

食習

台湾の家庭料理

食習は故郷料理を生活に飾ることで
食事が心の港になり、
故郷の味はいつでも楽しめる。

※食物アレルギーにつきましては、スタッフにお尋ねください。

【冬メニュー】



牛肉と揚げパンの辛み炒め ★定食セット写真はご参考まで。内容は当日の仕入れによって多少変わります。

定食セット

メインディッシュ、サラダ、小鉢2種、スープ、白いご飯付き。



一人で楽しめる
台湾伝統料理
台湾式野菜の
壺蒸しスープ
薏仁蔬食佛跳牆(素)
【定食用スープは付きません】
¥1,320



パンチある。
揚げパン入りの
伝統一品
牛肉と揚げパンの
辛み炒め
牛肉老油條
¥1,650



甘酸のバランスが絶妙。
大人になっても
忘れられない味
パイナップル海老マヨ
鳳梨蝦球
¥1,320



NEW!
コトコト煮込む。
寒くなると
食べたくなる。
豚バラ肉の
台湾ビール煮
台啤滷紅燒肉
¥1,650



NEW!
豆鼓の香りと味が
豚肉とししとうの
旨みを引き立てる。
豚肉とししとうの
豆鼓炒め
農家醬爆小炒肉
¥1,540



NEW!
バジルの爽やかさが
こってりした味付けの
アクセント。
鶏肉と芋とバジルの
煮込み
金山甘薯三杯雞
¥1,540

単品メニュー

スープ付き。



NEW!
海の幸と豚肉の
旨みがしみこんだ焼きそば。
台湾式海鮮焼きそば
台式海鮮炒麵
¥1,210



NEW!
濃厚な沙茶醬と
牛肉の旨味が相性抜群!
サーチャージ
沙茶醬入り牛肉青菜炒飯
沙茶牛肉青菜炒飯
¥1,100



NEW!
豚肉・筍・干し海老入りの
ほっこり優しい味わい。
豚肉と筍のお粥
松阪猪肉竹筍粥
【スープは付きません】
¥880

台湾式小皿料理

アヒルの塩漬け卵と豆腐の炒め ¥770
金沙豆腐

ハッカ
客家式大根餅の炒め ¥770
客家乾炒蘿蔔糕

台湾式唐揚げ ¥440
酥炸鹹酥雞

台湾式豚肉入り湯葉巻き ¥770
鐵路雞卷



台湾式デザート

黒糖生姜さつまいもスープ ¥550
(温)
NEW!
地瓜薑湯

仙草スープ ¥692
(温)
NEW!
燒仙草

たまごカステラ
(プレーン) ¥660
老實人雞蛋糕(原味)



人気の豆花に
それぞれホットが新登場! /

トウファ
伝統豆花 ¥770
(温/冷)

古早味豆花
※温には生姜を
使用しています。

トウファ
豆乳豆花 ¥880
(温/冷)
豆乳豆花

台湾式揚げ白玉だんご ¥770
台式炸湯圓

スペシャルドリンク

バラローゼルスーダ ¥660
玫瑰洛神氣泡

紫いもミルク
タピオカ入り ¥880
(HOT/ICE)
暖胃紫薯牛奶

麵茶(麦こがし)ミルク
タピオカ入り ¥880
(HOT/ICE)
懷念麵茶牛奶



鉄観音タピオカミルクティー
(HOT/ICE) ¥660
鐵觀音珍珠奶茶

ウーロンタピオカミルクティー
(HOT/ICE) ¥660
烏龍珍珠奶茶

金牌台湾ビール
台灣金牌啤酒 ¥550

金牌台湾ビール
台灣金牌啤酒 ¥550



※価格は、消費税を含んだ税込価格を表示しています。2021.10