



湯麵

Noodle Soup
ヌードルスープ

Small
—
Large

Deluxe Assorted Beef Noodle
U.S. Prime Chuck Flap Tail Steak · Oxtail ·
Beef Shank Heart · Beef Tendon · Beef Tripe
滿漢五福牛肉麵
滿漢五福牛肉麵
熟成羽下牛ステーキ麵
Serves 3 - 4 adults

Braised
Clear Broth

—
1500

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

Braised
Clear Broth

420
500

炙烤熟成羽下牛排麵
熟成羽下牛ステーキ麵

Grilled Thick-Cut Beef Tongue Noodle
炙烤厚切牛舌麵
厚切リ牛タン麵

Braised
Clear Broth

420
500

Grilled Cubed Beef Noodle
炙烤骰子牛舌麵
火焙骰子牛舌麵
サイコロ牛タン麵

Braised
Clear Broth

420
500

Premium Assorted Beef Noodle
Beef Shank Heart · Beef Tendon · Beef Tripe
牛三種盛り麵

Braised
Clear Broth

280
340

Tendon & Shank Heart Beef Noodle
牛舌筋骨肉麵
牛スジ・牛スネ芯半々麵

Braised
Clear Broth

240
300

Oxtail & Tripe Beef Noodle
牛尾牛肚麵
牛テール・ハチノス麵

Braised
Clear Broth

240
300

Classic Beef Noodle
Beef Shank Heart
牛肉湯麵

Braised
Clear Broth

220
280

Beef Broth Noodle Soup
牛肉湯麵
牛骨スープ麵 (肉なし)

Braised
Clear Broth

100
140

Peppery Pork Tripe & Soft Bone Rib Noodle
胡椒豬肚軟骨排麵
胡椒風味豚ガツ・軟骨排麵

220
—

Slow-Simmered Scallop and Chicken Noodle Soup
老火干貝雞湯麵
干し貝柱と鶏の老火スープ麵

220
—

Braised · 紅燒き 醬油煮込み
Clear Broth · 清湯クリンスープ

乾麵

Dry Noodles
汁なし麵

Small
—
Large

Beef Tailow Dry Noodles with Beef
Beef Shank Heart · Beef Tendon · Beef Tripe
牛油乾拌牛三寶麵

280
340

Beef Tailow Dry Noodles with Tendon & Shank Heart
牛油乾拌牛尾牛肚麵
牛脂まぜそば (牛スジ・牛スネ芯半々)

240
300

Beef Tailow Dry Noodles with Oxtail & Beef Tripe
牛油乾拌牛尾牛肚麵
牛脂まぜそば (牛テール・ハチノス)

240
300

Beef Tailow Dry Noodles with Beef Shank Heart
牛油乾拌牛肉麵
牛脂まぜそば (牛スネ芯)

220
280

Beef Tailow Dry Noodles
牛油乾拌麵
牛脂まぜそば

90
120

Truffle & Light Beef Tailow Dry Noodles
松露清牛油拌麵
トリュフ風味牛脂まぜそば (あつちん)

110
140

Stinky Tofu and Century Egg Dry Noodles
臭豆腐皮蛋乾拌麵
臭豆腐とピータン和え麵

110
140

Signature Spicy Fermented Tofu Dry Noodles
招牌紅油臭豆腐乾拌麵
名物紅油臭豆腐まぜそば

110
120

Century Egg and Minced Pork Dry Noodles
皮蛋肉醬乾拌麵
ピータンと肉味噌和え麵

90
120

Sesame Paste Dry Noodles
麻醬乾拌麵
ごまダレまぜそば

70
100

主廚單品推薦

Chief's Specials
シェフのおすすめ

Grilled Aged U.S. Prime
Chuck Flap Tail Steak
U.S. Prime Chuck Flap Tail Steak

360

炙烤熟成羽下牛排
熟成羽下牛ステーキ

Grilled Thick-Cut Beef Tongue
炙烤厚切牛舌
厚切リ牛タン

320

Grilled Cubed Beef Tongue
炙烤骰子牛舌
火焙骰子牛舌
サイコロ牛タン

320

Clay Pot — Braised Oxtail
瓦罐燉牛尾
土鍋煮込み牛テール

160

おすすめ
Beef Broth — Soaked Fried Tofu Skin
牛汁原湯浸花干
牛骨スープ浸し揚げ湯葉

60

酒味

Braised Delicacies
煮込み料理

Assorted Braised Beef Platter
燉牛三寶
牛三種盛り煮込み

180

Beef Shank Heart
牛腩
牛スネ芯

120

Beef Tendon
牛筋
牛スジ

120

Beef Tripe
牛肚
牛ハチノス

120

Pork Intestine
豬大腸
豬小腸

80

Taiwanese Fish Cake
甜不辣
台灣風フィッシュケーキ

40

Daikon Radish
漬菜頭
大根煮込み

30

Kelp
海帶
昆布

30

BLACK BEAN CURD
黑豆干
黑豆干し豆腐

35

Pork Blood Rice Cake
米血糕
豚血もち米ケーキ

35

Egg
滷蛋
卵煮込み

20

燙青菜

Blanched green vegetables
茹でた野菜

Taiwanese Lettuce
大陸妹
台灣レタス

50

Sweet Potato Leaves
地瓜葉
サツマイモの葉

50

原盅燉湯

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

Truffle & Bamboo Pith Chicken Soup
松露竹筴雞湯
トリュフと竹筴入り鶏スープ

160

Slow-Simmered Scallop
& Sous-Vide Chicken Soup
老火干貝雞湯
干し貝柱と鶏の老火スープ

160

Peppery Pork Tripe & Soft-Bone Rib Soup
胡椒豬肚軟骨排湯
胡椒風味豚ガツと軟骨排スープ

160

Fresh Clam Chicken Soup
鮮味蛤蜊雞湯
アサリ入り鶏スープ

150

Taiwanese-Style Pickled Green Chili
Chicken Soup
剝皮辣椒雞湯
台灣風剝皮唐辛子鶏スープ

150

湯

Beef Soups
紅燒き・清湯
スープ

Tendon & Shank Heart Beef Soup
牛筋骨肉湯
Beef Shank Heart · Beef Tendon

220

Beef Shank Heart Soup
牛肉湯
牛スネ芯スープ

200

匠の涼菜

Chief's Cold Appetizers
シェフこだわりの冷菜

Century Egg Tofu
皮蛋豆腐
皮蛋豆腐

45

Spicy Stir-Fried Dried Anchovies & Tofu
辣炒丁香豆乾
ピリ辛小魚と豆干の炒め

45

Crisp Tossed Broccoli
脆拌青花椰菜
ブロッコリーの和え物

45

Garlic-Smashed Cucumber
蒜拍小黃瓜
にんにくたたききゅうり

45

Three-Egg Steamed Egg
三色蛋 (さんしょくたまご)

45

Taiwanese-style Kimchi
黃金泡菜
台灣風黃金キムチ

45

Wheat Gluten with Edamame
and Mushroom
毛豆香菇烤麩
枝豆と椎茸の焼き麩

45

Cold Shredded Tofu Salad
涼拌千絲
千切り豆腐の和え物

45

Water Bamboo Shoots
with Fermented Bean Curd
腐乳水蓮
腐乳和えミズレン

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。

Camellia Oolong w/ Konjac Jelly	70
玉條花韻烏龍茶・微冰起	
茶花香烏龍・0彈寒天	
Camellia Oolong w/ Brown Sugar Cream	70
花韻焦脆黑奶蓋・微冰起	
花韻烏龍・焦糖黑糖奶蓋	

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0彈黑糖琥珀珍珠。

Roast Oolong Milk Tea w/ Brown Sugar Boba	80
焙焙琥珀珠奶茶・含琥珀珠	
山焙焙烏龍・香濃奶香與0彈黑糖珍珠	

夏日解渴聖品

夏日清爽茶香，沁涼解渴。

Watermelon Roast Oolong	85
西瓜焙烏龍・微糖起	
山焙焙烏龍・鮮榨花蓮西瓜	

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，茶香繞繞鼻喉，回甘甜潤，是山焙招牌茶種。

Roast Oolong Tea	60
焙焙焙烏龍	
台灣焙茶・焦糖烏龍	
Plum Roast Oolong	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。

Camellia Oolong Tea	60
花韻茶花烏龍	
台灣清香茶花烏龍	
Honey Oolong Black Tea	60
亦蜜亦烏龍	
台灣烘焙烏龍亦蜜	

菓茶

現萃好茶融合鮮果香，清新甘甜。

Lemon Honey Oolong Black Tea	80
檸檬蜜亦蜜	
鮮榨檸檬・蜂蜜・細細細龍茶	
Lemon Camellia Oolong Tea	80
檸檬蜜花韻	
鮮榨檸檬・蜂蜜・茶花細龍茶	
Rose Lychee Oolong	80
玫瑰荔枝烏龍	
玫瑰荔枝風味・台灣焙茶	

- Caffeine content: 101-200 mg
- Does not contain decaffeinated oolong / roasted barley tea.
- All drinks can be customized
- Ice level : Regular Ice
- Less Ice
- No Ice
- Sweetness level : Regular Sugar
- Less Sugar
- No Sugar

Notice

We value your health and safety. Please check with our staff during ordering or before dining to confirm whether any menu items contain allergens to avoid possible discomfort after consumption.

100% Taiwan-grown tea leaves

麟德店・獨家限定

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。

Roast Oolong Latte	80
焙焙輕拿鐵	
焙焙焙烏龍	
Honey Oolong Black Latte	80
亦蜜輕拿鐵	
亦蜜亦烏龍	
Camellia Oolong Latte	80
花韻輕拿鐵	
茶花烏龍茶	

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。

Roast Taiwanese Oolong Milk Tea	70
焙焙奶茶	
焙焙焙烏龍	
Honey Oolong Black Milk Tea	70
亦蜜奶茶	
亦蜜亦烏龍	
Camellia Oolong Milk Tea	70
花韻奶茶	
茶花烏龍茶	

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。

Roast Oolong w/ Brown Sugar Cream	70
焙焙焦脆黑奶蓋・微冰起	
焙焙焙烏龍基底・焦脆脆片・黑糖奶蓋	
Honey Oolong Black w/ Brown Sugar Cream	70
亦蜜焦脆黑奶蓋・微冰起	
亦蜜亦烏龍基底・焦脆脆片・黑糖奶蓋	

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。

Roasted Barley Tea	60
麥玄無烏龍	
台灣無咖啡因穀物茶	
Roasted Barley w/ Brown Sugar Cream	70
麥玄焦脆黑奶蓋・微冰起	
焦脆脆片・黑糖奶蓋	
Roasted Barley Latte	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

Brown Sugar Boba	+15
琥珀珠・黑糖珍珠	
黑糖風味珍珠	
Konjac Jelly	+15
玉條・寒天	
寒天口感	
Plum Tea Jelly	+15
茶梅凍・奶類飲品不可加入	
茶梅凍・樹口清酸	



山焙

SUNBRY TEA BREW