

鎮殿之選

TOP 16

LINDEDIAN
TEAHOUSE

03



排骨炸蝦炒飯

古早家常之味—酥嫩排骨x鮮甜炸蝦x鍋氣炒飯

04



紅燒半筋半肉麵

每日細熬八小時湯頭,他配柔嫩牛腱心與膠潤牛筋

05



清蒸臭豆腐

清蒸手法以肉末炒料襯托臭豆腐的溫潤發酵香

06



四時酥炸三拼

經典台式炸物總匯,
外酥不油、鹹香耐吃適合分享

07



檸香煉奶飲

酸甜療癒系首選!結合檸檬的清香與煉奶的奶香

08



炸蛋蔥味盤絲餅

吸睛必點!黑色盤絲餅酥脆成絲,
半熟蛋劃開流心。

09



清燉牛肉麵

琥珀色牛骨湯甘潤,襯托牛腱心的本真脂香。

10



玫瑰蘋果茶

花映茶中,一杯蘋果玫瑰的綻放,
匯聚果香與茶韻。

11



胡椒豬肚軟骨排湯

老饕好評!二回燉雞湯滋補不躁,
豬肚軟骨軟嫩。

12



蟹黃湯包

每日限量手工包製,皮薄餡鮮多汁,
海味瀰漫口中。

13



牛汁原湯牛筋花干

小心爆汁!花干吸附紅燒原湯,
搭配軟嫩牛筋回味無窮。

14



紅油炒手

手工包製炒手紮實帶鮮,
拌入自製川味紅油提香。

15



招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵

台式經典新境界!
濃香臭豆腐與鮮味皮蛋的迷人組合。

16



乳香草莓奶酥

少女系之選!夢幻粉色草莓奶酥x海鹽奶蓋醬

NOODLES 麵食



湯麵



炙烤熟成羽下牛排麵 420
Grilled Aged U.S. Prime Chuck Flap Tail Beef Noodle
油花細緻、入口即化,交織濃郁湯韻,呈現極致風味



紅燒牛肉麵 220
Braised Beef Noodle Soup
紅燒湯頭濃而不膩,牛肉軟嫩入味,經典耐吃。

紅燒半筋半肉麵 Braised Beef & Tendon Noodle Soup 240

清燉半筋半肉麵 Clear Broth Beef & Tendon Noodle Soup 240

清燉牛肉麵 Clear Broth Beef Noodle Soup 220

老火干貝雞湯麵 Slow-Simmered Scallop and Chicken Noodle Soup 220

胡椒豬肚軟骨排麵 Peppery Pork Tripe & Soft Bone Rib Noodle 220

剝皮辣椒雞湯麵 Chicken Noodle Soup with Pickled Green Chili 220

竹筴松露雞湯麵 Chicken Noodle Soup with Truffle & Bamboo Fungus 220

乾麵

牛肉牛油乾拌麵 Dry Noodles with Beef & Beef Drippings 220

紅油臭豆腐乾拌麵 Dry Noodles with Stinky Tofu & Chili Oil 110

皮蛋肉醬乾拌麵 Dry Noodles with Century Egg & Minced Pork 110

牛油乾拌麵 Noodles Tossed with Beef Drippings 90

麻醬乾拌麵 Sesame Sauce Noodles 70



招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵 120
Dry Noodles with Stinky Tofu & Century Egg Sauce
牛油溫潤,麵香純粹,拌開即食。

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計 (餐點照片僅供參考,實際以現場出餐為主)
※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日,不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折



RICE DISHES 飯食

- 排骨炸蝦炒飯** Signature Fried Rice with Pork Chop & Shrimp 240
- 酥炸排骨炒飯** Fried Rice with Crispy Pork Chop 200
- 牛肉炒飯** Classic Beef Fried Rice 200
- 炸蝦炒飯** Fried Rice with Fried Shrimp 200
- 鹽酥雞炒飯** Fried Rice with Taiwanese Popcorn Chicken 200
- 炸雞翅炒飯** Fried Rice with Fried Chicken Wings 180

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計 (餐點照片僅供參考, 實際以現場出餐為主)
 ※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日, 不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折

TEA SNACKS 茶食



- 沙茶豆干米血** 150 Braised Tofu & Rice Blood Cake in Satay Sauce
細火慢滷, 香氣層層滲入, Q彈扎實、越嚼越香。
- 紅油炒手** 120 Wontons in Chili Oil
手工包製炒手紮實帶鮮, 拌入自製川味紅油提香。
- 牛汁原湯牛筋花干** 150 Beef Tendon & Tofu Puffs in Rich Beef Broth
- 清蒸臭豆腐** 120 Steamed Stinky Tofu
- 沙茶金針豆皮** 105 Stir-Fried Lily Mushrooms & Tofu Skin in Savory Sauce
- 茶香高麗菜** 90 Tea-Infused Stir-Fried Cabbage
- 腐乳水蓮** 90 White Water Snowflake in Fermented Tofu
- 沙茶豆乾** 80 Braised Tofu in Savory Sauce
- 沙茶米血** 80 Sticky Rice Blood Cake in Satay Sauce
- 牛汁原湯浸花干** 80 Tofu Puffs in Rich Beef Broth



炸物 FRIED FOODS



四時酥炸三拼 (鹽酥雞/薯條/甜不辣) **160**
Fried Platter

經典台式炸物總匯, 外酥不油、鹹香耐吃適合分享。



塔香鹽酥雞 **120**
Taiwanese Popcorn Chicken with Basil

經典台味鹽酥雞, 九層塔提味。

松露薯條 Truffle Fries **140**

炸蘿蔔糕 Crispy Turnip Cake **120**

炸雞塊 Crispy Chicken Bites **120**

炸雞翅 Crispy Chicken Wings **120**

炸煉乳銀絲卷 Fried Mantou with Condensed Milk **100**

炸甘梅地瓜 Sweet Potato Fries with Plum Powder **100**

炸洋蔥圈 Crispy Onion Rings **90**

炸甜不辣 Taiwanese-Style Fish Cake **80**

炸米血 Sticky Rice Blood Cake **80**

炸四季豆 Crispy Green Beans **80**

小點 DIM SUM



蒸點

蟹黃湯包 Crab Roe Soup Dumplings **140**

蟹黃燒賣 Crab Roe Siu Mai **140**

鼓汁排骨 Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce **120**

蠔皇鳳爪 Braised Chicken Feet in Oyster Sauce **120**

蘋果牛奶流沙包 Apple Custard Lava Buns **120**

黑金流沙包 Salted Egg Custard Lava Buns **120**

煎點

炸蛋蔥味盤絲餅 Crispy Scallion Pancake with Fried Egg **140**

臘味蘿蔔糕 Turnip Cake with Chinese Sausage **120**

蔥花煎蛋 Scallion Omelette **80**

來顆荷包蛋 Pan-Fried Egg **25**

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計 (餐點照片僅供參考, 實際以現場出餐為主)

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日, 不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折



金磚 湯種麵包 BRICK TOAST

- | | | |
|--------|----------------------------|----|
| 香蒜奶油起士 | Garlic Butter Cheese Toast | 95 |
| 乳香草莓奶酥 | Strawberry Milk Toast | 95 |
| 乳香可可奶酥 | Cocoa Milk Toast | 95 |
| 乳香花生奶酥 | Peanut Milk Toast | 95 |
| 乳香起士奶酥 | Cheese Milk Toast | 95 |

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計 (餐點照片僅供參考, 實際以現場出餐為主)

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日, 不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折



燉湯 SOUP

- | | | |
|----------|---|-----|
| 松露竹筍雞湯 | Chicken Soup with Truffle & Bamboo Fungus | 160 |
| 老火干貝雞湯 | Chicken Soup with Dried Scallops | 160 |
| 胡椒豬肚軟骨排湯 | Pepper Pork Tripe & Rib Soup | 160 |
| 剝皮辣椒雞湯 | Chicken Soup with Pickled Green Chili | 160 |

DRINKS

飲品

茶自山中，重於焙火，
麟德殿茶品為在地茶農親栽親焙，
感受土地恩惠與茶香氣息，
將百分百台灣原產好茶隨心意奉上。



工作日午餐 11:00~14:30 冷飲全品項 8 折
(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)

四時奉茶

玉條花韻烏龍茶 (含玉條) Floral Oolong Tea with Agar Jelly 90

花韻焦脆黑奶蓋 Floral Oolong with Caramelized Milk Foam 90

台灣經典茶款

	冷飲	熱飲
焙焙琥珀珍珠奶茶 (含琥珀珍珠) Roasted Milk Tea with Amber Pearls	100	-
手搖泡沫紅茶韻 Classic Shaken Black Tea	80	-
重乳四時奶茶 Rich Milk Tea	90	-

+口感好料 Additional 玉條 Agar Jelly +15 / 琥珀珍珠 Pearls +15



解渴聖品

	冷飲	熱飲
鳳梨冰茶 Iced Pineapple Tea	150	-
玫瑰蘋果茶 Rose Apple Tea	140	140
西瓜焙烏龍 Watermelon Oolong Tea	105	-
檸檬煉奶飲 Lemon Condensed Milk Tea	105	-

+口感好料 Additional 玉條 Agar Jelly +15 / 琥珀珍珠 Pearls +15

招牌台灣焙茶

梅香焙烏龍 (含茶梅凍) Roasted Oolong with Plum Jelly 冷飲 100 熱飲 -

焙焙焙烏龍 Roasted Oolong Tea 冷飲 80 熱飲 -

菓茶

檸檬蜜赤蜜 Honey Lemon Drink (Red Honey) 冷飲 100 熱飲 -

檸檬蜜花韻 Honey Lemon Floral Tea 冷飲 100 熱飲 -

玫瑰荔焙烏龍 Rose Lychee Roasted Oolong 冷飲 100 熱飲 -

香柚襯烏龍 Yuzu Oolong Tea 冷飲 100 熱飲 -

+口感好料 Additional 玉條 Agar Jelly +15 / 琥珀珍珠 Pearls +15

無咖啡因

麥玄輕拿鐵 Barley Oolong Light Latte 冷飲 100 熱飲 100

麥玄焦脆黑奶蓋 Barley Oolong with Caramelized Milk Foam 冷飲 90 熱飲 -

麥玄無烏龍 Barley Oolong Tea 冷飲 80 熱飲 80

咖啡

焦脆黑奶蓋咖啡 Coffee with Caramelized Milk Foam 冷飲 120 熱飲 -

經典拿鐵 Classic Latte 冷飲 110 熱飲 110

西西里冰美式 Iced Americano with Lemon (Sicilian Style) 冷飲 100 熱飲 -

美式咖啡 Americano 冷飲 80 熱飲 80



輕乳/陶罐

焙焙輕拿鐵 Roasted Light Latte 冷飲 110 熱飲 110

赤蜜輕拿鐵 Red Honey Light Latte 冷飲 110 熱飲 110

花韻輕拿鐵 Floral Light Latte 冷飲 110 熱飲 110

厚乳/陶罐

玫瑰奶茶 Rose Milk Tea 冷飲 - 熱飲 120

黑糖紅棗陶罐奶茶 Brown Sugar & Jujube Milk Tea (Clay Pot) 冷飲 - 熱飲 110

焙焙奶茶 Roasted Milk Tea 冷飲 100 熱飲 100

赤蜜奶茶 Red Honey Milk Tea 冷飲 100 熱飲 100

花韻奶茶 Floral Milk Tea 冷飲 100 熱飲 100

焦脆黑糖蓋奶

焙焙焦脆黑奶蓋 Roasted Tea with Caramelized Milk Foam 冷飲 90 熱飲 -

赤蜜焦脆黑奶蓋 Red Honey Tea with Caramelized Milk Foam 冷飲 90 熱飲 -