

①

人気ナンバーワン！

ルーローハン

滷肉飯
セット



1000円

推荐的菜单

ルーロー飯と

ミニ担仔麵+小皿のセット



滷肉飯

1000円

②

本場の味 台湾鉄道弁当

パイコーハン

排骨飯
セット



1000円

名物台湾鐵路便當

パイコー飯（豚カツ丼）と

ミニ担仔麵+小皿のセット



排骨飯

1000円

台湾のソウルフード
ニューローミェン
牛肉麵
セット



③

台湾美食

1030円

牛肉麵と

ミニ滷肉飯+小皿のセット



牛肉麵

1030円

④

本場夜市の味

ミェンシェン

麵線 &
鶏肉飯
セット



道地夜市美食

950円

豚モツ入り

とろみそらめん 麵線と

ミニ鶏肉飯+小皿のセット



麵線
鶏肉飯

950円

とってもヘルシー！
美医食同源
ニューシータオツァン
女士套餐
レディース
セット



⑤

美的醫食同源

900円

台湾の美味しい豆乳スープ

鹹豆漿（シェントウジヤン）と

ミニ鶏肉飯+小皿のセット



女士套餐

900円

歓迎外帯

内用還是外帯？

内用

外帯

全品テイクアウトOK！

台湾旅行気分をご自宅でも

お楽しみください。

食事 Taiwanese Meal

台湾と日本同じくお米文化、もちろん麺類も揃っております！本格的な台湾味のご飯や麺類をどうぞ。



1.



(煮玉子入り+100円)

「担仔」は台湾語で「ターミー」と読み、天枰棒を指す。最初は天枰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。台湾語の隠語「食巧不食飽」飽きずに美味しく食べる事を金頭(カマ)に食べ飽きない量に調整されている。

1. 担仔麵 or 担仔米粉 (ターミー) Dan Zai Noodles

良くだしのきいたスープに麺、野菜、赤ネギのコンビで長時間煮込んだ肉みそがかかって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現地流。

¥ 280 税込

2.



¥ 350 税込

2. 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。

3.



¥ 950 税込

3. 台湾パイコー飯 (台湾鉄道弁当) Taiwanese Pork Cutlet Rice

豚カツをルーロー飯のたれに漬け込み野菜とともに盛り付けた台湾のがっつり飯です。台湾の伝統的な駅弁でもあります。

4.



普通サイズ ¥ 800 税込

ミニサイズ ¥ 350 税込

4. 台湾本場の鶏肉飯 Taiwanese Chicken Rice

鶏胸肉を細く裂き、ご飯の上の甘酢製の甘ダレと香り豊かな揚げネギを添えた台湾本場の味。

5.



普通サイズ ¥ 800 税込

ミニサイズ ¥ 350 税込

5. 台湾麵線 (カツオ出汁のとろみそうめん) Taiwanese Fine White Noodles

カツオ出汁のどこか懐かしい味わい。台湾の黒酢、豆板醤、ニンニクを入れてのお召し上がりください。お酒のシメにもぴったりです。

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するのが台湾の流儀！



◆ 1.ピータン豆腐
Century Egg & Tofu
コクのあるピータンとサッパリ豆腐がよく合う台湾定番メニュー。



◆ 2.千豆腐サラダ Bean Curd Salad
そうめんの様に細切りにした千し豆腐をサラダ仕立てに。台湾の味そのものです。



◆ 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もお召し上がりやすいです。紹興酒と合わせてみては？



◆ 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.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.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。旨味と食感をお楽しみください。

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するのが台湾の流儀！

7.



¥ 350税込

7. 黒橋牌 台湾腸詰 Taiwanese Sausage

黒橋牌は台湾のナンバーワン腸詰メーカーです。
台湾直輸入の本格腸詰をお楽しみください。
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。

8.



¥ 620税込

8. 麻辣鶏 (マーラーチー) Steaming Chicken With Spicy sauce

山椒とラー油を効かせた、
四川風ソースを加えた絶品蒸し鶏。
ビールのお供には最高の辛さです！！



写真はイメージです。

菜 Vegetable

炒め野菜よりもさっぱりしている茹で野菜。台湾ではとってもホビュラーです。
当店特製の赤ネギ香る肉みそをかけると台湾の風が吹き抜けます。

台湾茹で野菜



¥ 700 税込

燙青菜（茹で青菜肉みそ）

Today's Boiled vegetables Meat Sauce

本日入荷のお野菜を湯がいて、
当店自慢の特製肉みそをかけた逸品!!
シンプルで美味しい。



¥ 600 税込

豆菜（茹でもやし肉みそ）

Bean Sprout With Meat Sauce

湯がいたもやしの上に、当店自慢の
特製肉みそをかけた逸品!!



台湾屋台(夜市)を感じてください。
お酒のおつまみにもう一品。ビール・紹興酒がすすみます。



◆ 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. 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. 塩酥鶏 (鶏唐揚げスパイシー塩仕立て)
Taiwanese Spicy 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。



小籠包の本場、台湾！ いえ、その他にも美味しい点心がいっぱいです。



¥ 550 税込

- ◆ 1. 豚角煮の蒸しパン包み (台湾割包)
Steamed Pork Sandwich
台湾バーガー。柔らかい角煮とパンの相性が抜群です。※写真は一人前を二つに切ってあります



¥ 580 税込

- ◆ 2. 大根もち (三コ入り) Turnip Cake
自家製の大根もちです。紹興酒と一緒に好吃～です！



¥ 480 税込

- ◆ 3. 自家製海老入り蒸し餃子 (4コ入り)
Shrimp Dumpling (4 pieces)
フリップリな海老入り蒸し餃子です。自家製で仕上げた絶品蒸し餃子を是非！！



3本 ¥ 400 税込
5本 ¥ 600 税込

- ◆ 4. 台湾式棒餃子 (鍋貼)
Stick Dumpling
両面をカリッと焼いた台湾式の棒餃子です。



¥ 580 税込

- ◆ 5. チャーシューまん (4コ入り)
Pork soup (4 pieces)
角切りのチャーシューが入った甘辛餡が絶品です。



¥ 600 税込

- ◆ 6. 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。

写真はイメージです。

小籠包の本場、台湾！いえ、その他にも美味しい点心がいっぱいです。



◆ 7. 焼き小豚まん (水煎包)
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。外をバリッと焼き上げた台湾屋台の味。

3コ ¥ 450 税込



◆ 8. 薄焼きパンの牛肉巻き
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。

¥ 600 税込



◆ 9. 台湾蒸し揚げパン
Deep-fried Thread Roll
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。

¥ 500 税込



◆ 10. 中華揚げパン Deep-fried dough
鹹豆漿(豆乳スープ)と合わせてください。

1本 ¥ 400 税込



◆ 11. 台湾鹹豆漿 (シェントウジャン)

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ャン。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。

揚げパンや点心と一緒に召し上がりください。おすすめですよ!!!

¥ 600 税込

デザート、お茶 Dessert



¥ 580 税込

◆ 1. ココナッツ団子 (3コ)
Coconut dumplings



¥ 600 税込

◆ 2. ごま団子 (3コ)
Sesame dumplings



¥ 380 税込

◆ 3. 紫いもアイスクリーム
Taro Ice-Cream



¥ 380 税込

◆ 4. マンゴーアイスクリーム
Mango Ice-Cream



茶 Tea

台湾茶。とても有名ですよ！当店(台湾ターミー)では、台湾直輸入のお茶をお楽しみ頂けます



二人前 ¥ 1000 税込

◆ 5. 高山茶ホット (10g)
Alpine Oolong (10g For 2 Persons)

台湾烏龍茶の中でも、高級茶とされる阿里山高山茶(アリサンコウザンチャ)。標高1000m~1600mの高地生産され、その味わいは決みのない清々しい味で、華やかな花の香りや旨味も感じられます。また、阿里山は人気の観光地としても知られています。



(お湯のお代わりはお気軽にお申し付け下さい。)

台湾烏龍茶のなかでも、高級茶とされる標高1000m以上の高地で生産される『高山茶』。阿里山高山茶(アリサンコウザンチャ)は、安定した品質とコストパフォーマンスの良さが魅力。

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

(ショウ ロン ポウ)



小籠包

Taiwanese Xiaolongbao



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。

4コ入り **¥620**

税込

名物 Taiwanese Meal

台湾のソウルフードをお楽しみ下さい。



(ニユウロウメン)

6. 台湾牛肉麵

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、
濃厚で少し辛いスープです。

¥ 980 税込

(スペシャルルーロー飯)

7. 滷肉飯

Stewed Pork Rice

滷肉飯は、台湾の屋台などで
よく売られてる豚角煮めし!

当店自家製の絶品角煮をお召し上がりあれ!!

台湾では庶民からとても親しまれていて、
ほとんどの定食屋、食堂で
みられる 台湾ソウルフードです!!

¥ 950 税込



写真はイメージです。

台湾ナンバーワンB級グルメ・・・



肉圓 (バーワン)

米粉とタピオカ粉で肉餡を包みました。

台湾もち団子



千と千尋の神隠しにも登場！！噂のグルメ！！

千尋のお父さんが美味しそうに食べてた、そうアレです。

台湾
名物

1個

600円

写真はイメージです。