



# 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並べるのが台湾の流儀！

1



¥ 480

**干豆腐サラダ** *Bean Curd Salad*

そうめんのよう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。

2



¥ 480

**泡菜** *(台湾風漬物) Pickled Vegetable*

甘酸っぱく仕上げた、台湾のお漬物。  
日本のお漬物に似た、親しみやすい味付けです。

3



¥ 500

**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  
クセがなく、とてもお召し上がりやすいです。

4



¥ 500

**ピータン豆腐** *Century Egg & Tofu*

コクのあるピータンとさっぱり豆腐が台湾定番  
のメニューです。紹興酒や焼酎に良く合います!!

5



¥ 480

**ピリ辛きゅうりの冷製**

*Pickled Cucumber*

お酒がススム、健康メニュー。

6



¥ 600

**パクチー肉みそ** *Meat Sauce Coriander*

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。

写真はイメージです。



# 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並べるのが台湾の流儀！

7



¥ 500

**台湾ミミガー** *Stewed Pork Ears*

長ネギとラー油でピリ辛に仕上げた豚耳は  
コリコリしていて、コラーゲンたっぷり。

8



¥ 500

**チャーシューピリ辛和え**

*Shredded Marinated Beef*

ピリ辛でビールのおつまみにとても合います。

9



¥ 500

**ネギと砂肝の和えもの**

*Leek and Gizzard*

コリコリした食感がたまりません。

10



¥ 500

**麻辣鶏 (マーラーチー)**

*Steaming Chicken With Spicy Sauce*

山椒とラー油に四川風ソースを加えてあります。

11



¥ 500

**葱油鶏 (ツォンユーチー)**

*Steaming Chicken With Green Onion Sauce*

柔らかく蒸した鶏肉に、葱ソースをかけました。  
台湾の家庭ではポピュラーな料理です。

12



¥ 380

**四川風ピーナッツ** *Spicy Peanut*

唐辛子と山椒のピリ辛ピーナッツ。

紹興酒片手に、かんば～い!!

写真はイメージです。



# 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並べるのが台湾の流儀！

13



¥ 420

台灣厚揚げ豆腐 Marinated Fried Tofu

低カロリーで高タンパクでビタミン・ミネラル  
も豊富です。

14



¥ 420

味付け煮卵 Stewed Eggs

旨味がギュッと詰まった味付け煮卵。

15



¥ 550

ハチノスとネギの和え物

Stewed Beef Honeycomb

お酒のおつまみ。最高です!!

16



¥ 600

牛肉チャーシュー Marinated Beef

千本筋という牛肉の特殊部位をじっくり煮込み  
チャーシュー仕立てに。ワインと一緒にどうぞ。



写真はイメージです。

小籠包の本場台湾！その他にも美味しい点心がいっぱいです

17

(ショウ ロン ポウ)



# 小籠包

Taiwanese Xiaolongbao

自家製  
手包み

いつでもお客様が最高の点心をお召し上がり頂ける様、蒸したての熱々をご提供いたします。こだわりの小籠包は、口に入れたとたん、熱々の肉汁があふれ出します。

5コ入り **¥760** 税込

小籠包の本場台湾！ その他にも美味しい点心がいっぱいです。

**18** 写真は1人前を2つに  
切ってあります。



¥ 500

**豚角煮の蒸しパン包み**

*Steamed Pork Sandwich*

台湾バーガー。柔らかい角煮とパンの相性がGood。

**20**



¥ 500

**焼き小豚まん(3個)** *Pan-fried Pork Bun*

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。

**19**



¥ 550

**大根もち(2枚)** *Turnip Cake*

自家製の大根もちです。

外はパリっ、中は柔らか～い。

**21**



¥ 420

**台湾揚げパン** *Deep-fried Thread Roll*

まさに絶品。紹興酒はもちろん、ちょっとオシャレにワインや桂花陳酒でお試しあれ。



写真はイメージです。

小籠包の本場台湾！ その他にも美味しい点心がいっぱいです。

**22**



¥ 550

**葱入り蛋餅 (タンピン)**

*Green Onion Scallion Pancake*

台湾式玉子焼きクレープ。台湾では伝統的な朝食の一つです。

**23**



¥ 650

**薄焼きパン牛肉巻き** *Pan-fried Beef Wrap*

外はサクサクな薄焼きパン。中は牛肉チャーシュー。バランスの良い抜群な味です。

**24**



3本 ¥ 450  
5本 ¥ 700

**台灣式燒棒餃子** *Taiwanese Gyoza*

ビールにピッタリ。  
パリパリ、熱々をお楽しみ下さい。



写真はイメージです。

## 台湾季節の野菜炒め


**25 台湾季節野菜の炒め** *Taiwanese Green Vegetable Stir-fried*

¥ 1200



オススメ!!


**空心菜** *Chinese water spinach*

ビタミンC・鉄・カリウムなどミネラル類が豊富。特に鉄はほうれん草の倍近く含まれ、夏バテの予防や疲労回復に期待されます。シャキシャキとした歯ざわりの、本場台湾の季節の野菜炒めです。


**台湾豆苗** *Taiwanese pea sprout*

「台湾豆苗」はエンドウ豆の若い茎先と葉を摘んだものです。青々として、どっしりとした食感で食物繊維・ビタミン・ミネラルが含み、良くバランスの取れた野菜です。大根と油だけで、素晴らしい美味しい。


**A菜(エーサイ)** *Taiwanese Lettuce*

チシャトウを栽培する時に間引いた葉を「A菜」といいます。葉にはビタミンA/V B1/V B2・カルシウム・鉄・蛋白質などを多量に含んでいます。食べると口当たりは柔らかいのに、噛むとシャキシャキとした歯触りが爽快で、特有の風味とほのかな苦味を楽しめます。


**カイラン菜** *Chinese Kale*

アブラナ科の野菜でチャイニーズブロッコリーとも呼ばれており、葉はほのかな苦味があり、茎には甘味があるアスパラの様な食感です。Bカロテン、葉酸、ビタミンE、鉄分、カルシウムなどを多く含み、中でも「イソチオシアネード」と言う成分は辛味成分の一種で、わさびや辛味大根などの薑にツーンとくるような刺激のある辛味のもとになります。ガン予防、動脈硬化、殺菌作用などアンチエイジング効果も期待されています。

※季節によって入荷が遅いのでご注文の際はスタッフにお聞きください。

写真はイメージです。



台湾の真髓がここにあり！ シェフの技が光る逸品。

26



¥ 500

もやし肉みそ *Bean Sprout*

湯がいたもやしとその上に当店自慢の自家製肉みそをかける、まさに絶品。

28



¥ 700

マコモダケ *Water Bamboo*

茹でたマコモダケをシンプルに、にんにく醤油でお召し上がり下さい。

30



¥ 750

蒼蠅頭(ツアンイントウ)

*Fried Beef With Garlic Shoots*

豚、牛の挽肉、にんにくの芽、唐辛子を炒め合わせました。ライスやレタスに包んで美味しい召し上がれます。

27



¥ 700

チンゲン菜の炒め *Fried Bok Coy*

ガーリックで炒めた、シャキシャキのチンゲン菜をどーぞ。

29



¥ 600

肉圓(バーワン) *Ba-Wan*

香り豊かな肉餡、椎茸、竹の子をタピオカ粉と米粉で作ったぶるぶる生地で包み蒸し揚げた台湾の代表的B級グルメ。

31



¥ 600

台灣屋台風ミニオムレツ

*Dried Radish Omelet*

台湾で一番人気のメニュー。干し大根と合わせたオムレツです。

写真はイメージです。

台湾の真髓がここにあり！ シェフの技が光る逸品。

**32**



¥ 850

**豚角煮** Steamed Pork

柔らかい角煮をどうぞ !!

**33**



¥ 750

**四川風マーラー牛** Beef and Reticulum Spicy Sauce

花山椒が入って痺れるような辛さの料理です。  
辛いものが好きな方にオススメします。

**34**



¥ 1200

**三杯鶏(サンペイジー)** Three-Cup Chicken

台湾料理の代表的な一品。鶏肉の弾力、生姜やにんにくの辛さとさっぱり感、そして台湾バジルの香りが最高です。

**35**



¥ 880

**三杯ピータン** Three-Cap Century Egg

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

**36**



¥ 980

**麻婆豆腐** Mabo Tofu

唐辛子の辛さと花山椒の痺れが効いた麻婆豆腐です。辛いのが好きな方にオススメ。紹興酒と一緒にどうぞ！

**37**



¥ 1200

**エビチリソース** Prawns With Chilli Sauce

プリッとした海老を卵で溶いたチリソースをかけました。大人気の逸品です。

写真はイメージです。

# 揚げ Fried

台湾屋台（夜市）を感じる料理。

お酒のおつまみにもう一品。紹興酒やビールがすすみます

38



¥ 500

**台灣腸詰(1本)** 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。

40



¥ 800

**イカ団子(5個)** Fried Squid Ball

イカのすり身を団子にした自家製です。外はサクッと中はふわふわの絶品料理です。

42



¥ 750

**揚げしらすとピーナッツ**

Fried Whitebait & Peanuts

おつまみには最高です。台湾の定番メニュー。

39



¥ 980

**士林豪大鶏排(台湾フライドチキン)**

Taiwanese Fried Chicken Steak

台湾フライドチキン。紹興酒はもちろん、台湾ビールや台南オリジナル焼酎と一緒に。お持ち帰りも出来ます!!

41



¥ 850

**塩酥鶏(台湾風唐揚)** Taiwanese Fried Chicken

台湾風の唐揚げ。サクサクに揚げた鶏肉を唐辛子、ニンニク、長ネギと一緒にスパイシーに仕上げました。

43



¥ 750

**豆腐の唐揚げ** Taiwanese Fried Tofu

とてもヘルシーな唐揚げ。

お酒のおつまみにお試しあれ！

写真はイメージです。

# ④ 炸蝦仁春卷

( 海老入りの揚げ春巻き )

おすすめ

海老のすり身、ホタテ、タコ等をライスペーパーで巻き、揚げ春巻きに仕上げました。ミントやバジル、パクチーと一緒にレタスの巻いてナンプラーチリソースでお召し上がりください。

台湾ビールと食べよう～

680円

写真はイメージです。

台灣  
名物





医食同源!! 台湾スープにはその力があります。

45



**酸辣湯 (サンラータン)** *Hot and Sour Soup*

酢の酸味と黒コショウの辛味と香味をきかせたスープ。酸味豊かで辛味のあるは、スープは寒い冬は勿論、暑い夏にもとても美味しく召し上がれます。

¥ 880

46



**酸辣湯麵 (サンラータン)** *Hot and Sour Soup Noodles*

当店（台南ターミー）の料理を  
楽しんだ後の締めの一品に最高です。

¥ 950



47



**台湾牛肉湯 (ニューロウタン)** *Taiwanese Beef Soup*

じっくり煮込んだ牛肉。  
そしてトロトロ溶けるほど肉の旨味を引きだした  
凝縮スープ。辛みをきかせたこのスープは他では  
味わえない美味しさです。

¥ 800

# 食事 Taiwanese Meal

台湾と日本は同じくお米文化、もちろん麺類も揃っております！本格的な台湾の味をどうぞ。



48



¥ 250

(煮玉子入り+120円)

## 担仔麵or担仔米粉 Dan Zai Noodles

良くだしのきいたスープに麺、野菜、独特の赤ネギのコンビで長時間煮込んだ肉味噌がかかる、より一層味を引き立てます。追加オーダーで魯蛋（ルーダン）という醤油味のゆで卵をのせるのが台湾流。

「担仔」は台湾語で「ターミー」と読み、天秤棒を指す。

最初は天秤棒で食材と器具一式を担いで売り歩いたことからこの名がある。台湾語の諺語「食巧不食餓」飽きずに美味しい量に調整されている。

49



¥ 450

## 台湾肉みそご飯 Minced Pork on Rice

小ぶりのお椀にご飯と肉みそ。台湾屋台の味です。

50



¥ 980

## 台湾式焼きビーフン

Taiwanese Stir-fried Rice Noodle

本格台湾焼きビーフンを是非!!  
豚肉と野菜の旨味がしっかりしみ込んだ一品です。

51



¥ 950

## 海老炒飯 Shrimp Fried Rice

52



¥ 950

## 腸詰炒飯 Taiwanese Sausage Fried Rice

写真はイメージです。



名物 Taiwanese Meal

とても懐かしく、思わず台湾に居た頃を  
思い出させてくれる料理です。



(ニュウロウメン)

## 53 台湾牛肉麺

Taiwanese Beef Noodle

牛肉麺は、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。

牛肉麺のスープは牛大骨と独自の

配合で長時間煮込み、濃厚で

少し辛いスープです。

¥ 980



(ルーローフアン)

## 54 魯肉飯 大人気!!

*Stewed Pork Rice*

魯肉飯は、台湾の屋台などで  
良く売られている料理です。

豚肉と野菜を煮込んだ  
ポピュラーな料理で、手作りで  
売られているのは  
当店だけ!! 台湾では、庶民から  
とても親しまれていて、  
殆どの定食屋や食堂にある  
定番料理です。

¥ 880



写真はイメージです。

# ◆ デザート *Dessert*

女性旅行者にも人気の高い台湾  
デザートも味も絶品です



55



¥420

**紫芋アイス** *Taro Ice-Cream*

素朴な紫いもの風味が香る、上品ながら親しみやすい味に仕上がってます。

56



¥ 420

**マンゴーアイス** *Mango Ice-Cream*

台湾といえばマンゴー。  
風味豊かなマンゴーアイスです。

57



¥ 480

**台湾豆花(トーファー)**

*Taiwan Sweets Soybean Pudding*

美味しい豆乳を使用し、自家製で仕上げた豆花です。  
甘く煮たピーナッツ、黒蜜でどうぞ！！

写真には芋餅（黄色と紫）が乗っていますが、  
ピーナッツのみの提供となります。申し訳ございません。

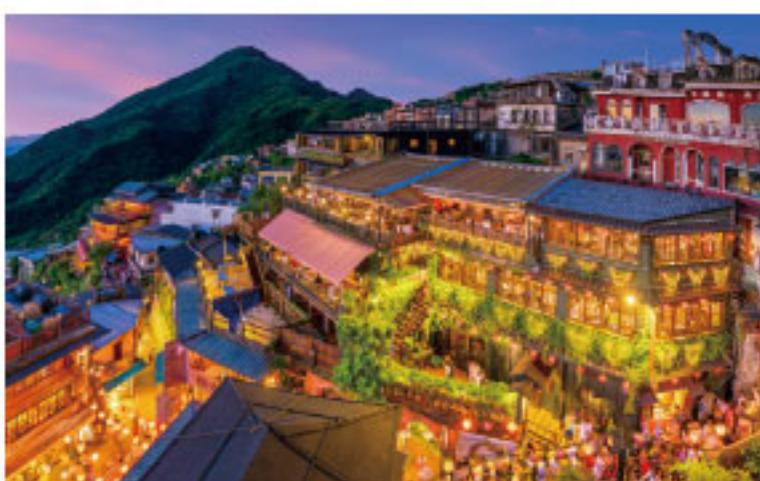
58



¥ 420

**曼玉氷(アイギョクシ)**

台湾の屋台で良く食べられます。果実から作られたサッパリとしたゼリーのデザートです。



写真はイメージです。