



湯麵

Noodle Soup
ヌードルスープ

滿漢五福牛肉麵

美國PR羽下牛・牛腱心・牛尾・牛筋・牛肚
Deluxe Assorted Beef Noodle
滿漢五福牛肉麵
份量約成人3至4人份

紅燒・清燉

小碗

大碗

主廚單品推薦

Chef's Specials
シェフおすすめ

炙烤熟成羽下牛排

美國PR羽下牛
Grilled Aged U.S. Prime Chuck Eye
Tri-Tip Steak
熟成羽下牛ステーキ(USプライム)

360

炙烤厚切牛舌

Grilled Thick-Cut Beef Tongue
厚切り牛タン(クリル)

320

火焰骰子牛舌

Grilled Cuben Beef Tongue
サイコロ牛タン(炙り)

320

瓦罐煨燉牛尾

Clay Pot-Braised Ox-Tail
土鍋煮込み牛テール

160

必點

牛汁原湯浸花干

Beef Broth-Soaked Fried Tofu Skin
牛骨スープ浸し揚げ湯葉

60

湯

Beef Soups
スープ

半筋牛肉湯

牛腱心・牛筋
Tendon & Shawee Heart Beef Soup
牛スジと牛スネ芯のスープ

220

牛肉湯

牛腱心
Beef Shawee Heart Soup
牛スネ芯スープ

200

匠心涼菜

Chef's Cold Appetizers
シェフこだわり冷菜

皮蛋豆腐

Cautery Egg Tofu
皮蛋豆腐

45

辣炒丁香豆乾

Spicy Stir-Fried Dried Anchovies & Tofu
ピリ辛小魚と豆干の炒め

45

脆拌青花椰菜

Crisp Tossed Broccoli
ブロッコリーの和え物

45

蒜拍小黃瓜

Garlic-Smashed Cucumber
ごま油と唐辛子の和え物

45

三色蛋

Three-Egg Steamed Egg
三色卵(オムレツ)

45

黃金泡菜

Taiwanese-Style Kimchi
台湾風黄金キムチ

45

毛豆香菇烤麩

Wheat Gluten with Edamame
and Mushroom
枝豆と椎茸の焼き麩

45

涼拌干絲

Cold Shredded Tofu Salad
千切り豆腐の和え物

45

腐乳水蓮

Water Bamboo Shoots
with Fermented Bean Curd
腐乳と水蓮

45

乾麵

Dry Noodles
汁なし麵

牛油乾拌牛三寶麵

牛腱心・牛筋・牛肚
Beef Tallow Dry Noodles with Beef
牛脂まぜそば(牛三種盛)

小碗

大碗

牛油乾拌半筋牛肉麵

牛腱心・牛筋
Beef Tallow Dry Noodles with Tendon & Shawee Heart
牛脂まぜそば(牛スジ・牛スネ芯半々)

240

300

牛油乾拌牛尾牛肚麵

Beef Tallow Dry Noodles with Ox-Tail & Beef Tripe
牛脂まぜそば(牛テール・ハチノス)

240

300

牛油乾拌牛肉麵

牛腱心
Beef Tallow Dry Noodles
牛脂まぜそば

220

280

牛油乾拌麵

Beef Tallow Dry Noodles
牛脂まぜそば

90

120

松露清牛油拌麵

Truffle & Light Beef Tallow Dry Noodles
トリュフ風味牛脂まぜそば(あらめ)

110

140

臭豆腐皮蛋乾拌麵

Stinky Tofu and Century Egg Dry Noodles
臭豆腐とピータン和え麵

110

140

招牌紅油臭豆腐乾拌麵

Signature Spicy Fermented Tofu Dry Noodles
名物紅油臭豆腐乾拌麵

110

120

皮蛋肉醬乾拌麵

Cautery Egg and Minced Pork Dry Noodles
ピータンと肉味噌和え麵

90

120

麻醬乾拌麵

Sesame Paste Dry Noodles
ごまペースとそば

70

100

燙青菜

Blanched green vegetables
茹でた野菜

大陸妹

Taiwanese Lettuce
台湾レタス

50

地瓜葉

Sweet Potato Leaves
サツマイモの葉

50



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」。

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。

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。

玉條花韻烏龍茶・含玉條
Camellia Oolong w/ Konjac Jelly
茶花香烏龍・Q彈寒天

660ml

花韻焦脆黑奶蓋・微冰起
Camellia Oolong w/ Brown Sugar Cream
花韻烏龍・焦糖黑糖奶蓋

70

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彈黑糖琥珀珍珠。

焙焰琥珀珠奶茶・含琥珀珍珠
Roast Oolong Milk Tea w/ Brown Sugar Boba
山焙焙焰烏龍・香濃奶香與Q彈黑糖珍珠

80

夏日解渴聖品

夏日清爽茶香，沁涼解渴。

西瓜焙烏龍・微糖起
Watermelon Roast Oolong
山焙焙焰烏龍・鮮榨花蓮西瓜

85

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，茶香繞繞鼻喉，回甘甜潤，是山焙招牌茶種。

焙焰焙烏龍
Roast Oolong Tea
台灣焙茶・焦韻烏龍

60

梅香焙烏龍・含茶梅凍
Plum Roast Oolong
山焙焙焰烏龍・酸梅檸檬蜂蜜，手作茶梅凍

80

原萃

山焙嚴選台灣茶，職人烘焙現萃，純淨回甘。

花韻茶花烏龍
Camellia Oolong Tea
台灣清香茶花烏龍

60

赤蜜赤烏龍
Honey Oolong Black Tea
台灣烘焙蜜香烏龍

60

菓茶

現萃好茶融合鮮果香，清新甘潤。

檸檬蜜赤蜜
Lemon Honey Oolong Black Tea
鮮榨檸檬・蜂蜜・蜜香烏龍茶

80

檸檬蜜花韻
Lemon Camellia Oolong Tea
鮮榨檸檬・蜂蜜・茶花烏龍茶

80

玫瑰焙烏龍
Rose荔枝風味・台灣焙茶

80

- 咖啡因含量皆101mg-200mg，不含無烏龍/麥玄
- 飲料皆可調整・冰度：正常冰・微冰・去冰
甜度：正常糖・微糖・無糖

過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，提醒您點餐時/用餐前，請與服務人員確認菜單內容是否含過敏原等成分，避免用餐後產生不適症狀

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。

焙焰輕拿鐵
Roast Oolong Latte

660ml

赤蜜輕拿鐵
Honey Oolong Black Latte
赤蜜赤烏龍

80

花韻輕拿鐵
Camellia Oolong Latte
茶花烏龍茶

80

厚乳

山焙特選奶茶粉

山焙特調奶茶粉，精選黃金比例的調製，奶香濃厚順口。

焙焰奶茶
Roast Taiwanese Oolong Milk Tea
焙焰焙烏龍

70

赤蜜奶茶
Honey Oolong Black Milk Tea
赤蜜赤烏龍

70

花韻奶茶
Camellia Oolong Milk Tea
茶花烏龍茶

70

焦脆黑糖奶蓋

山焙特選奶茶粉，焦糖的酥脆，黑糖的濃潤，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。

焙焰焦脆黑奶蓋・微冰起
Roast Oolong w/ Brown Sugar Cream
焙焰焙烏龍基底・焦脆脆片・黑糖奶蓋

70

赤蜜焦脆黑奶蓋・微冰起
Honey Oolong Black w/ Brown Sugar Cream
赤蜜赤烏龍基底・焦脆脆片・黑糖奶蓋

70

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。

麥玄無烏龍
Roasted Barley Tea
台灣無咖啡因穀物茶

60

麥玄焦脆黑奶蓋・微冰起
Roasted Barley w/ Brown Sugar Cream
焦脆脆片・黑糖奶蓋

70

麥玄輕拿鐵
Roasted Barley Latte
日本技術鮮乳・無咖啡因穀物茶

80

山焙有料

琥珀珠・黑糖珍珠
Brown Sugar Boba
黑糖風味珍珠

115

玉條・寒天
Konjac Jelly
寒天Q感

115

茶梅凍・奶類飲品不可加入
Plum Tea Jelly
茶香梅韻，酸甘清爽

115



山焙

SUNBAY TEA BREW