

ランチセット

小皿は日によって変わります。

単品メニュー









980 ₱ 推荐的菜单

ルーロー飯 + 担仔米粉+小皿

イートイン : 丼での提供 ティクアウト:担仔麺は野菜スープ となります(写真はイメージです)

ライス大盛り100円



小皿は日によって変わります。









パイコー飯(豚カン)+ 担仔米粉+小皿

とってもヘルシー!

美医食同源

セット

台湾の美味しい豆乳スープ

鹹豆漿(シェントウジャン)と

湿鶏肉飯 + 小皿

ータァオツァン

ディース

イートイン :台湾製鉄の弁当容器 テイクアウト:担仔麺は野菜スープ となります(写真はイメージです)

ライス大盛り100円

小皿は日によって変わります。

880 m



肉





1050 m 牛肉麺と

臺滷肉飯 + 小皿

麺大盛り100円





小皿は日によって変わります。





小皿は日によって変わります。



- 豆乳スープで台湾の美味しい 品

550 m



鶏

麺

980 m

本場ニューローミェン



4 骨出汁でコク深い





イカ団子

小籠包

Taiwanese Xiaolongbao

熱々の肉汁があふれ出します。

Fried Squid Ball

イカのすり身を団子にした自家製です。外は

(5個)¥<u>900</u>

サクッと中はふわふわの絶品料理です。

こだわりの小籠包は、口に入れたとたん、

6

台湾鉄道弁当

排

滑



台湾名物

880 m

メニュー



台湾腸詰(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。



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ご一緒に。お持ち帰りも出来ます!!





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 肉味噌がかかって、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。z



ごま団子

Sesame dumplings 「香ばしい胡麻がたっぷり!外はカリッと、中はもっ ちりの団子、一口で広がる幸せの味わい!」



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!!

台湾豆花13時以後注文できます