

台灣小吃總匯



小吃 | Taiwanese Delicacies
台灣料理

套餐 Set Meals セット 03

單點 Single 單品 09

火鍋 | Hot Pot
火鍋

套餐 Set Meals セット 11

單點 Single 單品 13

價格均須另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge
料金に10%のサービス料金を加算させていただきます

照片為調理示意圖，實際內容以現場為主

Pictures shown are for illustration purpose only

写真はイメージであり、実物と異なる場合があります



1 一號餐

Set Meal (1) セット (1)

董事長滷肉飯、季節燙青菜、家傳鮮肉羹、紅茶/冬瓜茶(2選1)

Braised Pork Rice, Blanched Green Vegetables, Pork Thick Soup, Black Tea OR Winter Melon Tea
ルーロウ飯(豚肉煮込みかけご飯)、ゆで青菜、豚肉すり団子とろみスープ、紅茶/冬瓜茶(択一)

NT\$ 180

2 二號餐

Set Meal (2) セット (2)

古早味肉粽、手作花枝羹湯、季節燙青菜、紅茶/冬瓜茶(2選1)

Pork Zongzi, Squid Thick Soup, Blanched Green Vegetables, Black Tea OR Winter Melon Tea

台湾式ちまき、イカとろみスープ、ゆで青菜、紅茶/冬瓜茶(択一)

NT\$ 220

3 三號餐

Set Meal (3) セット (3)

海鮮炒麵、青菜貢丸湯、紅茶/冬瓜茶(2選1)

Stir Fried Noodles with Seafood, Taiwanese Pork Ball Soup with Vegetables, Black Tea OR Winter Melon Tea

海鮮焼きそば、青菜と肉団子のスープ、紅茶/冬瓜茶(択一)

NT\$ 230

4 四號餐

Set Meal (4) セット (4)

招牌擔仔麵、鮮嫩油蔥雞、紅茶/冬瓜茶(2選1)

Danzai Noodles, Scallion Oil Tender Chicken, Black Tea OR Winter Melon Tea

担仔麵、やわらか骨つき鶏、紅茶/冬瓜茶(択一)

NT\$ 230

5 五號餐

Set Meal (5) セット (5)

董事長滷肉飯、秘製香酥雞丁、蝦仁蛋煎、紅茶/冬瓜茶(2選1)

Braised Pork Rice, Taiwanese Popcorn Chicken, Shrimp Omelet With Eggs, Black Tea OR Winter Melon Tea

ルーロウ飯(豚肉煮込みかけご飯)、台湾風鶏の唐揚げ、エビ入りオムレット(卵あり)、紅茶/冬瓜茶(択一)

NT\$ 350

※ 40元以上飲品可加價更換(參考09頁)
A NT\$40 drink is included in the Combo. Guests can choose other drink options by covering the price difference (please see page 09).
追加料金で40NTD以上のドリンクに変更可能(9ページ参照)

※ 為確保餐點品質，套餐將分次出餐
To ensure the quality of the meals, courses will not be served at the same time.
美味しさをそのままお届けするため、セットメニューは数回に分けてのご提供となります。

※ 套餐為固定品項，恕不可更換
Courses in the Combo are fixed and cannot be changed.
セットメニューの内容は変更できません。

小 | 吃 | 單 | 點

Single 单品

熱炒

Stir-fried Dishes | 炒め物

- 肉絲蛋炒飯** NT\$ 260
Egg Fried Rice with Shredded Pork
豚肉と卵のチャーハン
- 櫻花蝦蛋炒飯** NT\$ 280
Egg Fried Rice with Sakura Shrimp
桜エビと卵のチャーハン
- 海鮮炒麵** NT\$ 170
Fried Noodles with Seafood
海鮮焼きそば
- 鱈魚炒意麵** NT\$ 250
Fried Eel Noodles
タウナギの意麵(小麦粉と卵の麵)焼きそば
- 酸甜炒鱈魚** NT\$ 350
Sweet and Sour Fried Eel
タウナギの甘酢炒め
- 櫻花蝦炒高麗菜** (含甲殼類) NT\$ 260
Stir-fried Cabbage with Sakura Shrimp (Please be advised that courses contain crustaceans.)
キャベツと桜エビの炒め物(エビ・甲殻類が含まれています)

余燙・湯麵

Poached Dishes / Noodle Soups | 茹で物 / スープ・麵類

- 季節燙青菜** NT\$ 50
Blanched Green Vegetables
季節のゆで青菜
- 滷肉香乾麵** NT\$ 50
Noodles with Braised Pork
汁なしルーロウ麵
- 招牌擔仔麵** (含甲殼類) NT\$ 50
Danzai Noodles (Please be advised that courses contain crustaceans.)
名物・担仔麵(エビ・甲殻類が含まれています)
- 青菜貢丸湯** NT\$ 50
Taiwanese Pork Ball Soup with Vegetables
青菜と肉団子のスープ
- 金湯冬菜鴨** NT\$ 70
Preserved Cabbage Duck Soup
アヒルと漬物の煮込みスープ

東石蚵仔湯 NT\$ 80

Dongshi Oyster Soup
東石産牡蠣のスープ

加く飯/麵/冬粉) NT\$ 20

Extra Serving of Rice / Noodles / Cellophane Noodles
追加のライス/麵/春雨

小菜・冷盤

Appetizers | 小皿料理 / 冷菜

- 百香青木瓜** NT\$ 50
Green Papaya with Passion Fruit Sauce
パッションフルーツと青パパイヤの和え物
- 古早味醃蘿蔔** NT\$ 50
Taiwanese Pickled Radish
昔ながらの大根漬け
- 韓式泡菜** NT\$ 50
Kimchi
韓国キムチ
- 招牌鴨肉盤** NT\$ 120
Duck Platter
名物・アヒル肉スライス
- 台南三味拼** (粉腸、米腸、五花肉) NT\$ 160
Taiwanese Platter (Starchy Sausage, Rice Sausage, Pork Belly)
台南珍味3種盛り合わせ(キヤッサバ粉入り腸詰、もち米入り腸詰、豚バラ肉)
- 鮮嫩蔥油雞** NT\$ 170
Scallion Oil Tender Chicken
やわらか骨つき鶏





炸物

Deep-fried Dishes | 揚げ物

- | | |
|--|----------|
| 薯條
French Fries
ポテトフライ | NT\$ 50 |
| 👑 鮮蝦捲
Shrimp Rolls
エビ巻き揚げ | NT\$ 60 |
| 雞肉捲 / 捲
Taiwanese Chicken Roll / Each
鶏肉巻きの揚げ物/1本 | NT\$ 60 |
| 水果鮮蝦球
Fruit Shrimp Balls
フルーツ入りエビボール | NT\$ 120 |
| 👑 秘製香酥雞丁
Crispy Chicken
秘伝製法のクリスピーチキン | NT\$ 120 |
| 👑 東石蚵仔酥
Crispy Donshi Oyster
東石産牡蠣のフライ | NT\$ 180 |
| 古早味綜合拼盤〈 鑫鑫腸、花枝丸、薯條、甜不辣、米血糕 〉
Traditional Deep-fry Platter
〈 Mini Sausage、Cuttlefish Balls、French Fries、Tempura、Black Pudding 〉
昔ながらの揚げ物盛り合わせ
〈 ウィンナー、イカ団子、ポテトフライ、さつま揚げ、米血糕(豚の血入りライスプディング) 〉 | NT\$ 200 |
| 海大蝦 / 2隻
Prawns / 2 Pieces
車海老のフライ2尾 | NT\$ 350 |

煎類

Pan-fried Dishes | オムレツ

- | | |
|---|----------|
| 雙蛋美味煎
Omelet with Double Eggs
卵たっぷり台湾オムレツ | NT\$ 90 |
| 蝦仁煎
Oyster Omelet
エビオムレツ | NT\$ 110 |
| 東石蚵仔煎
Donshi Oyster Omelet
東石産牡蠣オムレツ | NT\$ 130 |
| 綜合蚵蝦煎
Oyster and Shrimp Omelet
エビと牡蠣のオムレツ | NT\$ 140 |

蒸煮類

Steamed Dishes | 蒸し物

- | | |
|--|---------|
| 白飯
Rice
ライス | NT\$ 20 |
| 👑 董事長滷肉飯
Braised Pork Rice
社長おすすめルーロウ飯 | NT\$ 50 |
| 名人堂碗粿
Rice Cake
殿堂入りライスプディング | NT\$ 60 |
| 麻油香米糕
Sesame Oil Rice Pudding
ごま油香る中華おこわ | NT\$ 60 |
| 👑 阿嬤ㄟ菜粽🍵
Vegetable Zongzi
おばあちゃんのピーナッツ入りちまき | NT\$ 70 |
| 古早味肉粽
Pork Zongzi
昔ながらの豚肉入りちまき | NT\$ 90 |
| 東坡肉夾餅 / 套
Dongpo Pork Wrap / Set
豚の角煮まん / 1つ | NT\$ 90 |



※ 上圖為4套示意圖
Picture shown are 4 serving
写真は4人分



小吃單點

Single 單品

羹湯

Thick Soups | とろみスープ

- 👑 家傳鮮肉羹 NT\$ 70
Pork Thick Soup
伝家の豚肉つみれスープ
- 手作花枝羹 NT\$ 70
Cuttlefish Thick Soup
手作りイカつみれスープ
- 加 飯 / 麵 / 冬粉 > NT\$ 20
Extra Serving of Rice / Noodles / Cellophane Noodles
追加のライス / 麵 / 春雨

甜食

Desserts | デザート

- 👑 手工花生糖 NT\$ 40
Handmade Peanut Brittle
手作りピーナッツ飴

冰品

Shaved Ice | 冷たいデザート

- 清冰 NT\$ 50
Plain Shaved Ice
プレーンシャーベット
- 👑 五寶冰 < 珍珠、芋圓、仙草、粉粿、桂圓 > NT\$ 100
Assorted Shaved Ice
< Tapioca Pearls, Taro Balls, Grass Jelly, Jelly Cake, Longan >
ミックスかき氷
< タピオカ、タロイモ団子、仙草ゼリー、キャッサバゼリー、龍眼 >
- 加料 / 每項 NT\$ 20
珍珠 / 仙草 / 愛玉 / 寒天 / 麵茶 / 芋圓 / 粉粿 / 桂圓 / 紅豆 / 煉奶
- Extra Toppings / Each
Tapioca Pearls / Grass Jelly / Aiyu Jelly / Agar Jelly / Roasted Flour / Taro Balls / Jelly Cake / Longan / Red Beans / Condensed Milk
- トッピング / 1種類
タピオカ / 仙草ゼリー / オージョーデー / 寒天 / 麵茶粉 / タロイモ団子 / キャッサバゼリー / 龍眼 / 小豆 / 練乳

飲品

Beverages | ドリンク

- 👑 古早味冬瓜茶 NT\$ 40
Winter Melon Tea
昔ながらの冬瓜茶
- 古早味紅茶 NT\$ 40
Black Tea
昔ながらの紅茶
- 鮮奶茶 NT\$ 65
Milk Tea
ミルクティー
- 冬瓜鮮奶 NT\$ 65
Winter Melon Tea with Milk
冬瓜ミルク
- 👑 冬瓜檸檬 NT\$ 65
Winter Melon Tea with Lemon Juice
レモン入り冬瓜ジュース
- 蜂蜜檸檬 NT\$ 75
Honey Lemonade
はちみつレモン
- 仙楂烏梅汁 NT\$ 85
Plum Juice
山査子と烏梅のジュース
- 西瓜汁 **夏季限定** NT\$ 60
Watermelon Juice Seasonal
スイカジュース 季節限定
- 西瓜牛奶 **夏季限定** NT\$ 75
Watermelon Milk Seasonal
スイカミルク 季節限定
- 木瓜牛奶 NT\$ 85
Papaya Milk
パイヤミルク
- 👑 香蕉牛奶 NT\$ 85
Banana Milk
バナナミルク
- 鮮奶 NT\$ 95
Milk
牛乳

冰量：去冰 / 少冰 / 正常冰 / 溫 / 熱
甜度：無糖 / 半糖 / 全糖
※ 限現打果汁可做甜度調整

Amount of ice: no ice / less ice / regular ice / warm / hot
Sweetness level: no sugar / half sugar / regular sugar
※ The sweetness of fresh juice can be adjusted.

氷の量：氷なし / 少なめ / 普通 / 温かい / 熱い
甘さ：砂糖なし / 半分 / 普通
※ フレッシュジュースのみ甘さを調節できます。

火鍋套餐

Hot Pot Set Meals 火鍋セット

1 選主餐

Main Course | メインの具

綜合素套餐

Vegan Course
ベジタリアンセット

NT\$ 280

雞腿肉套餐

Chicken Leg Course
鶏もも肉セット

NT\$ 350

梅花豬套餐

Pork Collar Butt Course
豚肩ロースセット

NT\$ 350

培根豬套餐

Pork Belly Course
豚薄切り肉セット

NT\$ 360

沙朗牛套餐

Beef Rib Eye Course
サーロインセット

NT\$ 420

培根牛套餐

Beef Short Plate Course
牛薄切り肉セット

NT\$ 380



2

選湯底

Stock Bases | 鍋のスープ

養生蔬果

Healthy Vegan Stock
野菜の養生鍋

膠原雞湯

Collagen-rich Chicken Stock
鶏のコラーゲン鍋

風味藥膳

Chinese Herbal Stock
風味拔群藥膳鍋

+ NT\$ 100

手作果香酸白菜

Fruity Sour Cabbage Stock
手製白菜漬け鍋

+ NT\$ 100

香辣鴨血豆腐

Spicy Duck Blood and Tofu Stock
アヒルの血豆腐のピリ辛鍋

+ NT\$ 100

3

選附餐

Starches | サイドメニュー

白飯

Rice
ライス

麵

Noodles
麵(小麦粉)

冬粉

Cellophane Noodles
春雨

王子麵

Instant Noodles
王子麵(インスタント麵)

意麵

Egg Noodles
意麵(小麦粉と卵の麵)

+ NT\$ 10

4

選醬料

Sauces | つけだれ

沙茶醬

Shacha Sauce
沙茶醬

素沙茶醬

Shacha Sauce (Vegan)
沙茶醬(ベジタリアン)

蒜泥

Minced Garlic
ニンニクすりおろし

蔥花

Chopped Scallion
ネギのみじん切り

辣椒粉

Chilly Powder
粉唐辛子

附餐單點

Extra Servings | 追加サイドメニュー

白飯

Rice
ライス

NT\$ 20

麵

Noodles
麵(小麦粉)

NT\$ 20

冬粉

Cellophane Noodles
春雨

NT\$ 20

王子麵

Instant Noodles
王子麵(インスタント麵)

NT\$ 20

意麵

Egg Noodles
意麵(小麦粉と卵の麵)

NT\$ 30



火 鍋 單 點

Single 单品

肉類

Meat | 肉類

梅花豬 150g Pork Collar Butt 150g 豚肩ロース150g	NT\$ 220
培根豬 150g Pork Belly 150g 豚薄切り肉150g	NT\$ 230
沙朗牛 150g Beef Rib Eye 150g サーロイン150g	NT\$ 290
培根牛 150g Beef Short Plate 150g 牛薄切り肉150g	NT\$ 250
雞腿肉 200g Chicken Leg 150g 鶏もも肉150g	NT\$ 220

海鮮

Seafood | 海鮮

單點 Single 单品	NT\$ 120
👑 海鮮盤 / 任選三種 Seafood Platter / Choose 3 海鮮盛り合わせ / 3種お選びください	NT\$ 300
蛤蜊 / 鮮蚶 / 透抽 鱸魚片 / 鯛魚片 / 小白蝦 Clams / Oysters / Squid / Sliced Perch / Sliced Tilapia Fillet / Whiteleg Shrimp ハマグリ / 生牡蠣 / ヤリイカ / スズキの切り身 / タイの切り身 / 芝エビ	

蔬菜

Vegetables | 野菜

袖珍菇 Oyster Mushroom ヒラタケ	NT\$ 50	玉米筍 Baby Corn ヤングコーン	NT\$ 60
美白菇 White Beech Mushroom 白しめじ	NT\$ 50	水果玉米 Fruit Corn スイートコーン	NT\$ 60
金針菇 Enoki Mushroom エノキタケ	NT\$ 50	👑 大甲芋頭 Dajia Taro 大甲産タロイモ	NT\$ 60
杏鮑菇 Eryngi Mushroom エリンギ	NT\$ 50	綜合菜盤 Assorted Vegetable Platter 野菜盛り合わせ	NT\$ 160
牛蕃茄 Beef Tomato トマト	NT\$ 60		



精選鍋料

Hot Pot Toppings | 特選具材

👑 滷鴨血 Duck Blood アヒルの血の豆腐	NT\$ 60	手工鴨丸 Duck Balls 手作りアヒルつみれ	NT\$ 60
老油條 Fried Bread Sticks 油条 (中華揚げパン)	NT\$ 50	鱈魚丸 Cod Balls タラのつみれ	NT\$ 60
👑 生豆皮 Bean Curd Sheet 生ゆば	NT\$ 50	牛蒡甜不辣 Tempura with Burdock-Root ごぼうのさつま揚げ	NT\$ 60
鱈魚寶 Cod Paste はんぺん	NT\$ 60	蛋餃 Egg Dumplings 卵餃子	NT\$ 50
韓國蟹味棒 Korean Crab Sticks 韓国カニカマ	NT\$ 50	燕餃 Pork Dumplings 豚肉餃子	NT\$ 50
新竹貢丸 Pork Balls 新竹肉団子	NT\$ 60	蝦餃 Shrimp Dumplings エビ餃子	NT\$ 50

