

01



# 鎮殿之選

## 炙烤熟成羽下牛排麵

油花細緻、入口即化，交織濃郁湯韻，  
打造層次豐富的極致牛肉麵

LINDEDIAN  
TEAHOUSE

TOP  
16

02



## 西瓜焙烏龍

盛夏清爽聖品！現萃焙烏龍x鮮榨花蓮西瓜

# 鎮殿之選

# TOP 16

LINDEDIAN  
TEAHOUSE

03

## 炙烤厚切牛舌麵

炙燒牛舌與牛肉麵組合，濃厚肉香一次滿載。

04

## 紅燒牛半筋半肉麵

每日細熬八小時湯頭，搭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

## 金芒椰悠悠

芒果的濃香先入口，椰香與奶感慢慢接上，最後用茶香收，滑順、濃郁，但不厚重。

07

## 老火干貝雞湯麵

整顆干貝的鮮甜，完美融合雞湯精華，華麗升級鮮味到極致！



08

### 牛油乾拌牛三寶麵

牛油香氣在唇齒間久久停留，  
搭配牛三寶越嚼越顯濃郁。



09

### 焙焰琥珀珠奶茶

焙茶與琥珀珠焦糖香層層交疊，  
台灣人的自信甜飲。



10

### 清燉牛肉麵

湯色澄澈，滋味清潤，  
一碗見本味



11

### 粉芭沁悠悠

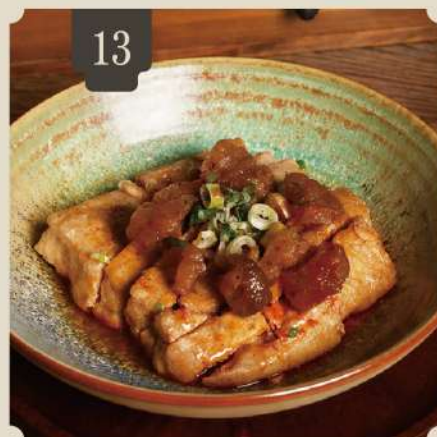
紅心芭樂的香氣明亮，入口酸甜清爽，  
尾韻保留茶底的乾淨感。



12

### 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。



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

### 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。



15

### 西瓜冰悠悠

西瓜的清甜，搭上焙香茶底與檸檬酸香，  
夏天想降溫，就喝這杯。



16

### 沙茶豆干米血

濃厚沙茶香氣滲入其中，  
越嚼越有台味靈魂感！

# NOODLES 麵食



## 湯麵



### 滿漢五福牛肉麵

Deluxe Assorted Beef Noodle

美國PR羽下牛、牛腱心、牛尾、牛肚、牛筋

1500



### 炙烤熟成羽下牛排麵

Grilled Aged U.S. Prime Chuck Flap Tail Beef Noodle

美國PR羽下牛

小碗 420 大碗 500

炙烤厚切牛舌麵 Grilled Thick-Cut Beef Tongue Noodle

小碗 420 大碗 500

火焰骰子牛舌麵 Grilled Cubed Beef Noodle

420 500

牛三寶麵 (牛腱心、牛筋、牛肚) Premium Assorted Beef Noodle

260 320

牛半筋半肉麵 (牛腱心、牛筋) Tendou & Shank Heart Beef Noodle

240 300

牛尾牛肚麵 Oxtail & Tripe Beef Noodle

240 300

牛肉麵 (牛腱心) Classic Beef Noodle

220 280

牛肉湯麵 Beef Broth Noodle Soup

100 140

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 —

# 乾麵

|  | 小碗  | 大碗  |
|--|-----|-----|
| 牛油乾拌牛三寶麵 (牛腱心、牛筋、牛肚) Beef Tallow Dry Noodles With Beef               | 260 | 320 |
| 牛油乾拌半筋半肉麵 (牛腱心、牛筋) Beef Tallow Dry Noodles With Tendon & Shank Heart | 240 | 300 |
| 牛油乾拌牛尾牛肚麵 Beef Tallow Dry Noodles With Oxtail & Beef Tripe           | 240 | 300 |
| 牛油乾拌牛肉麵 (牛腱心) Beef Tallow Dry Noodles With Beef Shank Heart          | 220 | 280 |
| 牛油乾拌麵 Beef Tallow Dry Noodles  | 90  | 120 |
| 松露清牛油拌麵 Truffle & Light Beef Tallow Dry Noodles                      | 110 | 140 |



## 招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵 🌶️ 小碗 120 大碗 150

Spignature Tinky Tofu and Century Egg Dry Noodles

臭豆腐與皮蛋交織入麵，濃郁鹹香，拌開即食。

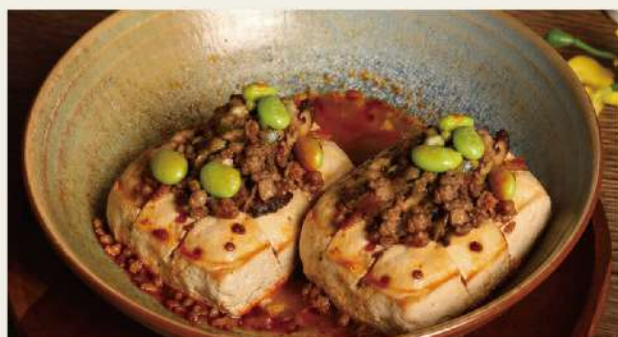
|  | 小碗  | 大碗  |
|--|-----|-----|
| 紅油臭豆腐乾拌麵 🌶️ Spicy Fermented Tofu Dry Noodles       | 110 | 140 |
| 皮蛋肉醬乾拌麵 🌶️ Century Egg and Minced Pork Dry Noodles | 110 | 140 |
| 麻醬乾拌麵 Sesame Paste Dry Noodles                     | 70  | 100 |



# SPECIALS CHEF'S 單品主廚



**牛汁原湯牛筋花干**  
Beef Tendon & Tofu Puffs in Rich Beef Broth  
清蒸手法以肉末炒料襯托臭豆腐的溫潤發酵香。



**150 清蒸臭豆腐**  
Steamed Stinky Tofu  
花干吸附紅燒原湯,搭配軟嫩牛筋回味無窮。

- |                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b>炙烤熟成羽下牛排</b> | Grilled Aged U.S. Prime Chuck Flap Tail Steak        | <b>360</b> |
| <b>炙烤厚切牛舌</b>   | Grilled Thick-Cut Beef Tongue                        | <b>320</b> |
| <b>火焰骰子牛舌</b>   | Grilled Cubed Beef Tongue                            | <b>320</b> |
| <b>瓦罐煨燉牛尾</b>   | Clay Pot-Braised Oxtail                              | <b>160</b> |
| <b>沙茶豆干米血</b>   | Braised Tofu & Rice Blood cake in Satay Sauce        | <b>120</b> |
| <b>沙茶金針豆皮</b>   | Stir-Fried Lily Mushroom & Tofu Skin in Savory Sauce | <b>80</b>  |
| <b>沙茶米血</b>     | Rice Blood cake in Satay Sauce                       | <b>65</b>  |
| <b>沙茶豆干</b>     | Braised Tofu in Satay Sauce                          | <b>65</b>  |
| <b>牛汁原湯浸花干</b>  | Beef Broth-Soaked Fried Tofu Skin                    | <b>60</b>  |

# TEA SNACKS

## 滷味



**滷牛三寶** (牛腱心、牛筋、牛肚)

Assorted Braised Beef Platter

慢火滷透筋肉與膠質，每一口都是濃醇老滷香氣。

180



**滷牛腱心**

Beef Shank Heart

厚實筋理滷得柔嫩入味，越咬越能感受肉香層次。

120

**滷牛筋** Beef Tendon

120

**滷牛肚** Beef Tripe

120

**滷豬大腸** Pork Intestin

80

**滷甜不辣** Taiwanese Fish Cake

40

**滷菜頭** Daikon Radish

30

**滷海帶** Kelp

30

**滷蛋** Egg

25



# & 原盅燉湯 SOUP

## 原盅

- 老火干貝雞湯 Slow-Simmered Scallop & Sous-Vide Chicken Soup 160
- 胡椒豬肚軟骨排湯 Peppery Pork Tripe & Soft-Bone Rib Soup 160

## 湯品

- 半筋半肉湯 (牛腱心、牛筋) Tendon & Shank Heart Beef Soup 220
- 牛肉湯 (牛腱心) Beef Shank Heart Soup 200

# SIDE DISHES

## 小菜時蔬



### 匠心涼菜

|        |  |    |
|--------|--|----|
| 皮蛋豆腐   | Century Egg Tofu                             | 50 |
| 沙拉三色蛋  | Taiwanese Three-Egg Salad                    | 50 |
| 腐乳水蓮   | Water Bamboo Shoots with Fermented Bean Curd | 50 |
| 辣炒丁香豆干 | Spicy Stir-Fried Dried Anchovies & Tofu      | 45 |
| 蒜拍小黃瓜  | Garlic-Smashed Cucumber                      | 45 |
| 黃金泡菜   | Taiwanese-Style Kimchi                       | 45 |
| 毛豆香菇烤麩 | Wheat Gluten with Edamame and Mushroom       | 45 |
| 涼拌干絲   | Cold Shredded Tofu Salad                     | 45 |

### 燙青菜

|     |                   |    |
|-----|-------------------|----|
| A菜  | Taiwanese Lettuce | 50 |
| 大陸妹 | Fushan Lettuce    | 50 |

# 山焙

SUNBAY  
TEA BREW

創立於2019年秋，來自於南投名間鄉的百年「三億茶行」，百年來我們在台灣土地上種茶、製茶、奉茶始終如一，透過台灣茶的溫暖與世界交朋友。

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。

## 原萃

花韻茶花烏龍 Camellia Oolong Tea

60

赤蜜赤烏龍 Honey Oolong Black Tea

60

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

# 季節悠悠

季節限定

一杯喝下整個盛夏的酸甜記憶

# 彼彼

金芒椰悠悠 (含椰類) Mango Milk Drink with Lychee Coconut Jelly 100 (微冰起)

粉芭沁悠悠 Red Guava Probiotic Drink 95 (微冰起)

西瓜冰悠悠 Watermelon Oolong Creamer 95 (微冰起)

+口感好料 Additional \*熟飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

## 焦脆黑糖奶蓋

焙焰焦脆黑奶蓋 Roast Oolong w/Brown Sugar Cream 70 (微冰起)

赤蜜焦脆黑奶蓋 Honey Oolong Black w/Brown Sugar Cream 70 (微冰起)

+口感好料 Additional \*熟飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

## 麟德殿喝山焙

西瓜焙烏龍 Watermelon Roast Oolong 85 (微糖起)

焙焰琥珀珠奶茶 (含琥珀珍珠) Roast Oolong Milk Tea w/Brown Sugar Boba 80

玉條花韻烏龍茶 (含玉條) Camellia Oolong w/Brown Sugar Cream 70

花韻焦脆黑奶蓋 Camellia Oolong w/Brown Sugar Cream 70 (微冰起)

+口感好料 Additional \*熟飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15



# 山 焙

S U N B A R Y  
T E A B R E W

## 招牌台灣焙茶

梅香焙烏龍 (含玉條) Plum Roast Oolong 80

焙焰焙烏龍 Roast Oolong Tea 60

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

## 菓茶

檸檬蜜赤蜜 Lemon Honey Oolong Black Tea 80

檸檬蜜花韻 Lemon Camellia Oolong Tea 80

玫瑰荔焙烏龍 Rose Lychee Oolong 80

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15



## 無咖啡因

麥玄輕拿鐵 Roasted Barley Latte 80

麥玄焦脆黑奶蓋 Roasted Barley w/Brown Sugar Cream 70

麥玄無烏龍 Roasted Barley Tea 60

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

茶自山中 重於焙火  
FROM THE MOUNTAIN  
AND THE SUN



## 輕乳

- |       |                          |    |
|-------|--------------------------|----|
| 焙焰輕拿鐵 | Roast Oolong Latte       | 80 |
| 赤蜜輕拿鐵 | Honey Oolong Black Latte | 80 |
| 花韻輕拿鐵 | Camellia Oolong Latte    | 80 |

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15

## 厚乳

- |      |                                 |    |
|------|---------------------------------|----|
| 焙焰奶茶 | Roast Taiwanese Oolong Milk Tea | 70 |
| 赤蜜奶茶 | Honey Oolong Black Milk Tea     | 70 |
| 花韻奶茶 | Camellia Oolong Milk Tea        | 70 |

+口感好料 Additional \*熱飲僅能加琥珀珍珠

琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirps +15 / 茶梅凍 Tea Plum Jelly +15



麟  
德  
殿

