

中華料理
八大菜系



★川菜

- 重視選料，講究規格，分色配菜主次分明，鮮豔協調
- 特點是酸、甜、麻、鮮、香、辣香、油重、味濃，注重調味
- 離不開三椒(辣椒、胡椒、花椒)和鮮薑，以辣、酸、麻著名
- 烹調方法擅長於烤、燒、幹煏、蒸



干烧桂鱼

士燐拜更



夫妻肺片

片肺美夫



宫爆鸡丁

上鸡爆宫



麻婆豆腐

腐豆腐婆麻



辣炒香干

士晏炒辣

★ 粵菜

- 特點為菜的原料較廣，**清淡、鮮美**
- 花色繁多，形態新穎，善於變化
- 講究鮮、嫩、爽、滑
- 一般夏秋力求清淡，冬春偏重濃醇
- 烹調擅長煎、炸、燴、燉、煸等



葱姜炒蟹



东江酿豆付



白灼虾



广州文昌鸡



枸杞滑溜肉片

★ 蘇菜 分為四大派系：

- 1.金陵菜：製作精細，口味平和。善用蔬菜
 - 2.淮揚菜：講究選料和刀工，擅長制湯
 - 3.無錫菜：常用酒糟調味，擅長各類水產
 - 4.徐海菜：擅長海產和蔬菜
- 特點是**濃中帶淡，鮮香酥爛，原汁原湯濃而不膩，鹹中帶甜**
 - 烹調技藝擅長於燉、爛、燒、煨、炒而著稱



燒乳鴿

燒乳鴿



咕咾肉

咕咾肉



蟹粉獅子頭

蟹粉獅子頭



碧螺虾仁

碧螺虾仁



太湖大閘蟹

太湖大閘蟹

★ 魯菜

- 特點是**清香**、**鮮嫩**、**味純**而著名
- 十分講究清湯和奶湯的調製，清湯色清而鮮，奶湯色白而醇
- 擅長爆、燒、炸、炒，口味偏重



一品豆腐

一品豆腐



白玉火鴨羹

白玉火鴨羹



原壳鲍鱼

原壳鲍鱼



酸辣鱼丸

酸辣鱼丸



肉沫海参

肉沫海参

★ 浙菜

- 菜式講究小巧精緻，菜品**鮮美、滑嫩、脆軟清爽**
- 特點是清、香、脆、嫩、爽、鮮
- 烹調技法擅長於炒、炸、燴、溜、蒸、燒。



冰糖甲鱼

冰糖甲鱼



金针海蜇

金针海蜇



传统东坡肉

传统东坡肉



龙井虾仁

龙井虾仁



香辣酥牛柳

香辣酥牛柳

★ 湘菜

- 特別注重刀工、調味，尤以**酸辣菜和臘製品**著稱
- 特點是用料廣泛，油重色濃，多以辣椒、熏臘為原料
- 口味注重**香鮮、酸辣、軟嫩**
- 烹調方法擅長臘、熏、煨、蒸、燉、炸、煎、溜、炒。



紅椒臘牛肉

紅椒臘牛肉



吉首酸肉

吉首酸肉



爆炒肚絲

爆炒肚絲



平江火焙魚

平江火焙魚



臘味合蒸

臘味合蒸

★ 徽菜

- 重油、重色、重火工，芡重，色深，味濃
- 特點是選料樸實，徽菜以烹製山野海味而聞名
- 烹調方法擅長於燒、燜、燉



酱汁虾

酱汁虾



蜂窝豆腐

蜂窝豆腐



烹松丝

烹松丝



腌鲜鳊鱼

腌鲜鳊鱼



青椒炒猪心

青椒炒猪心

★ 閩菜

- 起源於福建省閩侯縣 (福州菜是閩菜的代表)
- 福建地處東南沿海，多以海鮮烹製，味道注重清鮮、酸、甜、鹹、香
- 烹調方法擅長於炒、溜、煎、煨，以「糟」最具特色



南煎肝

南煎肝



鮑魚扒菜心

鮑魚扒菜心



鸡汤氽海蚌

鸡汤氽海蚌



菊花鲈鱼

菊花鲈鱼



佛跳墙

佛跳墙

★ 台菜 = 小吃、家常菜和宴席菜

一清、二鮮、三快炒



《Wallpaper》美食記者來台時，**葉怡蘭**被問道：「四川菜的味道是麻辣、泰國菜是酸辣，台菜的滋味是什麼？」幾經思考，她回答：「**XX**！」

桌號：

人數：

No.

獨初

《麵類》				《點心類》			
序號	品名	數量	單價	序號	品名	數量	單價
01	元盅雞湯麵		230	66	小籠包(10個)		200
02	元盅牛肉麵		230	67	蟹粉小籠包(10個)		340
03	紅燒牛肉麵 全筋全肉半筋半肉		220	677	雞肉小籠包(10個)		200
04	紅燒牛肉湯麵		120	665	鮮瓜蝦仁小籠包(10個)		320
05	酸菜肉絲麵		140	675	松露小籠包(5個)		450
06	排骨麵		180	71	菜肉蒸餃(10個)		180
07	蝦仁麵		190	72	蝦肉蒸餃(10個)		230
09	菜肉餛飩麵		140	74	鮮魚蒸餃(10個)		220
10	蝦肉餛飩麵		160	78	蝦仁燒賣(10個)		330
0505	酸菜乾拌麵		140	79	糯米燒賣(10個)		260
12	擔擔麵(辣)		100	73	香菇(素)餃(10個)		220
15	炸醬麵		130	91	煎餃(蝦肉)(6個)		160
1205	麻醬麵		100	《大包類》			
16	紅油燃麵		90	84	香菇(素)包		90
0905	菜肉紅油抄手		140	82	菜肉大包	每份	80
1005	蝦肉紅油抄手		160	83	鮮肉大包		80
《湯類》				88	豆沙大包		70
18	元盅雞湯		200	89	芝麻大包		70
19	元盅牛肉湯		200	90	芋泥大包		80
20	紅燒牛肉湯 全筋全肉半筋半肉		190	883	迷你豆沙包	2個	40
13	油豆腐細粉		140	893	迷你芝麻包		40
21	菜餛飩/湯/乾拌		140	903	迷你芋泥包		50
22	蝦餛飩/湯/乾拌		160	《甜點類·粽子》			
232	酸辣湯大/中/小 辣味/原味		200/140/80	68	豆沙小籠包(10個)		160
252	蕃茄豆腐蛋花湯 大/小		160/120	69	芋泥小籠包(10個)		170
《炒飯類》				92	千層油糕	每份2個	70
29	蝦仁肉絲蛋炒飯 糯米/白飯		260	93	赤豆鬆糕		70
30	蝦仁蛋炒飯 糯米/白飯		200	942	八寶飯大/小		420/70
31	肉絲蛋炒飯 糯米/白飯		160	95	鮮肉粽子		75
32	排骨蛋炒飯 糯米/白飯		200	96	豆沙粽子		70
《開胃菜》				986	酒釀湯圓		100
45	炸排骨		110	《飲料類》			
492	上海熏魚大/小		360/260	0001	可樂/健怡可樂		35
57	紹興醉雞		280	0003	雪碧/檸檬紅茶		
63	油燜筍		90	0020	可爾必思		35
53/60	泡菜/寧式黃芽菜		65/65	0008	台灣啤酒		130
54/58	小菜/辣味黃瓜		65/65	0009	台灣(生)啤酒		150
52/56	酸菜/烤麩		90/90	0010	紹興/陳紹		400/500
61/59	雲耳/醬燜苦瓜		90/90	0012	精釀陳紹		600
62	乾煸四季豆		110	0018	58特優金門高粱		1200
《炒菜類》				0021	陳年高粱酒		4200
37/38	空心菜/菠菜		170/170	0006	礦泉水		大90/小50
39/40	A菜/高麗菜		170/170	0007	凍頂烏龍茶		90
385	菠菜百頁大/小		220/160	《外帶》			
41/43	豆苗/山蘇		360/280	2101	菜肉餛飩(生)		外帶110
4105	清炒蝦仁		400	2201	蝦肉餛飩(生)		外帶130
4104	豆苗蝦仁		540	0034	米醋/辣油		外帶150
				0042	XO醬		550

鼎泰豐
DIN DIN TAI FUNG



內用加收10%服務費

開胃菜 Appetizers

62 乾煸四季豆



Sautéed String Beans With Minced Pork

いんげんとひき肉炒め

어린 강낭콩을 볶은 요리

NT\$ 110



54 小菜



Din Tai Fung House Special

台灣おつまみ

두부, 다시마등 갖은 재료의

던타이펑식 반찬

NT\$ 65



烤麩

Stewed Bean Curd

お麩と野菜の煮付け

달달한 유부 간장조림

NT\$ 90



醬燜苦瓜

Braised Bitter Melon

ゴーヤの醤油煮

여주 간장 찜

NT\$ 90



泡菜

Pickled Cabbage

キャベツの漬物

대만식 김치

NT\$ 65



涼拌雲耳

Cold Dressed Fungus

きくらげの酢の物

목이버섯 구기자 생강 무침

NT\$ 90

鼎泰豐

開胃菜 / Appetizers



辣味黃瓜



Spicy Pickled Cucumber

きゅうりのピリ辛漬

대만식 오이김치 (매운 맛)

NT\$ 65



炸排骨



Fried Pork Chop

揚げバーコウ (豚のスペアリブ)

돼지갈비 튀김

NT\$ 110



寧式黃芽菜

Shanghai Style Soy Sprouts

まめもやしのあえもの

콩나물 무침

NT\$ 65



上海熏魚



Shanghai-Style Deep-Fried Fish

魚の甘辛醤油煮

상하이식 병어 튀김

NT\$ 260 / (S) NT\$ 360 / (L)



酸菜



Pickled Mustard Greens With

Shredded Pork

高菜と豚肉の漬物

새콤하게 절인 아채 반찬

NT\$ 90



紹興醉雞



Shaoshing Wine Marinated

Chicken

鶏肉の紹興酒漬け

소흥주에 절인 닭고기

NT\$ 280

人氣推薦 / Most Popular
人氣メニュー / 인기 추천

雞肉 / Chicken
鶏肉 / 닭고기

豬肉 / Pork
豚肉 / 돼지고기

辣味 / Spicy
辛い味 / 매운맛

素食 / Vegetarian
ベジタリアン / 채식주의

湯品 Soups

18 元盅雞湯



House Steamed Chicken Soup

雞肉スープ

닭고기탕

NT\$ 200



19 元盅牛肉湯

House Steamed Beef Soup

牛肉スープ (塩味)

소고기탕

NT\$ 200



20 紅燒牛肉湯

Braised Beef Soup

牛肉スープ (醬油味)

대만식 홍사오 우육탕

NT\$ 190

湯品 / Soups



21 菜肉餛飩湯

Vegetable and Ground Pork Wonton Soup

野菜と豚肉入りワンタンスープ
야채와 돼지고기 미니물만두탕

NT\$ 140 / 8 pcs



252 蕃茄豆腐蛋花湯

Egg Flower Soup With Tomato and Tofu

野菜玉子スープ
대만식 계란탕

NT\$ 160 / (L)

NT\$ 120 / (S)



22 蝦肉餛飩湯

Shrimp and Pork Wonton Soup

えびと豚肉入りワンタンスープ
새우와 돼지고기 미니물만두탕

NT\$ 160 / 8 pcs



油豆腐細粉

Green Bean Noodle Soup With Fried Beancurd Puff and Pork Roll

春雨スープ (油揚げと豚肉湯葉巻き入り)
두부* 돼지고기* 당면등이 들어간 탕면

NT\$ 140



23 酸辣湯 (原味 / 辣味)

Hot-and-Sour Soup (Original / Spicy)

酸っぱいスープ
단타이펑 특유의 매콤새콤한 탕

NT\$ 200 / (L)

NT\$ 140 / (M)

NT\$ 80 / (S)

人氣推薦 / Most Popular
人氣メニュー / 인기 추천

雞肉 / Chicken
雞肉 / 닭고기

豬肉 / Pork
豬肉 / 돼지고기

牛肉 / Beef
牛肉 / 소고기

蝦仁 / Shrimp
海鮮 / 해산

辣味 / Spicy
매운맛 / 매운탕

小籠包

XiaoLongBao



66 小籠包 

Pork XiaoLongBao
小籠包
돼지고기와 육즙이 든 사오롱바오

NT\$ 200/10 pcs
NT\$ 100/5 pcs

小籠包 / XiaoLongBao

67 蟹粉小籠包 

Crab Roe and Pork XiaoLongBao
蟹みそ入り小籠包
게살과 돼지고기가 들어간 사오롱바오

NT\$ 340 / 10 pcs
NT\$ 170 / 5 pcs

665 絲瓜蝦仁小籠包 

Green Squash and Shrimp XiaoLongBao
ヘチマとえび入り小籠包
수세미와 새우살이 들어간 사오롱바오

NT\$ 320 / 10 pcs
NT\$ 160 / 5 pcs

67 雞肉小籠包 

Chicken XiaoLongBao
鶏肉入り小籠包
닭고기가 들어간 사오롱바오

NT\$ 200 / 10 pcs
NT\$ 100 / 5 pcs

675 松露小籠包 

Truffle and Pork XiaoLongBao
トリュフ小籠包
송루사오롱바오

NT\$ 450 / 5 pcs

假日・賞味限定 Weekends Only

65 小籠湯包 Mini Pork XiaoLongBao With Soup 

미니小籠자와 스프 / 국물이 든 미니 사오롱바오

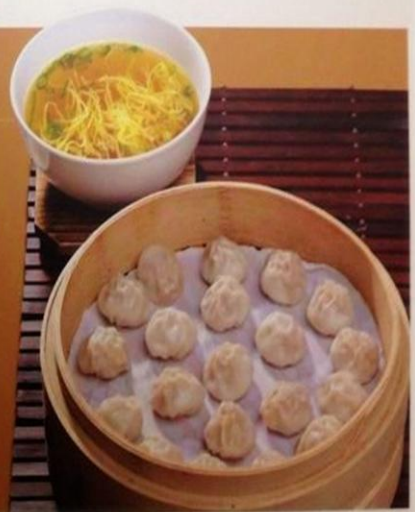
NT\$ 320 / 20 pcs

● 小籠湯包供應時間 Available Time

週末及例假日 / Weekends & Holidays / 週末と祝日 / 주말, 공휴일

信義店 Xinyi Store 09:00 am ~ 10:00 am	101 店 Taipei 101 Store 11:00 am ~ 12:00 pm
忠孝店 Zhongxiao Store 10:00 am ~ 11:30 am	台中店 Taichung Store 10:30 am ~ 11:30 am
天母店 Tianmu Store 10:00 am ~ 11:30 am	板橋店 Banqiao Store 週六及例假日 11:00 am ~ 12:00 pm 週日 10:30 am ~ 12:00 pm
新竹店 Hsinchu Store 11:00 am ~ 12:00 pm	高雄店 Kaohsiung Store 10:30 am ~ 11:30 am

* 復興店 Fuxing Store 10:00 am ~ 11:30 am (NT\$192 / 12pcs)



炒飯 Fried Rice

30 蝦仁蛋炒飯 (龍)

(白飯 / 糙米飯)

Shrimp Fried Rice
(With Egg)
(White Rice / Brown Rice)
えびチャーハン
(白米 / 玄米)
새우 계란 볶음밥
(흰쌀밥 / 현미밥)

NT\$ 200



乾拌麵 Noodles

75 酢醬麵

Noodles With Minced Pork Sauce
ジャ・ジャ・麵
대만식 자장면

NT\$ 130



31 肉絲蛋炒飯

(白飯 / 糙米飯)

Pork Fried Rice (With Egg)
(White Rice / Brown Rice)
豚肉チャーハン (白米 / 玄米)
돼지고기 계란 볶음밥 (흰쌀밥 / 현미밥)

NT\$ 160



29 蝦仁肉絲蛋炒飯

(白飯 / 糙米飯)

Shrimp and Pork Fried Rice (With Egg)
(White Rice / Brown Rice)
えびと豚肉チャーハン (白米 / 玄米)
돼지고기와 새우 계란 볶음밥 (흰쌀밥 / 현미밥)

NT\$ 260



15 酸菜肉絲乾拌麵

Sauced Noodles With Pickled Mustard
Greens and Shredded Pork
高菜と豚肉入り乾麵
절인 아채를 곁들인 비빔면

NT\$ 140



16 紅油燃麵

Noodles With House Special
Spicy Sauce
特製辛いソース麵
매운 기름 소스를 곁들인 면

NT\$ 90



32 排骨蛋炒飯

(白飯 / 糙米飯)

Pork Chop Fried Rice (With Egg)
(White Rice / Brown Rice)
バーコーチャーハン (豚のスペアリブ)
(白米 / 玄米)
갈비뼈집 계란 볶음밥 (흰쌀밥 / 현미밥)

NT\$ 200



108 清炒蝦仁

Sautéed Shrimp
えび炒め
새우 볶음 요리

NT\$ 400



擔擔麵

Noodles With Spicy Sesame and
Peanut Sauce
タンタン麵
(ニンニク胡麻ソースあえ麵)
참깨와 땅콩소스가 곁들인 비빔면 (매운 맛)

NT\$ 100



麻醬麵

Noodles With Sesame and
Peanut Sauce
ニンニク胡麻ソース和え麵
참깨와 땅콩소스가 곁들인 비빔면

NT\$ 100



餃類

Steamed dumplings



91 蝦肉煎餃 鼎 魚 肉

Shrimp & Pork Pot Stickers

えびと豚肉入り焼き餃子

샤로우제자오

餃類 & 燒賣 / Steamed Dumplings & Shiao mai



71 菜肉蒸餃

Steamed Vegetable and
Ground Pork Dumplings

野菜と豚肉入り蒸し餃子
야채와 돼지고기가 들어간 만두

NT\$ 180 / 10 pcs

NT\$ 90 / 5 pcs



73 香菇素餃

Steamed Vegetarian Mushroom
Dumplings

しいたけ入り野菜餃子(ベジタリアン)
표고버섯과 각종 야채가 들어간 만두

NT\$ 220 / 10 pcs

NT\$ 110 / 5 pcs



72 蝦肉蒸餃

Steamed Shrimp and
Pork Dumplings

えびと豚肉入り蒸し餃子
새우살과 돼지고기가 들어간 만두

NT\$ 230 / 10 pcs

NT\$ 115 / 5 pcs



78 蝦仁燒賣

Steamed Shrimp and
Pork Shiao mai

えびと豚肉入り焼売
통새우와 육즙이 들어있는 샤오마이

NT\$ 330 / 10 pcs

NT\$ 165 / 5 pcs



74 鮮魚蒸餃

Steamed Fish Dumplings

魚蒸し餃子
생선고기가 들어간 만두

NT\$ 220 / 10 pcs

NT\$ 110 / 5 pcs



79 糯肉燒賣

Steamed Sticky Rice and
Ground Pork Shiao mai

もちごめと豚肉入り焼売
찰쌀과 돼지고기가 들어간 샤오마이

NT\$ 260 / 10 pcs

NT\$ 130 / 5 pcs

人氣推薦 / Most Popular
人氣メニュー / 인기 추천

豬肉 / Pork
豚肉 / 돼지고기

魚肉 / Fish
魚肉 / 생선

蝦仁 / Shrimp
海老 / 새우

素食 / Vegetarian
ベジタリアン

湯麵

Noodle soups

紅燒牛肉麵

Braised Beef Noodle Soup

牛肉麵 (醬油味)

대만식 홍사오 (매운) 우육면

NT\$ 220



元盅雞湯麵

House Steamed Chicken Noodle Soup

雞肉麵

닭고기 탕면

NT\$ 230



元盅牛肉麵

House Steamed Beef Noodle Soup

牛肉麵 (塩味)

소고기 탕면

NT\$ 230

湯麵 / Noodle Soups



紅燒牛肉湯麵

Braised Beef Noodle Soup (Without Beef)

牛肉麵 (醬油味) (肉なし)

대만식 홍사오 (매운) 우육탕면

NT\$ 120



蝦肉餛飩麵

Shrimp and Pork Wonton Noodle Soup

えびと豚肉入りワンタン麵

새우와 돼지고기 물만두 국수

NT\$ 160 / 5 pcs



酸菜肉絲麵

Noodle Soup With Pickled Mustard Greens and Shredded Pork

高菜と豚肉入り麵

절인 야채를 채썬어 고기와 곁들인 탕면

NT\$ 140



蝦仁麵

Shrimp Noodle Soup (With Vegetable and Bamboo Shoots)

えび麵

새우 '죽순채' 야채가 들어간 탕면

NT\$ 190



菜肉餛飩麵

Vegetable and Ground Pork Wonton Noodle Soup

野菜と豚肉入りワンタン麵

야채와 돼지고기 물만두 국수

NT\$ 140 / 5 pcs



排骨麵

Pork Chop Noodle Soup

바코너麵 (豚의스파리브)

돼지갈비 탕면

NT\$ 180

人氣推薦 / Most Popular
人氣メニュー / 인기 추천

雞肉 / Chicken
雞肉 / 닭고기

豬肉 / Pork
豬肉 / 돼지고기

牛肉 / Beef
牛肉 / 소고기

蝦仁 / Shrimp
海老 / 새우

辣味 / Spicy
辛이味 / 매운맛



385 菠菜百頁



Stir-Fry Spinach With
Bean Curd Sheets
ほうれん草ゆば炒め
시금치 두부피 볶음

NTS 220



40 高麗菜



Stir-Fry Cabbage
キャベツいため
양배추 볶음

NTS 170

41 豆苗



Stir-Fry Pea Shoot
豆苗いため
콩싹 볶음



盤菜 Dishes

NTS 360

17 空心菜

Stir-Fry Water Spinach
空心菜いため
용채나물 볶음

NTS 170

39 A 菜

A 菜

Stir-Fry Taiwanese Lettuce
A 菜いため
상추 나물 볶음

NTS 170

48 菠菜

Stir-Fry Spinach
ほうれん草いため
시금치나물 볶음

NTS 170

404 豆苗蝦仁

豆苗蝦仁

Stir-Fry Pea Shoot With Shrimps
えびと豆苗炒め
콩싹 새우 볶음

NTS 540

餛飩 Wontons

1005 紅油抄手(蝦肉)



Spicy Shrimp and Pork Wonton
ピリ辛ゆでワンタン(海老)
고추 기름 소스를 곁들인 만두
(새우와 돼지고기)

NTS 160 / 8 pcs



1006 紅油抄手(菜肉)



Spicy Vegetable and Ground Pork Wonton
ピリ辛ゆでワンタン(野菜)
고추 기름 소스를 곁들인 만두
(야채와 돼지고기)

NTS 140 / 8 pcs



餛飩乾拌(菜肉)



Vegetable and Ground Pork Wonton
With Special Sauce
野菜ワンタン醬油かけ
간장 소스를 곁들인 만두
(야채와 돼지고기)

NTS 140 / 8 pcs



餛飩乾拌(蝦肉)



Shrimp and Pork Wonton With
Special Sauce
えびワンタン醬油かけ
간장 소스를 곁들인 만두
(새우와 돼지고기)

NTS 160 / 8 pcs

人氣推薦 / Most Popular
人氣メニュー / 인기 추천蝦仁 / Pork
鮮肉 / 돼지고기蝦仁 / Shrimp
海老 / 새우素食 / Vegetarian
素菜 / 채소

大包 Buns

83 鲜肉大包

Pork Buns
にくまん
돼지고기가 들어간 왕만두

NT\$ 80 / 2 pcs
75 ± 10g / 1pc



82 菜肉大包

Vegetable and
Ground Pork Buns
野菜と豚肉入りまんじゅう
야채와 돼지고기가 들어간 왕만두

NT\$ 80 / 2 pcs
75 ± 10g / 1pc



84 香菇素包

Vegetarian Mushroom Buns
しいたけと野菜入りまんじゅう
(ベジタリアン)
표고버섯과 각종야채가 들어간 왕만두

NT\$ 90 / 2 pcs
75 ± 10g / 1pc



大包 / Buns



88 豆沙大包

Red Bean Buns
あんまん
단팥 왕팥빵

NT\$ 70 / 2 pcs
70 ± 10g / 1pc



迷你豆沙包

Mini Red Bean Buns
ミニあんまん
미니 단팥 앙꼬빵

NT\$ 40 / 2 pcs
30 ± 2g / 1pc



89 芝麻大包

Sesame Buns
ごままん
참깨 왕팥빵

NT\$ 70 / 2 pcs
70 ± 10g / 1pc



迷你芝麻包

Mini Sesame Buns
ミニごままん
미니 참깨 앙꼬빵

NT\$ 40 / 2 pcs
30 ± 2g / 1pc



90 芋泥大包

Taro Buns
タロイモまん
토란 왕팥빵

NT\$ 80 / 2 pcs
70 ± 10g / 1pc



迷你芋泥包

Mini Taro Buns
ミニタロイモまん
미니 토란 앙꼬빵

NT\$ 50 / 2 pcs
30 ± 2g / 1pc

甜點 Desserts

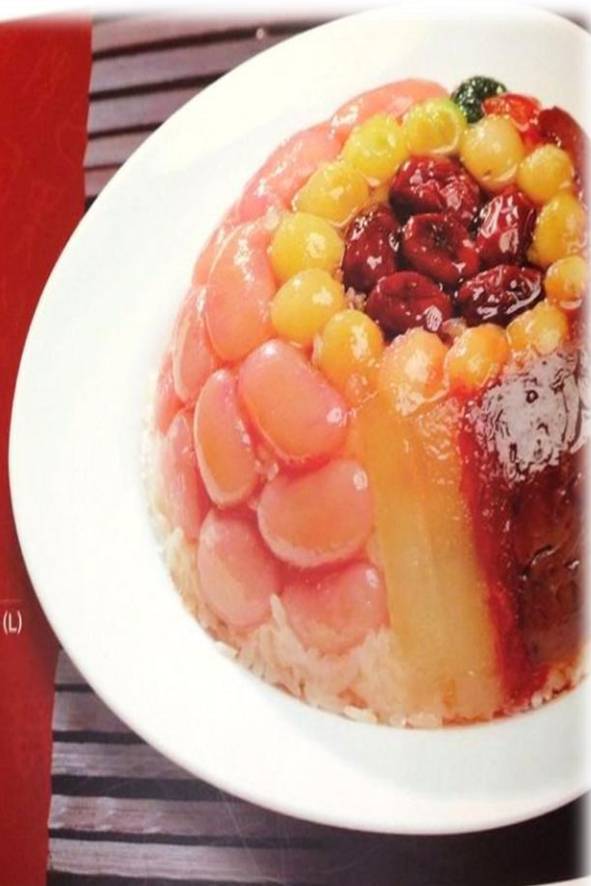
八寶飯(大)

Eight Flavored Sticky Rice Dessert (L)

中国風甘味おこわ (L)

단말과 대만식 과일을 토핑한 찰밥 (L)

NTS 420 / 1 pc



豆沙小籠包

Steamed Red Bean Dumplings

あん入り小籠包

단말이 들어간 달콤한 미니 사오통바오

NTS 160 / 10 pcs

NTS 80 / 5 pcs



芋泥小籠包

Steamed Taro Dumplings

タロイモ小籠包

토란이 들어간 달콤한 미니 사오통바오

NTS 170 / 10 pcs

NTS 85 / 5 pcs

甜點&粽子 / Desserts & Rice Buns



千層油糕

Steamed Chinese-Style Layer Cake

中国風蒸しパン

차이나이즈 스타일로 층을 만들어 쪄낸 떡

NTS 70 / 2 pcs



赤豆鬆糕

Steamed Red Bean Rice Cake

あずき入り蒸しケーキ

단말이 들어간 대만식 떡

NTS 70 / 2 pcs



八寶飯(小)

Eight Flavored Sticky Rice Dessert (S)

中国風甘味おこわ (S)

단말과 대만식 과일을 토핑한 찰밥 (S)

NTS 70 / 1 pc



酒釀湯圓

Sesame Mochi in Sweet Rice Wine Soup (hot)

甘酒のだんご

찰밥을 발효하여 만든 세콤달콤한 디저트

NTS 100



鲜肉粽子

Pork Sticky Rice Bun

肉チマキ (塩味)

고기를 넣고 대나무 잎으로 쪄 찰밥

NTS 75 / 1 pc



豆沙粽子

Red Bean Sticky Rice Bun

あんチマキ

단말을 넣고 대나무 잎으로 쪄 찰밥

NTS 70 / 1 pc