛舌

土鍋煮込み牛テール 160
Clay Pot-Braised Oxtail
瓦罐燉嫩牛尾

おすすめ
牛骨スープ浸し揚げ湯葉 60
Beef Broth-Simmered Fried Tofu Skin
牛牛原湯浸花干

酒味

Braised Delicacies
煮込み料理

牛三種盛り煮込み 180
Assorted Braised Beef Platter
牛三種

牛スネ芯 120
Beef Shank Heart
牛腱心

牛スジ 120
Beef Tendon
牛筋

牛ハチノス 120
Beef Tripe
牛肚

豚大腸 80
Pork Intestine
豬大腸

台湾風フィッシュケーキ 40
Taiwanese Fish Cake
甜不辣

黒豆干し豆腐 35
BLACK BEAN CURD
黑豆干

豚血もち米ケーキ 35
Pork Blood Rice Cake
海帶豬血糕

大根煮込み 30
Daikon Radish
瀨菜頭

昆布 30
Kelp
海帶

卵煮込み 20
Egg
瀨蛋

台湾レタス 50
Taiwanese Lettuce
A菜

チンヤ 50
Fusion Lettuce
大陸妹

原盅燉湯

Double-Boiled
Chicken Soups
土鍋蒸しスープ(鶏ベース)

トリユフと竹筴入り鶏スープ 160
Tori-Yu & Bamboo Fihn Chicken Soup
松露竹筴雞湯

干し貝柱と鶏の老火スープ 160
Slow-Simmered Scallop & Sous-Vide Chicken Soup
老火干貝雞湯

胡椒風味豚ガツと軟骨排スープ 160
Peppery Pork Tripe & Soft-Bone Rib Soup
胡椒豬肚軟骨排麵

アサリ入り鶏スープ 150
Fresh Clam Chicken Soup
海味蛤蜊雞湯

台湾風剥き唐辛子鶏スープ 150
Taiwanese-Style Picked Green Chili Chicken Soup
剝皮辣椒雞湯

湯

Beef Soups 紅焼き・清湯
スープ

牛スジと牛スネ芯のスープ 220
牛スネ芯・牛スジ
Tendon & Shank Heart Beef Soup
牛スジと牛スネ芯のスープ

牛スネ芯スープ 200
牛スネ芯
Beef Shank Heart Soup
牛スネ芯スープ

匠心涼菜

Chef's Cold Appetizers
シェフこだわり冷菜

皮蛋豆腐 50
Century Egg Tofu
皮蛋豆腐

三色卵(ちゃんしょくたまご) 50
Three-Egg Steward Egg
三色煎

ブロッコリーの和え物 50
Crisp Tossed Broccoli
脆拌青豆綠菜

腐乳和えミズレン 50
Water-Braised Shreds with Fermented Bean Curd
腐乳水燻

ピリ辛小魚と豆干の炒め 45
Spicy Stir-Fried Dried Anchovies & Tofu
辣炒丁香豆乾

にんにくたたききゅうり 45
Garlic-Simashed Cucumber
蒜拍小黃瓜

台湾風黄金キムチ 45
Taiwanese-style Kimchi
黃金泡菜

枝豆と椎茸の焼き麩 45
Wheat Gluten with Edamame and Mushrooms
毛豆香菇烤麩

千切り豆腐の和え物 45
Cold Sliced Tofu Salad
涼拌千絲



從百年茶行到一杯手上風味的進化 從一片台灣茶葉開始，我們傳承了近百年的焙火技藝。

茶人 頂天立地 每日用心做好茶

以「原葉現萃 × 焙火技術 × 台灣真茶」為信仰，將專業焙茶技術帶進日常現萃茶飲，打造出城市中一杯杯「喝得懂的好茶」。

麟德殿喝山焙

麟德殿獨家山焙輕焙烏龍基底，細緻工藝引出天然花韻與柔雅香氣，層層綻放如花清香，茶感輕盈明亮。

- 椿花ウーロン茶とこんにやくゼリー 70
- 玉條花韻烏龍茶・微冰起
- 茶花香烏龍・Q彈寒天
- 椿花ウーロン茶と黒糖クリーム(微氷から) 70
- 花韻焦脆黒奶蓋・微冰起
- 花韻烏龍・焦糖黒糖奶蓋

660ml

台灣經典烏龍奶茶

台灣代表經典珍珠奶茶，茶香厚實、甜香交織，融合香濃奶香與Q彈黒糖琥珀珍珠。

- 焙煎ウーロンミルクテイー(琥珀パール入り) 80
- 焙煎琥珀珍珠奶茶・含琥珀珠
- 山焙焙烏龍・香濃奶香與Q彈黒糖珍珠
- 夏日清爽茶香・沁涼解渴。
- スイカ焙煎ウーロン茶(微糖から) 85
- 西瓜焙烏龍・微糖起
- 山焙焙烏龍・鮮榨花連西瓜

招牌台灣焙茶

以老茶師88°C慢火4-2小時烘焙，賦予茶葉焦糖韻、茶香繞鼻喉，回甘甜潤，是山焙招牌茶種。

- 焙煎ウーロン茶 60
- 焙煎焦烏龍
- 台灣焙茶・焦韻烏龍
- 梅香焙煎ウーロン茶(茶梅ゼリー入り) 80
- 梅香焙烏龍・含茶梅凍
- 山焙焙烏龍・酸梅檸檬蜂蜜・手作茶梅凍

原萃

山焙嚴選台灣茶，職人烘焙現萃，純淨回甘。

- 椿花ウーロン茶 60
- 花韻茶花烏龍
- 台灣清香茶花烏龍
- ハニーウーロン茶 60
- 赤蜜赤烏龍
- 台灣烘焙蜜香烏龍

菓茶

現萃好茶融合鮮果香，清新甘甜。

- レモンハニーウーロン紅茶 80
- 檸檬蜜赤蜜
- 鮮榨檸檬・蜂蜜・蜜香烏龍茶
- レモン椿花ウーロン茶 80
- 檸檬蜜花韻
- 鮮榨檸檬・蜂蜜・茶花烏龍茶
- ローズライチウーロン茶 80
- 玫瑰荔枝風味・台灣焙茶

山焙有料

- 琥珀パール(黒糖タピオカ) 115
- 琥珀珠・黒糖珍珠
- 黒糖風味珍珠
- こんにやくゼリー 115
- 玉條・寒天
- 寒天Q感
- 茶梅ゼリー(ミルク系飲料には追加不可) 115
- 茶梅凍・奶類飲品不可加入
- 茶香梅頭・酸甘清爽

660ml

輕乳

日製鹿兒島技術小農鮮乳，日製鹿兒島技術小農鮮乳搭配現萃茶，茶香奶順，絲滑順口。

- 焙煎ウーロンラテ 80
- 焙煎輕拿鐵
- 焙煎烏龍
- ハニーウーロン紅茶ラテ 80
- 赤蜜輕拿鐵
- 赤蜜赤烏龍
- 椿花ウーロンラテ 80
- 花韻輕拿鐵
- 茶花烏龍茶

厚乳

山焙特選奶茶粉，精選黃金比例的調製，奶香濃厚順口。

- 焙煎台灣ウーロンミルクテイー 70
- 焙煎奶茶
- 焙煎烏龍
- ハニーウーロン紅茶ミルクテイー 70
- 赤蜜奶茶
- 赤蜜赤烏龍
- 椿花ウーロン紅茶ミルクテイー 70
- 花韻奶茶
- 茶花烏龍茶

焦脆黒糖奶蓋

焦糖的酥脆・黒糖的濃潤，與奶蓋的柔滑交織，呈現「焦脆・濃厚・柔滑」三重享受，是喜愛甜味茶飲者的經典首選。

- 焙煎ウーロンと黒糖クリーム(微氷から) 70
- 焙煎焦脆黒奶蓋・微冰起
- 焙煎烏龍基底・焦脆脆片・黒糖奶蓋
- ハニーウーロン紅茶と黒糖クリーム(微氷から) 70
- 赤蜜焦脆黒奶蓋・微冰起
- 赤蜜赤烏龍基底・焦脆脆片・黒糖奶蓋

無咖啡因・含蜂蜜

四種穀物結合：大麥、蕎麥、黑豆、玄米、決明子，味道清爽不具咖啡因。

- 焙煎麥茶(カフェインフリー) 60
- 麥玄無烏龍
- 台灣無咖啡因穀物茶
- 焙煎麥茶と黒糖クリーム(微氷から) 70
- 麥玄焦脆黒奶蓋・微冰起
- 焦脆脆片・黒糖奶蓋
- 焙煎麥ラテ(微氷から) 80
- 麥玄輕拿鐵・微冰起
- 日本技術鮮乳・無咖啡因穀物茶



山焙

SUNBAYA
TEA BREW

100% 台灣產茶葉使用

麟德店・獨家限定

アレルギーについて

ご注文時およびご飲食前に、メニューの内容にアレルギー等の成分が含まれているかどうか、必ずスタッフまでご確認くださいませようお願い申し上げます。

- カフェイン含有量：100-200mg・デカフェ烏龍茶/茶は含まれておりません。
- ドリンクは調整可能です 氷の量：通常・少なめ・なし 甘さ：通常甘さ・少なめ・無糖