



# 台湾菜單

Grand Menu

湯気の向こうに台湾が見える。

# 台湾紅燒牛肉麵



## 名物

Taiwanese Beef Noodle

牛肉麵は、日本にすき焼きがあるように、台湾の代表的な牛肉料理です。

牛肉麵のスープは牛大骨とスパイスを独自の配合で長時間煮込んで仕上げたピリ辛スープ絶品ヌードルです。

- 数種類のスパイスで仕上げたピリ辛スープ
- 台湾式特製平打ち麺
- じっくり煮込んだ国産牛肉
- 自家製高菜漬け物

香り高い醤油スープ。  
ピリ辛がうまい！



886  
食堂  
ba ba lu dining

名物

# 台湾紅燒牛肉麵

Taiwanese Beef Noodle

## 1 紅燒牛肉麵

Taiwanese Beef Noodle

国産牛の旨味が溢れます。

牛大骨と数種類のスパイスを独自の配合で長時間煮込み

絶品のピリ辛スープに仕上げました。台湾式の特製平打ち麺で

お召し上がりください。

お好みでお酢とラー油をまわし入れお楽しみください。

**880円** 税込

牛肉



麵大盛り 100円増し

## 2 紅燒半筋半肉麵

Half tendon Half Beef Noodle

じっくり煮込んだ自慢の牛肉と共に牛アキレス部位を柔らかく仕上げ

トッピングしました。台湾では半筋半肉麵として親しまれています。

台湾式の特製平打ち麺でお召し上がりください。

お好みでお酢とラー油をまわし入れお楽しみください。

**950円** 税込

半筋半肉



麵大盛り 100円増し

## 3 紅燒三宝牛肉麵

Beef, tendon & tripe Noodle

牛肉好きにはたまらない絶品メニューです。

とろとろに仕上げた牛肉、牛アキレス、そしてしっかり下処理をして

旨味をプラスした特製の牛ハチノスをトッピングした三つの宝が

散りばめられたスペシャルな牛肉麵です。

お好みでお酢とラー油をまわし入れお楽しみください。

**1000円** 税込

三宝



麵大盛り 100円増し

台湾  
名物

# 套餐菜單

セットメニュー

Taiwanese Beef Noodle Set Menu



## 4 紅燒牛肉麵セット

Taiwanese Beef Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

980円 税込

麺大盛り 100円増し

## 5 紅燒半筋半肉麵 セット

Half tendon Half Beef Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

1050円 税込

麺大盛り 100円増し



## 6 紅燒三宝牛肉麵 セット

Beef, tendon & tripe Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

1100円 税込

麺大盛り 100円増し



# 台湾 番茄牛肉麵



名物

Taiwanese Tomato Beef Noodle

牛肉麵は、日本にすき焼きがあるように、台湾の代表的な牛肉料理です。番茄牛肉麵のスープは牛大骨とスパイス、そして隠し味のトマトを独自の配合で長時間煮込んで仕上げた絶品スープヌードルです。

- 数種類のスパイスで仕上げたトマト風味のピリ辛スープ
- 台湾式特製平打ち麺
- じっくり煮込んだトロロ国産牛肉
- 自家製高菜漬け物

トマト香る絶品スープ。  
後引くコクと旨さー！



886  
食堂  
ba ba lu ding

絶品

# 台湾番茄牛肉麵

Taiwanese Tomato Beef Noodle

## 7 番茄牛肉麵

Taiwanese Tomato Beef Noodle

国産牛の旨味が溢れます。

牛大骨と数種類のスパイス、そしてトマトを独自の配合で長時間煮込みうっすらトマト香る絶品のピリ辛スープに仕上げました。

台湾式の特製平打ち麺でお召し上がりください。

お好みでラー油をまわし入れお楽しみください。

**880円** 税込

牛肉



麵大盛り 100円増し

## 8 番茄半筋半肉麵

Half tendon Half Beef Noodle

じっくり煮込んだ自慢の牛肉と共に牛アキレス部位を柔らかく仕上げトッピングしました。台湾では半筋半肉麵として親しまれています。

トマトを隠し味に使った絶品ピリ辛スープをお楽しみください。

お好みでラー油をまわし入れお楽しみください。

**950円** 税込

半筋半肉



麵大盛り 100円増し

## 9 番茄三宝牛肉麵

Beef, tendon & tripe Noodle

とろとろに仕上げた牛肉、牛アキレス、そしてしっかり下処理をして旨味をプラスした特製の牛ハチノスをトッピングした三つの宝が散りばめられたスペシャルな牛肉麵です。

トマトを隠し味に使った絶品ピリ辛スープをお楽しみください。

**1000円** 税込

三宝



麵大盛り 100円増し

台湾  
名物

# 套餐菜單

セットメニュー

Taiwanese Tomato Beef Noodle Set



## 10 番茄牛肉麵セット

Taiwanese Tomato Beef Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

980円 税込

麺大盛り 100円増し

## 11 番茄半筋半肉麵 セット

Half tendon Half Beef Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

1050円 税込

麺大盛り 100円増し



## 12 番茄三宝牛肉麵 セット

Beef, tendon & tripe Noodle Set

ミニルー一口飯・小菜付き

1100円 税込

麺大盛り 100円増し





# 小皿料理 *Appetizer*

台湾屋台(夜市)を感じてください。  
テーブルいっぱいにするのが台湾の流儀！

1



¥ 400税込

◆ 1.台湾産 穂先筍干 *Taiwanese Bamboo Shoot*  
台湾産のピリ辛穂先メンマです。  
ビールのお供には最高！！

2



¥ 450税込

◆ 2.干豆腐サラダ *Bean Curd Salad*  
そうめんの様に細切りにした干し豆腐を  
サラダ仕立てに。台湾の味そのものです。

3



¥ 580税込

◆ 3.台湾ピータン *Century Egg*  
台湾ピータンはほかのピータンと比べて  
癖がなくとてもお召し上がりやすいです。  
紹興酒と合わせてみては？

4



¥ 580税込

◆ 4.パクチー肉みそ *Fresh coriander topped with meat paste*  
パクチーと肉みそが絶妙にマッチ!!  
デトックス効果バツグンです。

5



¥ 450税込

◆ 5.泡菜 (台湾式お漬物) *Taiwanese pickles*  
甘酸っぱい台湾式のキャベツのお漬物です。

6



1本¥450税込

◆ 6.台湾串焼き腸詰 *Taiwanese Sausage*  
台湾屋台の味をご堪能あれ！付け合わせのニンニクと  
一緒にかぶりつくのが台湾スタイル！

写真はイメージです。



台湾屋台（夜市）を感じてください。テーブルいっぱいには並べるのが台湾の流儀！

7.



¥ 600 税込

◆ 7. 魯牛肉(牛肉煮込み)

Stewed Beef

柔らかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛です。  
886食堂一番人気の小皿料理です。

886名物!!

8.



¥ 650 税込

◆ 8. 拌牛肚（牛ハチノスの和え物）

Stewed Beef Tripe

牛ハチノスをしっかり下処理をして  
最高のおつまみに仕上げました！



9.



¥ 650 税込

◆ 9. 魯牛筋(牛アキレスの煮込み)

Stewed Beef Tendon

じっくり煮込んだ牛アキレス。  
トロトロ溶けるほど旨味を引き出しています。  
コラーゲンもたっぷり！！



台湾には美味しい点心がいっぱいです。

1.



¥ 600 税込

◆ 1.もちもち餃子の麻辣ソース 5 個  
Boiled Dumpling Spicy Sauce  
辛くてうまい。ビールがすすみます。

2.



¥ 600 税込

◆ 2.パクチー水餃子の麻辣ソース 5 個  
Boiled Coriander Dumpling Spicy Sauce  
辛くてうまい！！パクチー好き集まれ～。

3.



¥ 580 税込

◆ 3. 大根もち (三コ入り) Turnip Cake  
カリッと焼き上げた絶品大根もちです。

4.



1 枚 ¥ 400 税込

◆ 4.ネギ入り薄焼きパン (葱油餅)  
Green Onion Scallion Pancake  
台湾屋台の味。ネギ入り薄焼きパン!!

5.



¥ 600 税込

◆ 5.ネギ卵入り薄焼きパン (葱油蛋餅)  
Green Onion Scallion & Egg Pancake  
台湾屋台の味。卵をネギ入り薄焼きパンで  
巻き上げました。ピリ辛ソースでどうぞ。

6.



¥ 700 税込

◆ 6.腸詰入り台湾葱パイ (香腸捲餅)  
Green Onion Scallion Pancake  
Taiwanese Sausage Wrap  
ネギ入り薄焼きパンで台湾産腸詰と高菜を  
巻き上げました。ピリ辛ソースでどうぞ。

台湾には美味しい点心がいっぱいです。

7.



3コ ¥ 450 税込

◆ 7. 焼き小豚まん (水煎包) Shui Jan Bao

小籠包の様にジューシーな具材を包んだ小豚肉まんです。外をパリッと焼き上げた台湾屋台の味。

8.



4コ ¥ 400 税込

◆ 8. 台湾揚げミルク饅頭 (炸牛奶饅頭)

Deep-fried Milk Buns

生地はカリカリ、中はふわふわ。  
鹹豆漿(豆乳スープ)と合わせてください。

9.



1本 ¥ 180 税込

◆ 10. 中華揚げパン (油條)

Deep-fried dough

店舗で生地を伸ばし揚げた自家製揚げパン。  
ほんのり甘い絶品油條オススメです!!!



10.



オススメ!!

¥ 500 税込

◆ 10. 台湾鹹豆漿 (シェントウジヤン)

Taiwanese salty soy bean milk

台湾の朝食の定番として知られるシェントウジヤン。  
温めた豆乳に干しエビ、ザーサイとお酢を入れ  
おぼろ豆腐の様に柔らかく固めた食べる豆乳  
スープです。中華揚げパン (ハーフ) 付きです。  
その他の点心とも一緒にお召し上がりください。  
おすすめです!!!

写真はイメージです。

美医食同源。台湾の野菜料理をお楽しみください。

## 季節の炒め野菜

## 台湾野菜

Today's Stir-fried vegetables

季節によって入荷が変わります。詳しくはスタッフにお尋ねください。

空芯菜、A菜、芥蘭菜etc・・・ ¥1000税込

台湾豆苗 ¥1250税込



台湾屋台（夜市）を感じる料理。  
お酒のおつまみにもう一品。ビールがすすみます

1.



¥ 850 税込

◆ 1. 士林豪大鶏排  
(台湾ジャンボフライドチキン)  
**Taiwanese Fried Chicken Steak**

台湾で有名な士林夜市で大人気メニューを当店でも。

衣はサクサクで、下味の付いた鶏肉はとっても

ジューシー。ジャンボなサイズにもご注目を。

2.



3コ入り ¥ 550

5コ入り ¥ 850

◆ 2. 花枝丸 (イカ団子)  
**Fried Squid Ball**  
自家製のイカのすり身を団子にした、  
外はサクッと中はふわふわ絶品メニューです。

3.



¥ 600 税込

◆ 3. 炸臭豆腐 (台湾名物揚げ臭豆腐)  
**Taiwanese Stinky Tofu**  
くさーいなんて言わないで。  
癖になる味！お試しあれ！！

4.



サクサク食感!!

¥ 450 税込

◆ 4. 鶏米花 (サクサクひとくち鶏唐揚げ)  
**Taiwanese Fried Chicken**  
台湾風のミニ唐揚げ！サクサク食感をお楽しみください。



写真はイメージです。

台湾の神髄がココにあり！本場シェフの技が光る逸品たち。

1.



¥ 1280 税込

◆ 1. 三杯鶏 (サンペイジー)

Three-Cup Chicken

「三杯鶏」は酒、醤油、生姜、バジル、ごま油で炒めた台湾料理です。とってもいい香りが漂ってきて、食欲をそそります。おすすめです！



三杯とは、ごま油、醤油、酒を1カップづつ調理に使うため

「三杯」と呼ばれております。

生姜やニンニク、香り高いバジルを加え、

汁気が飛ぶまで鉄鍋で調理します。

台湾本場の香りをお楽しみください。

2.



¥ 1150 税込

◆ 2. 三杯ピータン

Three-Cup Century Egg

ピータンが好きな人にとって、たまらない味です。スペシャルな鉄板料理で、紹興酒にピッタリ!!!

1.



¥ 400 税込

◆ 1. 地瓜球 QQ タピオカボール (8個)  
Fried Sweet Potato Ball

タピオカ粉とお芋で仕上げたもちもち団子 QQ ボール！  
台湾で歯ごたえが良いことを QQ って言うんですよ！

2.



¥ 600 税込

◆ 2. ごま団子 (3コ)  
Sesame dumplings

黒ごまあんがたまらない胡麻団子！

3.



¥ 400 税込

◆ 3. 杏仁茶 自家製揚げパン付き  
(杏仁豆乳)  
Almond Soy Milk Tea

ほんのり甘い豆乳と杏仁の粉を合わせ台湾人気の  
杏仁茶を作りました！  
杏仁の粉は咳止めや腸を整えるといった効果があると  
台湾では親しまれています。  
流石、美医食同源の国、台湾ですね！

自家製揚げパンと共に台湾気分を味わってください。



Taiwanese restaurant