

01

每日限量

### 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



鎮殿之選

LINDEDIAN  
TEAHOUSE

TOP  
16

02



### 西瓜焙火烏龍

盛夏清爽聖品！現萃焙焙烏龍x鮮榨花蓮西瓜

# 鎮殿之選

## TOP 16

LINDEDIAN  
TEAHOUSE

03



### 排骨炸蝦炒飯

古早家常之味—酥嫩排骨x鮮甜炸蝦x鍋氣炒飯

04



### 紅燒半筋半肉麵

每日細熬八小時湯頭，他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



### 四時酥炸三拼

經典台式炸物總匯，  
外酥不油、鹹香耐吃適合分享

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

每日限量

### 炸蛋鹽蔥手抓餅

吸睛必點!黑色手抓餅酥脆成絲,半熟蛋劃開流心。



09

### 清燉牛肉麵

琥珀色牛骨湯甘潤,襯托牛腱心的本真脂香。



10

### 乳香草莓奶酥

少女系之選!夢幻粉色草莓奶酥x海鹽奶蓋醬



11

### 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。



12

每日限量

### 蟹黃湯包

每日限量手工包製,皮薄餡鮮多汁,海味瀰漫口中。



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

### 紅油炒手

手工包製炒手紮實帶鮮,拌入自製川味紅油提香。



15

### 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。



16

### 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!

# NOODLES

## 麵食



### 湯麵



每日限量

#### 炙烤熟成羽下牛排麵

420

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

油花細緻、入口即化，交織濃郁湯韻，呈現極致風味



#### 紅燒牛肉麵

220

Braised Beef Noodle Soup

紅燒湯頭濃而不膩，牛肉軟嫩入味，經典耐吃。

紅燒 半筋半肉麵 Braised Beef & Tendon Noodle Soup

240

清燉 半筋半肉麵 Clear Broth Beef & Tendon Noodle Soup

240

清燉 牛肉麵 Clear Broth Beef Noodle Soup

220

鹹酥雞炸蝦 雞湯麵 Chicken Soup Noodles with Fried Pork Ribs & Fried Shrimp

260

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

260

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

240

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

牛肉牛油乾拌麵 Dry Noodles with Beef & Beef Drippings 220

紅油臭豆腐乾拌麵 🌶️ Dry Noodles with Stinky Tofu & Chili Oil 110

皮蛋肉醬乾拌麵 🌶️ Dry Noodles with Century Egg & Minced Pork 110

牛油乾拌麵 Noodles Tossed with Beef Drippings 90

麻醬乾拌麵 Sesame Sauce Noodles 70



招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵 🌶️ 120

Dry Noodles with Stinky Tofu & Century Egg Sauce

臭豆腐與皮蛋交織入麵，濃郁鹹香，拌開即食。

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計〈餐點照片僅供參考，實際以現場出餐為主〉

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折



# RICE DISHES

# 飯食

● 每日14:01~16:59、21:01~01:45不販售

<b>排骨炸蝦炒飯</b>	Signature Fried Rice with Pork Chop & Shrimp	260
<b>鹹酥雞炸蝦炒飯</b>	Fried Rice with Taiwanese Popcorn Chicken & Shrimp	260
<b>雞翅炸蝦炒飯</b>	Fried Rice with Fried Chicken Wings & Shrimp	240
<b>酥炸排骨炒飯</b>	Fried Rice with Crispy Pork Chop	220
<b>炸蝦炒飯</b>	Fried Rice with Fried Shrimp	220
<b>鹽酥雞炒飯</b>	Fried Rice with Taiwanese Popcorn Chicken	220
<b>炸雞翅炒飯</b>	Fried Rice with Fried Chicken Wings	200
<b>酸菜牛肉炒飯</b>	Pickled Mustard Greens Beef Fried Rice	220

● 餐期用餐時間 90分鐘 ● 每人低消一份任意餐點或飲品 ● 10%服務費另計〈餐點照片僅供參考，實際以現場出餐為主〉

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折

# TEA SNACKS

## 茶食



### 沙茶豆干米血

Braised Tofu & Rice Blood Cake in Satay Sauce

細火慢滷，香氣層層滲入，Q彈扎實、越嚼越香。

150



### 紅油炒手

Wontons in Chili Oil

手工包製炒手紮實帶鮮，拌入自製川味紅油提香。

120

牛汁原湯牛筋花干 Beef Tendon & Tofu Puffs in Rich Beef Broth

150

清蒸臭豆腐 Steamed Stinky Tofu

120

沙茶金針豆皮 Stir-Fried Lily Mushrooms & Tofu Skin in Savory Sauce

110

茶香高麗菜 Tea-Infused Stir-Fried Cabbage

90

牛汁原湯浸花干 Tofu Puffs in Rich Beef Broth

80

沙茶豆干 Braised Tofu in Savory Sauce

80

沙茶米血 Sticky Rice Blood Cake in Satay Sauce

80

沙拉三色蛋 Taiwanese Three-Egg Salad

60



# 炸物 FRIED FOODS



**四時酥炸三拼** (鹽酥雞/薯條/甜不辣) **160**

Fried Platter

經典台式炸物總匯,外酥不油、鹹香耐吃適合分享。



**塔香鹽酥雞** **120**

Taiwanese Popcorn Chicken with Basil

經典台味鹽酥雞,九層塔提味。

**松露薯條** Truffle Fries **140**

**炸蘿蔔糕** Crispy Turnip Cake **120**

**炸雞塊** Crispy Chicken Bites **120**

**炸雞翅** Crispy Chicken Wings **120**

**炸煉乳銀絲卷** Fried Mantou with Condensed Milk **100**

**炸甘梅地瓜** Sweet Potato Fries with Plum Powder **100**

**炸洋蔥圈** Crispy Onion Rings **90**

**炸基隆甜不辣** Crispy Fried Keelung-Style Fish Cake **80**

**炸米血** Sticky Rice Blood Cake **80**

**炸四季豆** Crispy Green Beans **80**

DIM SUM

# 小點



☛ 每日14:01~16:59、21:01~01:45不販售

## 蒸點

<b>每日限量</b> 蟹黃湯包	Crab Roe Soup Dumplings	140
蟹黃燒賣	Crab Roe Siu Mai	140
鼓汁排骨	Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce	120
蠔皇鳳爪	Braised Chicken Feet in Oyster Sauce	120
蘋果牛奶流沙包	Apple Custard Lava Buns	120
黑金流沙包	Salted Egg Custard Lava Buns	120

## 煎點

<b>每日限量</b> 炸蛋鹽蔥手抓餅	Crispy Scallion Pancake with Fried Egg	140
臘味蘿蔔糕	Turnip Cake with Chinese Sausage	120
蔥花煎蛋	Scallion Omelette	80
來顆荷包蛋	Pan-Fried Egg	25

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計〈餐點照片僅供參考，實際以現場出餐為主〉

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折



# BRICK TOAST

## 金磚 湯種麵包

- |        |                            |    |
|--------|----------------------------|----|
| 香蒜奶油起士 | Garlic Butter Cheese Toast | 95 |
| 乳香草莓奶酥 | Strawberry Milk Toast      | 95 |
| 乳香可可奶酥 | Cocoa Milk Toast           | 95 |
| 乳香花生奶酥 | Peanut Milk Toast          | 95 |
| 乳香起士奶酥 | Cheese Milk Toast          | 95 |



# SOUP 燉湯

老火干貝雞湯 Chicken Soup with Dried Scallops

160

胡椒豬肚軟骨排湯 Pepper Pork Tripe & Rib Soup

160

☛ 餐期用餐時間 90分鐘 ☛ 每人低消一份任意餐點或飲品 ☛ 10%服務費另計〈餐點照片僅供參考，實際以現場出餐為主〉

※工作日午餐 11:00~14:30 免收服務費(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)、冷飲全品項8折

# 山焙

SUNBAIY  
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



工作日午餐 11:00~14:30 冷飲全品項 8 折  
(含補班日，不含國定假日/例假日/天災假)

## 殿藏穀茶

**無咖啡因** 殿藏金穀茶 Golden Grain and Barley Tea

+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

冷飲 熱飲

80 80

# 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

冷飲

100  
(微冰起)

熱飲

-

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



## 四時果香

西瓜焙火烏龍 Watermelon Premium Roasted Oolong Tea

冷飲

105  
(微冰起)

熱飲

-

梅釀楊檸焙火烏龍 Honeyed Plum Starfruit Lemon Roasted Oolong

100

-

香檸鹽漬日月赤紅 Salted Lemon Honey Tea - Ruby Black and Olong Black Tea  
\*可換阿里山珠露茶 / Alishan Jade Oolong Tea

100

100

珠露蘋鳳香茶 Alishan Jade Tea with Apple and Pineapple

110  
(微冰起)

-

粉紅脆椰沁珠露 (含牛奶、椰類) Pink Guava Alishan Jade Oolong Tea with Coconut Jelly

100

-

無咖啡因 冬鳳四時果茶 Winter Melon Pineapple Fruit Tea

100

-

+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



**FROM THE MOUNTAIN  
AND THE SUN**



## 鎮殿雲霜

		冷飲	熱飲
<b>無咖啡因</b>	<b>金穀海鹽焦糖奶霜</b> Golden Grain and Barley Tea with Sea Salt Caramel Cream	90 (微冰起)	-
	<b>焙火烏龍海鹽焦糖奶霜</b> Premium Toasted Oolong Tea with Sea Salt Caramel Cream	100 (微冰起)	-
	<b>日月赤紅海鹽焦糖奶霜</b> Ruby Black and Oolong Black Tea with Sea Salt Caramel Cream	100 (微冰起)	-
	<b>阿里山珠露海鹽焦糖奶霜</b> Alishan Jade Oolong Tea with Sea Salt Caramel Cream	100 (微冰起)	-
<b>+口感好料 Additional</b> *熱飲僅能加琥珀珍珠			
琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirrs +15			

## 四時山焙茶

		冷飲	熱飲
	<b>鎮殿焙火烏龍</b> Premium Roasted Oolong Tea	95	95
	<b>桂冠日月赤紅</b> Ruby Black and Oolong Black Tea	95	95
	<b>雲頂阿里山珠露</b> Alishan Jade Oolong Tea	95	95
<b>+口感好料 Additional</b> *熱飲僅能加琥珀珍珠			
琥珀珍珠 Amber Pearls +15 / 玉條 Jade Jell Stirrs +15			



## 四時輕乳

- 焙火烏龍輕乳 Premium Roasted Oolong Light Milk Tea
- 阿里山珠露輕乳 Alishan Jade Oolong Light Milk Tea
- 冬瓜琥珀輕乳 Winter Melon Light Milk Tea with Amber Pearls

冷飲	熱飲
110	110
110	110
90	-

+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

## 殿藏厚乳

**無咖啡因** 金穀蜜厚乳 Golden Grain and Barley Rich Milk Tea

焙火琥珀絲絨奶 Premium Roasted Oolong Velvet Milk Tea with Amber Pearls

日月赤紅琥珀絲絨奶 Ruby Black and Oolong Black Velvet Milk Tea with Amber Pearls

冷飲	熱飲
100	100
100	100
100	100

+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

## 咖啡

焦脆黑奶蓋咖啡 Coffee with Caramelized Milk Foam

經典拿鐵 Classic Latte

西西里冰美式 Iced Americano with Lemon (Sicilian Style)

美式咖啡 Americano

冷飲	熱飲
120	-
110	110
100	-
80	80





麟  
德  
殿



四時茶館