

01



滿漢巨無霸牛肉麵

牛腱、牛肚、牛筋層層堆疊，
霸氣份量震撼登場。

鎮殿之選

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



排骨炸蝦雞湯麵

酥炸排骨與鮮蝦交織，搭配享受雞湯的濃郁暖香。

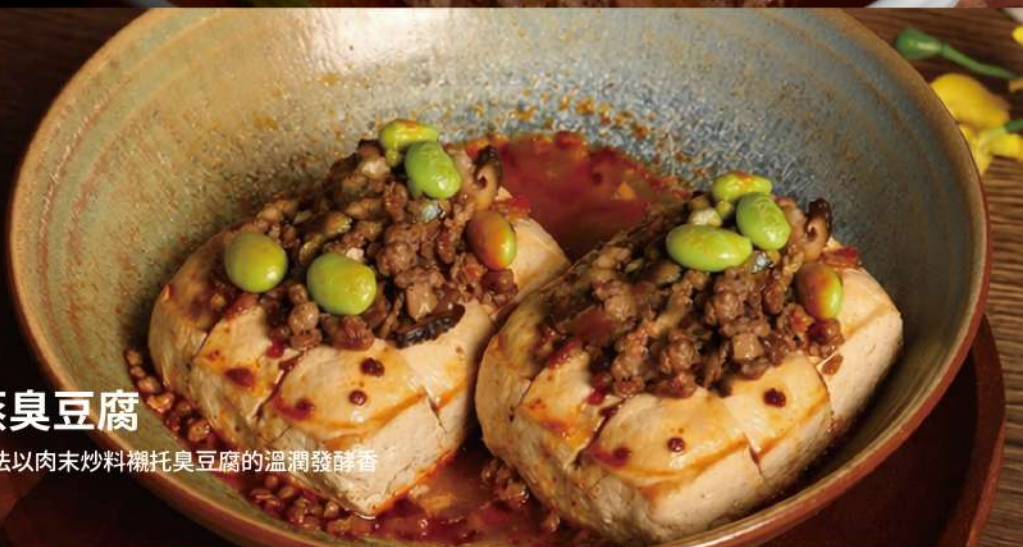
04



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



炸物雙拼

雙重酥脆一次滿足，
外酥內香的罪惡系享受！

07



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。



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

清燉牛肉麵

湯色澄澈，滋味清潤，
一碗見本味。



10

鹹酥雞炸蝦雞湯麵

金黃鹹酥雞與酥香炸蝦，
搭配慢火熬製雞湯，醇厚可口好滋味。



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

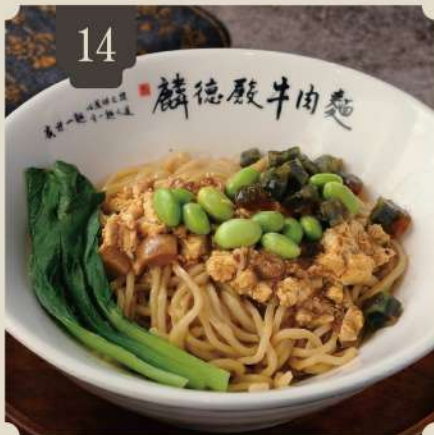
老饕好評！二回燉雞湯滋補不躁，
豬肚軟骨軟嫩。



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

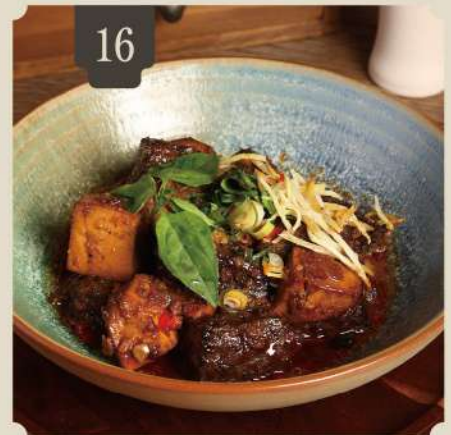
台式經典新境界！
濃香臭豆腐與鮮味皮蛋的迷人組合。



15

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。



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



滿漢巨無霸肉麵

Deluxe Assorted Beef Noodle

牛腱心、牛肚、牛筋

960



牛三寶麵

Premium Assorted Beef Noodle

牛腱心、牛肚、牛筋

小碗 260 大碗 320

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

小碗 大碗

240 300

牛肉麵 (牛腱心) Classic Beef Noodle

220 280

牛肉湯麵 Beef Broth Noodle Soup

100 140

鹹酥雞炸蝦 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Basil Popcorn Chicken & Fried Shrimp

260

—

排骨炸蝦 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Fried Pork Ribs & Fried Shrimp

260

—

香酥炸蝦 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Crispy Fried Shrimp

240

—

塔香鹹酥雞 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Basil Popcorn Chicken

220

—

酥炸排骨 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Crispy Fried Pork Ribs

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

—

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



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

主廚 單品



牛汁原湯牛筋花干
Beef Tendon & Tofu Puffs in Rich Beef Broth
花干吸附紅燒原湯,搭配軟嫩牛筋回味無窮。

150 清蒸臭豆腐
Steamed Stinky Tofu
清蒸手法以肉末炒料襯托臭豆腐的溫潤發酵香。



120

沙茶豆干米血 Braised Tofu & Rice Blood cake in Satay Sauce **120**

沙茶金針豆皮 Stir-Fried Lily Mushroom & Tofu Skin in Savory Sauce **80**

沙茶米血 Rice Blood cake in Satay Sauce **65**

沙茶豆干 Braised Tofu in Satay Sauce **65**

牛汁原湯浸花干 Beef Broth-Soaked Fried Tofu Skin **60**

SNACKS

TEA

滷味 & 炸物



滷味

滷牛三寶	Assorted Braised Beef Platter	180	滷甜不辣	Taiwanese Fish Cake	40
滷牛腱心	Beef Shank Heart	120	滷菜頭	Daikon Radish	30
滷牛筋	Beef Tendon	120	滷海帶	Kelp	30
滷牛肚	Beef Tripe	120	滷蛋	Egg	25
滷豬大腸	Pork Intestin	80			

炸物



香酥炸排骨
Crispy Fried Pork Ribs



塔香鹹酥雞
Taiwanese Basil Popcorn Chicken

炸物雙拼 (鹹酥雞×甜不辣)	Taiwanese Basil Popcorn Chicken & Crispy Fried Keelung-Style Fish Cake	160
香酥炸蝦	Crispy Fried Shrimp	150
炸基隆甜不辣	Crispy Fried Keelung-Style Fish Cake	60



& 原盅燉湯 湯品

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
黃金泡菜	Taiwanese-Style Kimchi	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 *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

季節悠悠

季節限定

一杯喝下整個盛夏的酸甜記憶

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 *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

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 *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 *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



山 焙

S U N B A 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

焙焙焙烏龍 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

A red square seal is positioned behind the characters. It features a traditional Chinese dragon motif, with the dragon's body and scales intricately detailed in red ink. The seal is placed over the character '麟'.