



湯麺

Noodle Soup
ヌードルスープ

小盛
大盛

満漢五福牛肉麺

紅焼き・清湯

—

1500

大ハ3〜4名様分

熟成羽下牛ステーキ麺
(USブライム・グレード)

紅焼き・清湯

420

500

USブライム羽下ステーキ
Deluxe Assorted Beef Noodle
満漢五福牛肉麺

紅焼き・清湯

420

500

厚切り牛タン麺(グリル)

紅焼き・清湯

420

500

炙烤厚切牛舌麺

紅焼き・清湯

420

500

サイコロ牛タン麺(炙り)

紅焼き・清湯

420

500

牛三種盛り麺

紅焼き・清湯

280

340

牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
Premium Assorted Beef Noodle
牛ハチノス

紅焼き・清湯

240

300

牛スジ・牛スネ芯半々麺

紅焼き・清湯

240

300

牛テール・ハチノス麺

紅焼き・清湯

240

300

Octail & Tail Beef Noodle
牛尾牛肚麺

紅焼き・清湯

220

280

牛肉麺

紅焼き・清湯

100

140

牛骨スープ麺(肉なし)

紅焼き・清湯

100

140

Classic Beef Noodle
牛肉麺

紅焼き・清湯

100

140

胡椒風味豚ガツ・軟骨排麺

紅焼き・清湯

220

—

Peppery Pork Tripe & Soft Bone Rib Noodle
胡椒猪肚軟骨排麺

紅焼き・清湯

220

—

干し貝柱と鶏の老火スープ麺

紅焼き・清湯

220

—

Slow Simmered Scallion and Chicken Noodle Soup
老火干貝雞湯麺

紅焼き・清湯

220

—

紅焼き・醤油煮込み
Clear Broth・タンメン
清湯

紅焼き・清湯

100

140

乾麺

Dry Noodles
汁なし麺

小盛
大盛

牛脂まぜそば(牛三種盛り)

紅焼き・清湯

280

340

牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
Beef Tallow Dry Noodles with Beef
牛油乾拌牛ハチノス

紅焼き・清湯

240

300

牛脂まぜそば(牛スジ・牛スネ芯半々)

紅焼き・清湯

240

300

Beef Tallow Dry Noodles with Tenderloin & Snake Heart
牛油乾拌牛ハチノス

紅焼き・清湯

240

300

牛脂まぜそば(牛テール・ハチノス)

紅焼き・清湯

240

300

牛脂まぜそば(牛スネ芯)

紅焼き・清湯

220

280

Beef Tallow Dry Noodles with Beef Snake Heart
牛油乾拌牛肉麺

紅焼き・清湯

220

280

牛脂まぜそば

紅焼き・清湯

90

120

Beef Tallow Dry Noodles
牛油乾拌麺

紅焼き・清湯

90

120

トリュフ風味牛脂まぜそば(あつさり)

紅焼き・清湯

110

140

Tuffle & Light Beef Tallow Dry Noodles
松露清牛油拌麺

紅焼き・清湯

110

140

臭豆腐とピータン和え麺

紅焼き・清湯

110

140

Stinky Tofu and Century Egg Dry Noodles
臭豆腐皮蛋乾拌麺

紅焼き・清湯

110

140

名物紅油臭豆腐まぜそば

紅焼き・清湯

110

120

招牌紅油臭豆腐乾拌麺

紅焼き・清湯

110

120

ピータンと肉味噌和え麺

紅焼き・清湯

90

120

Century Egg and Minced Pork Dry Noodles
皮蛋肉醬乾拌麺

紅焼き・清湯

90

120

ごまダレまぜそば

紅焼き・清湯

70

100

Sesame Paste Dry Noodles
麻醬乾拌麺

紅焼き・清湯

70

100

王廚單品推薦

Chief'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

360

炙烤熟成羽下牛排

320

厚切り牛タン(グリル)

320

Grilled Thick-Cut Beef Tongue
炙烤厚切牛舌

320

サイコロ牛タン(炙り)

320

Grilled Cubed Beef Tongue
火焔骰子牛舌

320

土鍋煮込み牛テール

160

Clay Pot-Braised Ox Tail
瓦罐燉嫩牛尾

160

牛骨スープ浸し揚げ湯葉

60

Beef Broth-Soaked Fried Tofu Skin
牛汁原湯浸花干

60

酒味

Braised Delicacies
煮込み料理

牛三種盛り煮込み

180

Assorted Braised Beef Platter
牛三寶

180

牛スネ芯

120

Beef Snake Heart
牛腰心

120

牛スジ

120

Beef Tenderloin
牛筋

120

牛ハチノス

120

Beef Tripe
牛肚

120

豚大腸

80

Pork Intestine
豬大腸

80

台湾風フィッシュケーキ

40

Taiwanese Fish Cake
甜不辣

40

大根煮込み

30

Daiikon Radish
滿菜頭

30

昆布

30

Kelp
海帶

30

黒豆干し豆腐

35

BLACK BEAN CURD
黑豆干

35

豚血もち米ケーキ

35

Pork Blood Rice Cake
豬血糕

35

卵煮込み

20

Egg
滿蛋

20

燙青菜

Blanched green vegetables
茹でた野菜

台湾レタス

50

Taiwanese Lettuce
大陸妹

50

サツマイモの葉

50

Sweet Potato Leaves
地瓜葉

50

原盅燉湯

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

トリュフと竹筍入り鶏スープ

160

Tuffle & Bamboo Pin Chicken Soup
松露竹筍雞湯

160

干し貝柱と鶏の老火スープ

160

Slow-Simmered Scallion
& Sous-Vide Chicken Soup
老火干貝雞湯

160

胡椒風味豚ガツと軟骨排スープ

160

Peppery Pork Tripe & Soft-Bone Rib Soup
胡椒猪肚軟骨排湯

160

アサリ入り鶏スープ

150

Fresh Clam Chicken Soup
海味蛤蜊雞湯

150

台湾風刺き唐辛子鶏スープ

150

Taiwanese-Style Pickled Green Chili
Chicken Soup
剝皮辣椒雞湯

150

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
Tenderloin & Snake Heart Beef Soup
牛スジと牛スネ芯のスープ

220

牛スネ芯スープ

200

Beef Snake Heart Soup
牛スネ芯スープ

200

匠心涼菜

Chief's Cold Appetizers
シェフこだわり冷菜

皮蛋豆腐

45

Century Egg Tofu
皮蛋豆腐

45

ピリ辛小鱼と豆干の炒め

45

Spicy Stir-Fried Dried Anchovies & Tofu
辣炒丁香豆乾

45

ブロッコリーの和え物

45

Crisp Tossed Broccoli
脆拌青花椰菜

45

にんにくたたききゅうり

45

Garlic-Smashed Cucumber
蒜拍小黃瓜

45

三色卵(さんしょくたまご)

45

Three-Egg Steamed Egg
三和蛋

45

台湾風黄金キムチ

45

Taiwanese-style Kimchi
黄金泡菜

45

枝豆と椎茸の焼き麩

45

Wheat Gluten with Edamame
and Mushrooms
毛豆香菇麩麩

45

千切り豆腐の和え物

45

Cold Sliced Tofu Salad
涼拌千絲

45

腐乳和えミズレン

45

Water Bawlon Shoots
with Fermented Bean Curd
腐乳水蓮

45



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，
層層綻放如茶花清香，茶感輕盈明亮。

捧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	
捧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

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	
焙焙烏龍	
ハニーウーロン紅茶ラテ	80
赤蜜輕拿鐵	
赤蜜赤烏龍	
捧花ウーロンラテ	80
花韻輕拿鐵	
茶花烏龍茶	

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ィー（琥珀パール入り）	80
焙焙琥珀奶茶・含琥珀珠	
山焙焙烏龍・香濃奶香與Q彈黒糖珍珠	

夏日解渴聖品

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42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
焙焙烏龍	
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。

捧花ウーロン茶	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
檸檬蜜亦蜜	
鮮榨檸檬、蜂蜜、蜜香烏龍茶	
レモン捧花ウーロン茶	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	
玫瑰荔枝烏龍	

- 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

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。

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，
是喜愛甜感茶飲者的經典首選。

焙煎ウーロンと黒糖クリーム（微氷から）	70
焙焙焦脆黒奶蓋・微冰起	
焙焙烏龍基底、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。

焙煎麦茶（カフェインフリー）	60
麥玄無烏龍	
台灣無咖啡因穀物茶	
焙煎麦茶と黒糖クリーム（微氷から）	70
麥玄焦脆黒奶蓋・微冰起	
焦脆脆片・黒糖奶蓋	
焙煎麦ラテ（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	

山焙有料

琥珀パール（黒糖タピオカ）	＋15
琥珀珠・黒糖珍珠	
黒糖風味珍珠	
こんにやくゼリー	＋15
玉條・寒天	
寒天□感	
茶梅ゼリー（ミルク系飲料には追加不可）	＋15
茶梅凍・奶類飲品不可加入	
茶香梅韻，酸甘清爽	



山焙

SUNBAY
TEA BREW