



欣葉
菜單

2013



冰糖燉燕窩

\$680元



為您送上心中無限的感謝
特選燕蓋級品，以冰糖細細燉煮調味，
除清甜口感外，更蘊藏著天然的能量，
值得獻給最珍愛的人！

欣葉
SHIN YE H

◎以上價格增加10%服務費，10% Service Charge 10% Be Added. 價錢以10%以上之現金全額為準。
◎實際內情以現場的標品為準，本公司保留變更之權利。 Pictures Are For Reference Only. 實際以現場為準。



一品料理 Gourmet Dishes 一品料理



蠔油鮑魚片 \$2,000元(1份) / \$2,800元(大)
Sliced abalone in oyster sauce
アワビの上湯煮込み オイスター風味



蠔油原只鮑 \$560元(1粒)
Whole abalone braised in oyster sauce
アワビの煮込み オイスター風味



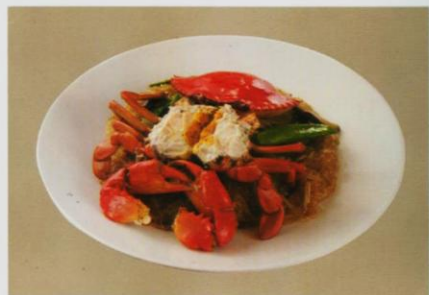
蒜香蟬 \$70元(每兩 / per 37.5g)
Steamed green crab topped with garlic
ワタリガニのニンニク揚げ



桂花魚翅 \$1,800元(小) / \$2,500元(大)
Wok-seared shark fin in scrambled eggs
フカヒレの玉子、クワイのいろいろ炒め



繡球干貝 \$540元(6粒)
Steamed cuttlefish petites coated with conpoy
イカすり身の干し貝柱まぶし蒸し



蟬仔冬粉 \$750元(1隻)
Wok-seared fresh crab on rice noodles
ワタリガニの春雨の蒸し煮

每人酌収茶資25元 NTS\$25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上価格外追加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

冷盤類 Cold Appetizers クラゲの冷製



五味九孔 \$420元(6粒)
Chilled baby abalone with five spicy sauces
活きトコブシの五味ソース揚げ



如意鮮九孔 \$280元(4粒)
Baby abalone with sauce
活きトコブシのキャベツ巻き



孔雀魚子 \$700元(小) / \$820元(大)
Fried mullet roe and cuttlefish
カラスミのイカすり身巻きスライス



香烤烏魚子
\$680元(小) / \$780元(大)
Roasted mullet fish roe served with turnip and leek
焼きカラスミ



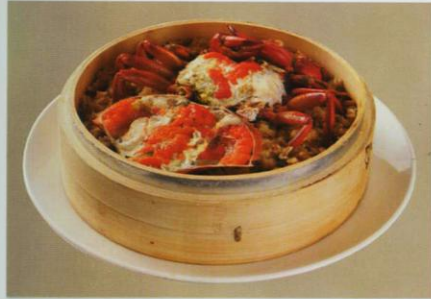
烏魚子福卷 \$320元(2巻)
Roasted mullet roe combined with vegetables in spring rolls
カラスミの生春巻き風



沙拉鮑魚 \$3,500元(1罐車輪鮑魚)
Abalone salad
アワビのサラダ

- 海蜇皮** Tossed jelly fish in sesame oil クラゲの冷製 \$280元
- 冷三拼盤** Assortment of 3 different regional appetizers 三種の冷製盛り合わせ \$450元
- 冷四拼盤** Assortment of 4 different regional appetizers 四種の冷製盛り合わせ \$560元

每人酌収茶資25元 NTS\$25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上価格外追加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。



紅蟳米糕 \$680元
Steamed roe crab on glutinous rice cake
ワタリガニのタイワンスタイルおこわ



魚翅佛跳牆 \$780元
Steamed shark fin with pork, chicken, sea cucumber in casserole
フカヒレの佛跳牆



生蒸活龍蝦 時價
Steamed spiny lobster with scallion in sweet soya sauce
Seasonally priced
活き伊勢海老のシンプル蒸し 時價



沙拉龍蝦 時價
Chilled spiny lobster salad. Seasonally priced
伊勢海老のサラダ 時價

蕃茄炒龍蝦

Sauteed spiny lobster with fresh tomato 活き伊勢エビのトマト炒め 時價 Seasonally priced 時價

鹽酥活龍蝦

Wok-seared spiny lobster with garlic and chilli 活き伊勢エビの塩コショウ揚げ 時價 Seasonally priced 時價

生蒸南非活鮑魚

Steamed whole live South African Abalone 活きアワビのシンプル蒸し ネギ風味 \$350元 (1粒)

白片紅蟳

Steamed green crab with ginger vinaigrette ワタリガニのシンプル蒸し 三杯ソース風味 \$560元 (1隻)

紅燒魚翅

Premium shark fin in bouillon フカヒレの野菜しょうゆ黒酢煮 \$1,800元 (小) / \$2,500元 (大)

和風鮑魚片

Sliced abalone on lettuce with Teriyaki dressing アワビのスライスサラダ 和風ソース \$2,000元 (小) / \$2,800元 (大)

八寶魚翅鍋

Double boiled shark fin with Eight Accents casserole フカヒレの八宝土鍋煮込み \$2,500元 (小) / \$3,000元 (大)

海鮮 Seafood シーフード



鹽酥蝦 \$290元
Crispy fried fresh shrimp with garlic and chilli
大エビの塩コショウ揚げ



腰果蝦仁 \$395元
Stir-fried shrimp and cashew nuts
エビの剥き身のカシューナッツ炒め



糖醋蝦仁 \$395元
Sweet and sour shrimp
エビの剥き身の甘酢ソース炒め



蝦仁豆腐 \$395元
Braised shrimp and bean curd
エビの剥き身のとうふ炒め



紅燒明蝦 \$690元 (3尾)
Braised king prawn in tomato sauce
大エビの甘酢ソース絡み



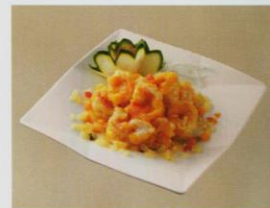
蠶絲大蝦 \$260元 (1尾)
Golden fried king prawn wrapped with fillo pastry
大エビのおそうめん包み揚げ



燙活蝦 \$65元 (每兩 / per 37.5g)
Poached fresh shrimp with dip
活きエビの香草茹で



芹菜炒中卷 \$320元
Sautéed cuttlefish and celery
イカのセロリ炒め



鳳梨蝦球 \$395元
Sautéed shrimp with pineapple
エビの剥き身のパイナップル炒め

薑絲炒中卷

Sauteed cuttlefish with ginger イカのネギ生姜炒め \$320元

宮保蝦仁

Spicy fried shrimp with dried chilli and peanuts エビの剥き身の唐辛子炒め \$395元

百合蝦仁

Wok seared shrimp with exoing flowers エビの剥き身のゆりの根炒め \$395元

雪菜蝦仁

Sauteed shrimp with preseved vegetables エビの剥き身の高菜漬け炒め \$395元

每人酌收茶資25元 NTS25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上價格外追加 成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込價格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

鮮魚 River and Ocean Fish 魚料理



豆油赤鯨 時價
Braised Sea Bream in brown sauce
Seasonally priced
真鯛のしょうゆソース煮付け 時価



乾煎白鯧(塊) \$380元(1塊)
Pan-fried Pomfret section (piece)
マナガツオの香り焼き(枚)



蔭枝魚片 \$395元
Steamed seasonal fresh fish with black soya bean sauce
魚の厚切りのトーチソース煮



紅燒赤鯨 時價
Fried Sea Bream with soya sauce
Seasonally priced
揚げ真鯛の甘酢ソースあんかけ 時価



蠶絲斑片 \$165元(1塊)
Golden fried fillet of codfish wrapped in fillo pastry
メロの厚切りのおそうめん包み揚げ



鹽酥藍斑 \$395元(6塊)
Golden fried fillet of codfish with dip
メロの塩コショウ揚げ



蔥油活魚 時價 Seasonally priced 時価
Live-steamed seasonal fish with scallion in soya sauce
活き魚のネギ油かけ

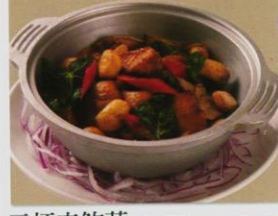


蒜香白鯧魚 \$800元(1/2尾) / \$1,500元(1尾)
Pan-fried Pomfret with garlic
揚げマナガツオのニンニク焼き(匹)

糖醋鮮魚片

Sweet and sour fish fillet 魚の厚切りの甘酢ソース煮 \$395元

麻油三杯物品 Casseroles 三杯ソース料理



三杯杏鮑菇 \$360元(中) / \$520元(大)
Spicy fried shiitake mushroom with basil and garlic in casserole
エリンギの三杯ソース炒め煮



三杯中卷 \$450元(中) / \$650元(大)
Spicy fried squid with garlic and basil in clay pot
イカの三杯ソース炒め煮



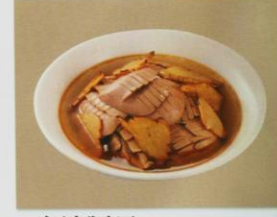
三杯雞 \$680元(中) / \$880元(大)
Spicy fried chicken with garlic and basil in clay pot
地雞の三杯ソース炒め煮



麻油雞腰 \$130元(每兩)/Per 37.5g
Wok-seared chicken testicle with ginger in sesame oil
とりのキンタマのごま油炒め煮



麻油雙腰 \$650(小) / \$950(中) / \$1,200(大)
Wok-seared chicken testicle and pork kidney with ginger in sesame oil
とりのキンタマと豚キドニーのごま油炒め



麻油腰只 \$395元
Wok-seared pork kidney with ginger in sesame oil
豚マメのシコシコ炒め煮 黒ゴマ油風味

肉類 Meats 肉料理



芥蘭牛肉 \$395元
Sautéed tender beef with kale
牛フィレのカイラン炒め



泡菜羊肉 \$395元
Stir-fried lamb loin with kimchi
ラム肉のキムチ炒め



X.O. 醬炒沙朗 \$480元
Wok seared sirloin in spicy X.O. compy sauce
牛フィレのXO醬炒め

沙茶羊肉
Wok seared lamb loin in satay ラム肉のサーチャージャン炒め \$395元

青椒牛肉
Wok seared tender beef with green bell pepper 牛フィレのピーマン炒め \$395元

泡菜牛肉
Sautéed beef tenderloin with kimchi 牛フィレのキムチ炒め \$395元

沙茶牛肉
Wok seared tender beef in satay 牛フィレのサーチャージャン炒め \$395元

蠔油牛肉
Stir-fried tender beef in oyster sauce 牛フィレのオイスターソース炒め \$395元

蔥爆牛肉
Quick-fried tender beef with scallion 牛フィレのネギ強火炒め \$395元

宮保牛肉
Spicy fried beef tenderloin with chilli and peanuts 牛フィレの唐辛子炒め \$395元

家禽類 Poultry 家禽料理



鹽水鵝肉 \$340元(小) / \$510元(中)
Poached savory goose in bouillon
ガチョウのシンプル煮 塩風味



腰果雞丁 \$395元
Wok-seared chicken with cashew nuts
とりサイコロのカシューナッツ炒め



鹽水土雞 \$340元(小) / \$450元(大)
Poached savory chicken
地鶏のシンプル蒸し 塩風味



蔥油肥雞 \$340元(小) / \$450元(大)
Poached chicken dressed with scallion
とりのシンプル煮 ねぎ油かけ



酥炸烏骨雞 \$395元
Crispy fried black chicken
ウコッケイの唐揚げ



鴛鴦鮑魚 \$1,800元(小) / \$2,800元(大)
Abalone with sliced chicken
アワビ、地鶏にくの 슬라이ス 上湯かけ

青椒雞丁
Sauteed chicken with bell pepper とりサイコロのピーマン炒め \$385元

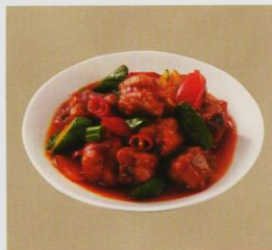
黑棗燉雞 (預約)
Double-boiled chicken with black plums in clay pot (Please order one day in advance.) 地鶏の黒ナツメ蒸しスープ(予約必要) \$1,200元

人蔘燉雞 (預約)
Double boiled chicken with ginseng in casserole (Please order one day in advance.) 地鶏の高麗ニンジン蒸しスープ(予約必要) \$1,200元

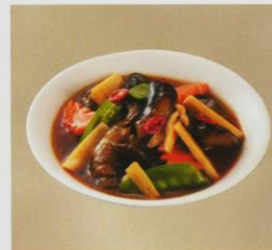
糯米燉雞 (預約)
Double boiled boneless chicken filled with glutinous rice (Please order one day in advance.) 地鶏のもち米薬膳蒸しスープ(予約必要) . . . \$1,950元

每人酌収茶資25元 NTS25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上価格外加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

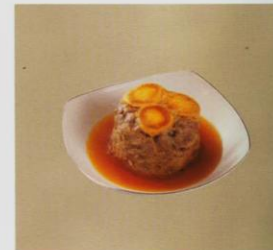
經典招牌佳餚 Our Signature Dishes オリジナル グルメ



糖醋排骨 \$305元
Sweet & sour pork
豚の骨付きスペアリブの甘酢煮



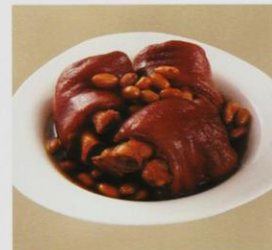
紅燒海參 \$420元
Braised sea cucumber with scallion in rich brown sauce
ナマコの上湯煮込み オイスター風味



蛋黃肉 \$205元
Steamed pork petites topped with egg yolk
豚豚肉と塩漬卵の黄身蒸し しょうゆ風味



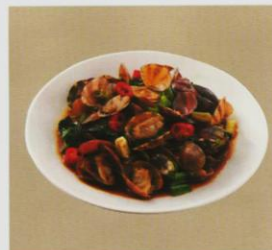
煎豬肝 \$260元
Wok-seared pork liver with coriander
シンエイスタイル 豚レバーのソース煎り炒め



花生滷豬腳 \$270元
Soya boiled pork knuckle and peanuts
豚足のやわらか醤油煮込み ピーナッツ入り



滷味肥腸 \$240元(小) / \$420元(大)
Soya boiled pork intestines with preserved vegetables
豚モツのやわらか煮込み 高菜漬け添え



炒海瓜子 \$295元
Sauteed sea clam with ginger
アサリのバジル炒め しょうゆ風味



蒸小卷 \$295元
Steamed baby squid with ginger
小イカの生姜蒸し



炒小卷 \$295元
Sauteed baby squid with ginger and scallion
小イカのネギ生姜炒め しょうゆ風味

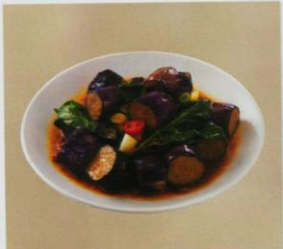
蒜泥蚶
Steamed fresh oyster dipped with garlic soya sauce 茹でカキのニンニクソースかけ \$320元

每人酌収茶資25元 NTS25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上価格外加一成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

經典招牌佳餚 Our Signature Dishes オリジナル グルメ



欣葉滷肉 \$160元 (1份) / \$240元 (大)
Soya boiled lean pork with bamboo shoots
シンイ名物 豚バラ肉の柔らか煮



清宮段茄 \$210元
Wok seared eggplant with minced meat
ナスの豚挽肉炒め しょうゆ風味



炒刈菜干貝 \$340元
Hearts of mustard plant sautéed and dressed with conpoy
高菜の上湯煮 干し貝柱あんかけ



豆豉炒生干貝 \$420元
Sautéed scallops with black soya bean sauce
ホタテ貝柱のトーチ炒め



X.O.醬燜豆腐 \$280元
Sautéed bean curd with X.O. conpoy sauce
とうふのXO醬ソース煮



蒜香醃蜆仔 \$180元
Marinated river clams in garlic soya sauce
シジミのしょうゆ漬け ニンニク風味



煎虱目魚肚 \$205元
Pan-fried Milkfish
サバヒーの腹の香り煎り



炒青菜 \$180元
Seasonal green leafy vegetables
旬の青菜の強火炒め



香腸 \$230元
Traditional Taiwanese pork sausage
タイワンスタイル 腸詰

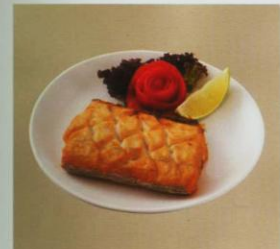
麻婆豆腐
Spicy fried bean curd with scallion and minced pork 麻婆豆腐 \$210元

炒蘆筍干貝
Poached asparagus dressed with conpoy sauce アスバラカスの干し貝柱あんかけ しょうゆ風味 \$340元

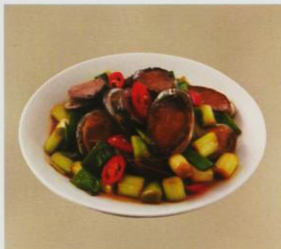
荷葉燴豆腐
Steamed bean curd topped with seafood on lotus leaf カキのとうふ、シイタケ煮 ハスの葉盛り オイスター風味 \$360元

茄腸煲
Braised intestines and eggplant in casserole ナスの豚モツ炒め しょうゆ風味 \$375元

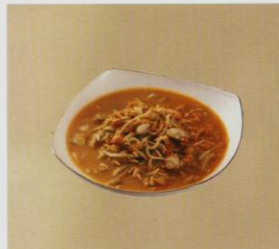
X.O.醬炒生干貝
Spicy fried scallop in X.O. conpoy sauce ホタテ貝柱のXO醬ソース炒め \$450元



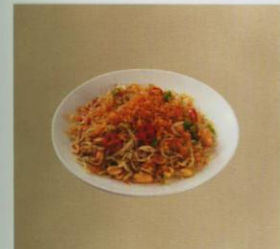
白帶魚 \$260元
Pan-fried Belt Fish with salt and pepper dip
太刀魚の煎り焼き しお風味



生炒九孔 \$600元
Wok seared baby abalone
活きトコブシのバジル、薑ニンニク炒め



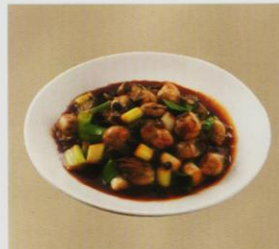
小魚蜆肉 \$260元 (小) / \$380元 (大)
Simmered mix of wok-seared anchovy and clam meat
シラスとシジミの台湾味噌スープ煮



干貝小魚花生 \$320元
Crispy fried anchovy, peanut and conpoy
シラスとピーナッツのバリバリ揚げ和え 干し貝柱入り



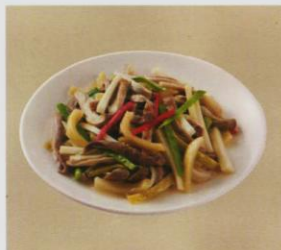
正宗菜脯蛋 \$180元
Fried Eggs W/ Dried Turnip
切干菜の玉子焼き



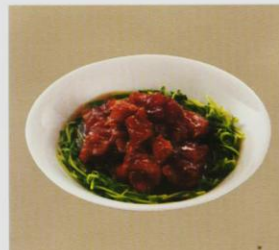
蔭豉蒜青蚶 \$295元
Sautéed fresh oyster with scallion and garlic
カキのトーチと薑ニンニク炒め



蚵仔煎 \$280元
Pan fried fresh oyster with scramble egg and green
カキのオムレツ



鹹菜肚絲 \$280元
Sautéed pork stomach and preserved mustard greens
豚ガツの高菜漬け炒め しお風味



紅燒蹄圓 \$375元
Braised pork tendon in rich brown sauce
豚のすね肉のしょうゆ煮込み

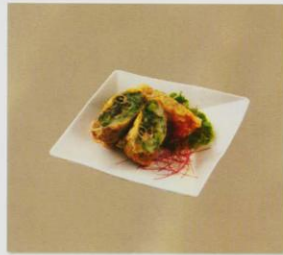
生炒雙菇
Wok seared shiitake and oyster mushroom 二種キノコのシンプル炒め \$285元

筍絲
Poached preserved bamboo shoots 麻竹筍の煮込み しょうゆソースかけ \$185元 (1份) / \$205元 (大)

酥脆炸類 Golden Fried Selections 揚げ物



手打花枝丸 \$300元 (5粒)
Golden fried cuttlefish ball
手作リイカのシコシコ揚げ団子



蚶卷 \$160元 (1份)
Crispy fried oyster roulade
カキのやさい湯葉巻き揚げ



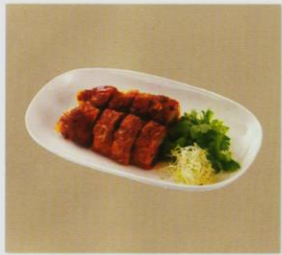
金錢蝦餅 \$280元 (4粒)
Deep fried shrimp petites coated with bread crumbs
エビコロック



台式炸蚶仔酥 \$295元
Crispy fried fresh oyster with dip
カキのサクサク揚げ 揚げバジル入り



鹽酥香中卷 \$360元
Golden fried cuttlefish ring with basil
イカのリング揚げ 塩コショウ風味



五香雞卷 \$175元 (1條)
Deep fried chicken roulade with coriander and Hai-san sauce
紅糖漬け豚肉の湯葉巻揚げ 玉ねぎ入り



紅糟肉 \$300元
Deep fried lean pork coated with fermented rice paste
豚バラ肉の赤糖漬け揚げ



芋頭蝦卷 \$160元 (2卷)
Fluffy shrimp wrapped in taro paste
エビとタロイモの湯葉巻き揚げ



干貝酥 \$950元
Crispy fried conpoy, potato and leafy vegetables in Romaine Lettuce
ほくし干し貝柱のサクサク揚げ

每人酌飲茶資25元 NT\$25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上價格外加工成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込價格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

燒烤類 Barbecued 焼き物



烤味噌魚 \$270元 (1塊)
Baked fish dressed with Miso paste
焼き味噌漬け魚



烤中卷 \$320元
Oven baked cuttlefish
イカのオープン焼き塩コショウ風味



浦燒河鰻 \$240元 (小) / \$350元 (大)
Oven baked boneless eel with sesame seeds in Teriyaki sauce
うなぎの蒲燒

南洋風味菜 South Asian Cuisine 南アジア風



檸檬蟹 \$1,200元
Poached live crab with lettuce in spicy lemon dressing
蒸しカニのエスニック風



醋溜鱸魚 \$750元
Steamed sea bass with scallion in vinaigrette
揚げ黄魚のタイ風ソースかけ

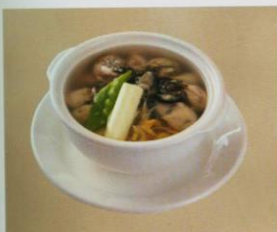


南洋風味海鮮 \$380元 (小) / \$560元 (大)
Ocean seafood with lettuce in chilli lemon dressing
シーフードのエスニック風



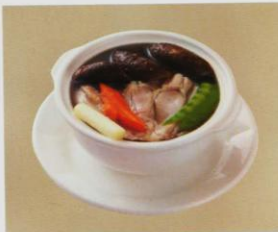
每人酌飲茶資25元 NT\$25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上價格外加工成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込價格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

湯類 Soups スープ



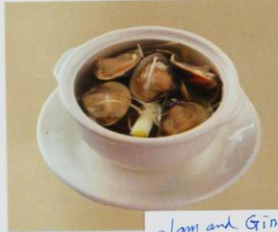
蚵仔湯

\$80元(1人份) / \$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Clear oyster soup
カキのスープ しょうが風味



香菇雞片湯

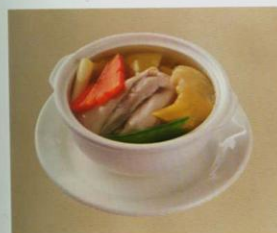
\$80元(1人份) / \$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Clear soup with chicken and mushroom
地鶏のシイタケスープ しお風味



薑絲蛤蠣湯

\$80元(1人份) / \$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Sea clam consomme with ginger
ハマグリスープ しょうが風味

clam and ginger soup



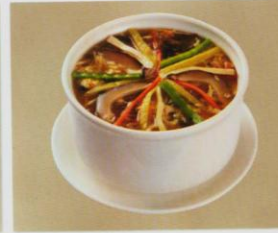
酸菜肚片湯

\$80元(1人份) / \$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Clear soup with pork stomach and preserved mustard greens
豚ガツの高菜漬けスープ



魷仔魚羹

\$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Anchovy and green vegetable broth
シラスの青菜とろみスープ



家常酸辣湯

\$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Hot and sour soup
具たくさん スアンラータン



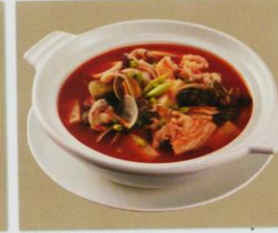
手打魷魚羹

\$650元(小) / \$750元(中)
Superior squid broth with bamboo shoots
スルメイカとイカのすり身のとろみスープ



雞蓉玉米湯

\$300元(小)
\$340元(中) / \$370元(大)
Chicken and corn broth
タイワンスタイル とり肉入りコーンスープ



蕃茄海鮮湯

\$850元(小) / \$1,050元(大)
Tomato broth with seafood
シーフードいっぱいトマトスープ

紫菜湯

Seaweed and egg soup 海苔スープ しお風味 \$300元(1人份) / \$300元(小) / \$340元(中) / \$370元(大)

味噌鮮魚湯

Miso soup with fish and bean curd 魚の味噌スープ \$300元(小) / \$340元(中) / \$370元(大)

素松茸竹筍湯

Vegetarian mushroom soup ベジタリアンのマツタケスープ \$120元(1人份) / \$340元(小) / \$420元(中) / \$500元(大)

火鍋類 Hot Pots 鍋料理



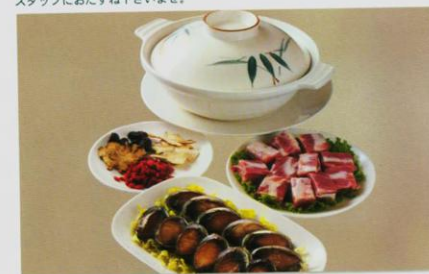
沙茶火鍋

請洽服務人員
Satay hotpot: Choice of your favorite meats or seafood
Please ask waiter for pricing
しゃぶしゃぶ風の鍋 サーチャージャンソース
スタッフにおたずね下さいませ。



蛤仔蜆砂鍋

\$75元(每兩 / per 37.5g)
Crab and sea clam hot pot
ワタリガニのハマグリ土鍋



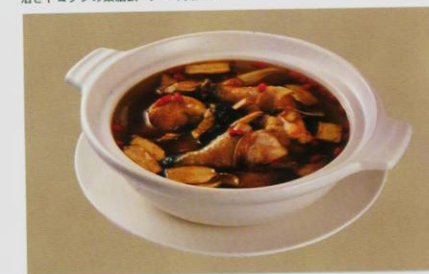
枸杞九孔火鍋

\$1,650元(小) / \$1,850元(大)
Baby abalone and medlar hot pot
活きトコブシの薬膳鍋 タコの実入り



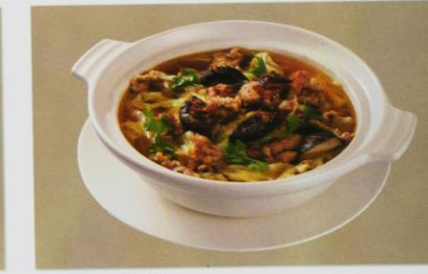
魚翅鍋

\$1,800元(小) / \$3,200元(大)
Shark fin hot pot
フカヒレの野菜しょうゆ煮込み土鍋



燒酒雞鍋

\$950元(小) / \$1,450元(大)
Chicken and rice wine hot pot
地鶏の米酒薬膳鍋



扁魚白菜鍋

\$560元(小) / \$800元(大)
Sole and Chinese cabbage hot pot
昔風白菜のいろいろ土鍋煮込み 揚げヒラメ入り

苦瓜排骨鍋

Bitter melon and pork spare ribs in clay pot ニガウリと豚スペアリブのスープ \$650元(小) / \$900元(大)

松茸竹筍花枝丸鍋

Cuttlefish hot pot with mushroom and bamboo pith イカ団子、キヌガサダケ、マツタケのスープ \$950元(小) / \$1,200元(大)

螺肉蒜鍋

Whelk's and leek hot pot サザエとスルメイカの薬ニシク鍋 \$980元(小) / \$1,300元(大)

麻油雞鍋

Poached chicken and sesame oil in clay pot 地鶏の黒ごま油米酒鍋 \$950元(小) / \$1,450元(大)

主食 Rice, Noodles and Porridge 食事

- 肉絲炒米粉 Stir-fried rice noodles with shredded pork 生ビーフンの豚肉蒸し炒め *Pork strips* \$175元
- 台式炒麵 Fried noodles with pork strips 台湾そばの豚肉蒸し炒め \$175元
- 肉絲炒飯 Fried rice with shredded pork 豚肉のチャーハン *pork strips* \$175元
- 香菇肉粥 Pork and mushroom porridge シイタケと豚肉のお粥 *Rice Soup with dried squid and minced pork* \$175元
- 海鮮炒米粉 Stir-fried rice noodles with seafood 生ビーフンの海鮮蒸し炒め \$195元
- 芋頭煮米粉 Rice noodle soup with shredded pork and taro タロイモの汁ビーフン \$195元
- 海鮮粥 Seafood porridge 海鮮粥 \$195元
- 蝦仁炒麵 Fried shrimp noodles 台湾そばのエビ蒸し炒め \$210元
- 牛肉炒麵 Fried beef noodles 台湾そばの牛肉蒸し炒め \$210元
- 蝦仁炒飯 Fried rice with shrimps エビチャーハン \$210元
- 牛肉炒飯 Fried rice with tender beef 牛肉のチャーハン \$210元
- 烏魚子炒飯 Fried rice with mullet fish roe カラスミのチャーハン \$300元
- 鮑魚粥 Abalone porridge アワビ粥 \$450元



巧味潤餅 \$160元
Fresh spring roll filled with cabbage, bean sprouts and grand peanuts
いろいろ野菜入り生春巻き



古早味刈包 \$80元
Steamed bun, filled with lean pork and preserved cabbage
台湾スタイル ハンバーガー



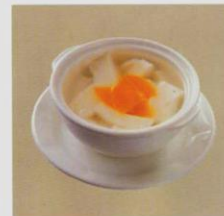
古味切仔麵 \$80元
Taiwanese style noodle soup with pork and bean sprouts - "Grandma's Recipe"
台湾スタイル 汁そば

每人酌量茶費25元 NTS25 charge for each guest for tea. お茶代は一人前NTD25(税込)を別途申し受けます。
以上価格外追加 成服務費 All prices are subject to 10% service charge. 上記の税込価格に10%のサービス料を別途頂きます。
圖片僅供參考 Photos for reference only. 写真はイメージです。

甜點甜湯 Sweets デザート



鴛鴦酥 \$360元(6粒)
Baked savory turnip and red bean dumplings
大根餡と蓮餡の二種類の揚げ菓子



手打杏仁豆腐 \$70元
Sweetened almond jelly with peach in syrup
シンエイ名物 手作りモチモチ杏仁とうふ



古早杏仁茶 \$70元(1人份)
\$250元(中) / \$400元(大)
Almond milk with crispy dough
アンニンのお汁粉 揚げパン添え

芝麻球
Deep fried glutinous rice ball filled with red bean paste モチモチゴマまぶしの甘い揚げ菓子 \$40元(1粒)

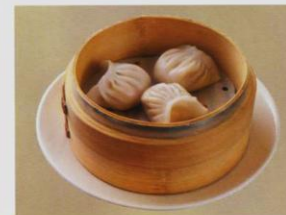
西米露
Sweetened sago cream タピオカのココナツミルク \$60元

八寶芋菓
Steamed taro cake filled with dried fruits in sugar syrup タロイモ、ドライフルーツの八宝蒸し 金木犀シロップかけ \$350元

點心 Dumplings 点心



翡翠蒸餃 \$120元(3粒)
Steamed vegetable dumplings
翡翠の蒸し餃子



水晶蒸餃 \$120元(3粒)
Steamed shrimp dumplings
もち米の蒸し餃子



鮮奶酪 \$80元(1個)
Chilled milk jelly dressed with fruits puree
ミルクゼリー

果汁 Fruit Juice ジュース



木瓜汁 \$100元(1杯)
Fresh papaya juice
パイパヤのフレッシュジュース



柳丁汁 \$100元(1杯)
Fresh orange juice
オレンジのフレッシュジュース



西瓜汁 \$100元(1杯)
Fresh watermelon juice
スイカのフレッシュジュース



END