

家鄉味



家，每一個家都有共同食物記憶，總會念著那幾道菜
鄉，有家人的地方就是家鄉—上海鄉村
味，我們透過用心料理的心意傳遞幸福的味道

上海鄉村是一個從「家的記憶」開始的光陰故事.....

創始人薛其尉和無錫有著很深的血緣關係，在歷史浪潮中，隻身飄洋過海來到台灣生活的他，雖然在這片土地上生了根，然而那份思鄉情愫卻始終刻在記憶裡，於是他決定將這份含蓄而深沉的情感寄託在料理中，把家鄉的味道透過演繹搬到台灣的餐桌上。終在1982年，在原台北仁愛路開了首家「上海鄉村」江浙料理餐廳。用道地的江浙菜系美味，融入台灣在地食材，完美呈現新菜品。

「百業皆本」是薛家的家訓。因此薛其尉對嚴選食材、手工料理、精進細緻的職人精神特別堅持，細膩執著的料理之魂，海派人情味的待客之道，是他對上海鄉村獨特的經營哲學，也因此塑造獨樹一格的品脾樣貌；而這份敬業的態度早就透過一言一行深深刻畫在自家人的腦海記憶裡；承襲父親留下的品脾，二代傳人薛永祥說他始終記得父親說過的那句：「做什麼，就要像什麼！」這句話始終叮嚀著他在傳承家業或創業路上，用對的態度專注、堅持做對的事！而這樣的精神也成為三十多年來支持上海鄉村持續堅持的重要信念。其中，堅持每日八小時新鮮燉煮的工夫菜—「烤方」，還有每天手工現制的「清炒蝦仁」，都是上海鄉村經典的招牌菜。用心可以打造料理的靈魂，手心的溫度會成為美味的秘方，充滿愛的心意，就藏在80歲薛老媽媽和夥伴們親手撥下一顆顆的豌豆中，更從一路陪伴上海鄉村成長的老師傅手中蔓延開來，這也是老饕們為何如此喜愛鄉村的原因吧！

在東方文化下，我們總是容易外顯海派奔放的人情味，然而對家人的情感卻像江浙菜一樣深沉內斂，不擅以言辭表達感情的我們，只能含蓄細膩地將這些愛藏在餐桌上的料理中，期待陪著家人們好好地吃一頓飯，也好好地吃下沒有說出口的那份心意，上海鄉村就是在說著這樣的故事，不僅是薛家人的故事，更乘載著許多家庭餐桌上美好生活的記憶，未來我們也會把這份一輩子的味道一代一代地傳下去。



Chef's recommendation

主廚推薦。



干絲牛肉絲

Stir-fried beef with shredded bean curd



黃魚燒豆腐

Braised yellow croaker with tofu



砂鍋醃鮮

Pork,bacon and bamboo shoot casserole



紹興醉雞

Chilled marinated chicken with Shao-Xing wine



鹹肉菠菜燒百頁

Seasoned Pork braised with tofu film and spinach



韭黃鱔糊

Braised eel in Ning style



蟹黃豆腐煲

Tofu with crab roe



紹興醉雞 | \$328

Chilled marinated chicken with Shao-Xing wine

傳說某個農村裡，有三位媳婦必須以「雞」為食材做料理比賽，最美味者就能獲得家政權，而紹興醉雞就是在此刻脫穎而出，因此這道料理有象徵「當家作主」的意義，在江浙的農村裡，每到過年時節，家家戶戶的桌上都可以看到這道菜色。

紹興醉雞這道清爽的冷盤料理是江浙的經典佳餚之一，以溫潤的紹興酒取代辛辣的米酒或高粱酒，醃漬過的雞肉經過冰鎮不僅鮮嫩爽口，裡頭散發出濃厚的迷人酒香，無疑是開胃的好選擇。



涼拌蜆皮 | \$268

Jellyfish in soy sauce

脆皮素鵝 | \$268

Fried soybean skin with vegetables

燻魚 | \$268

Smoked fish

雙拼 | \$368

Appetizers in two assortment

三拼 | \$528

Appetizers in three assortment

Appetizers

儂好



無錫脆鱈 | \$468

Smoked fish

擁有百年歷史的無錫脆鱈，又稱梁溪脆鱈，在清同治年間被研發出來，而後歷經幾代無錫名廚改進日趨完美，是精緻典雅、選料嚴苛的無錫菜中的傳統名菜。

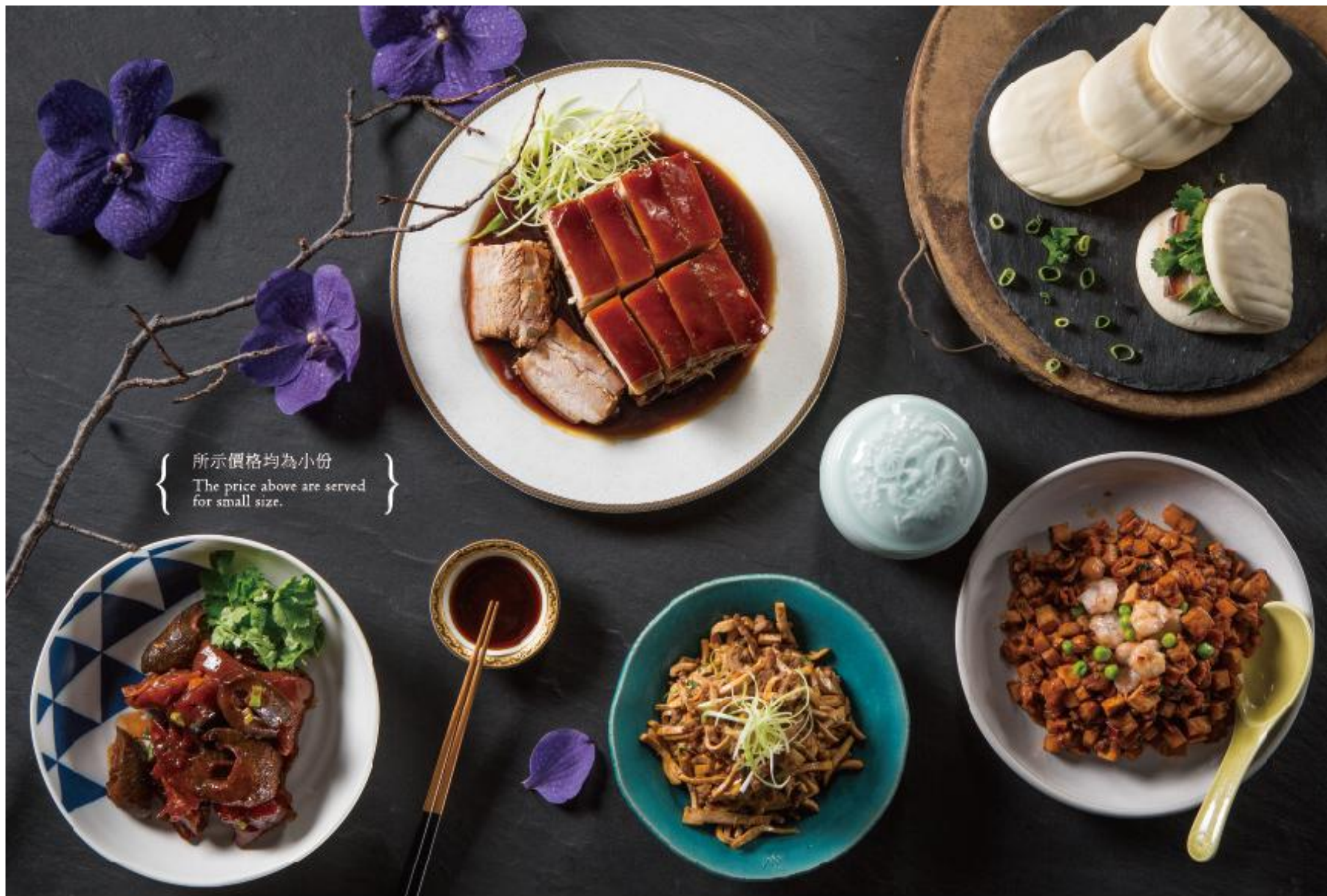
將新鮮鱈魚透過二次不同溫度的油炸工夫，將含油量降到最低，達到香酥不膩的口感；淋上微甜醬汁翻炒的細膩火候與炒工則是決定脆鱈是否能完美的最終關鍵，完成後再搭配些許嫩薑絲，吃起來外香濃內酥脆，越嚼越香，可以說是上等下酒菜的最佳選擇。



鎮江肴肉 \$268

Crystal pork jelly in Zhenjiang style

傳承三百多年之久的江蘇傳統名菜「鎮江肴肉」，亦有「水晶肴肉」之稱，選用新鮮豬前蹄為主食材，搭配老薑、八角、肉桂、小茴香等多種香料一起熬煮，直到凝結成為透明嫣紅膠凍狀，為了做出清透不濁的色澤，必須以手撕方式沿著肉的紋理慢工攤下不帶脂肪的纖維，歷經繁複的料理過程，才能做出不帶一絲肥膩口感的肴肉凍，香、鮮、嫩是這道菜最微妙的特色，在鎮江當地的居民甚至發展出喝早茶配肴肉的文化，「吃肴肉，不當菜」正述說著吃不膩的好味道。



{ 所示價格均為小份 }
{ The price above are served }
{ for small size. }

鄉村烤方 (附6方餅) | \$680

Braised Dong Po Pork - Large

烤方，是揚州地方傳統宴客名菜，顧名思義是以火烤四方肉，為了能夠呈現方正的肉形，堅持溫宰手切新鮮五花肉，每日限量燉燒，加入冰糖以及特選醬油，細火慢燉8小時，過程中為求醬汁均勻入味，老師傅們透過經驗不斷控制火候，時刻觀察，小心翼翼地幫每一塊烤方翻面，並且不斷過濾鍋中因熬煮所產生的雜質與泡沫，直到湯汁近乎收乾，六個表面都呈現焦糖色澤，才能起鍋上菜。經過日夜細心照料的烤方，吃起來軟嫩Q彈、香氣濃郁，剛剛好的鹹甜滋味，十分下飯，搭配上新鮮爽口的香菜蒜苗絲夾著方餅一起吃，又是另一番風味。

鄉村小烤方 (附4方餅) | \$420

Braised Dong Po Pork - Small

鴨方 | \$380

Fragrant fried duck

雲耳松阪豬 | \$428

Mushroom Matsusaka Pork

烤方烏參 | \$1280

Braised Dong Po Pork with sea cucumber



紅燒元蹄 | \$288

Braised trotter

元蹄烏參 | \$688

Braised trotter with sea cucumber



Poultry

好切個肉。





無錫排骨 | 328

Braised ribs in Wuxi style

無錫排骨，又稱「無錫肉骨頭」，是流傳百餘年歷史的無錫傳統名菜，將帶肉的豬肋排骨經過老黃酒醃製後，以傳統濃油赤醬文火熬燒到透骨入裡，鹹中帶甜、腴而不肥、肉甜骨酥，除了肉質軟嫩外，吸吮流在骨頭上湯汁的獨特風味，更是滿口留香。



蒸烤排骨 | \$428

Braised ribs with preserved fish

蔥烤排骨 | \$428

Braised ribs with green onion

紅燒蹄筋 | \$428

Pig sinew with soy sauce

干絲豬肉絲 | \$268

Stir-fried pork with shredded bean curd



蒸烤圈子 | \$588

Braised pig intestine

酸菜炒肚絲 | \$288

Stir-fried pig stomach with pickled Chinese cabbage

八寶辣醬 | \$328

Eight treasures spicy sauce

紅燜羊肉(冬限) | \$588

Lamb Meat(Winter only)

紅燒牛腩 | \$428
Braised beef tenderloin

蘿蔔牛腩 | \$428
Stewed beef with turnip

清蒸牛腩 | \$488
Steamed beef tenderloin



百果牛筋 | \$528
Beef tendon with ginkgo

茭白牛肉絲 | \$368
Shredded beef with bamboo

蘆筍牛肉絲 | \$428
Shredded beef with asparagus

百合牛肉絲 | \$428
Shredded beef with lily

干絲牛肉絲 | \$288
Stir-fried beef with shredded bean curd

栗子雞 | 328
Stewed chicken with chestnuts

油豆腐雞 | \$328
Stewed chicken with bean curd puff

芋艿雞骨醬(時令) | \$428
Chicken sauce Taro(Request on reservation)

八寶鴨(預訂) | \$988
Eight treasures Duck(Request on reservation)

香酥鴨(預訂) | \$988
Roasted duck(Request on reservation)





清炒蝦仁(豆苗,百合,干燒,蘆筍) | \$528

Fried shrimps (bean sprout, lily, asparagus)

越是新鮮的食材，越要用簡單的方式料理對待，才能突顯它的原始美味，而清炒蝦仁就是最具代表的一道江蘇名菜。

我們選用新鮮帶殼劍蝦，堅持以手工剝蝦剝腸，慢工細活的剝蝦工夫，雖然緩慢耗時，剝蝦媽媽們也時常因此被工具所傷，但手工剝蝦不僅可保留蝦仁的彈性與鮮度，亦可在過程中淘汰掉劣質的蝦肉與不乾淨的雜質，從中確保食材的品質。剝好的蝦仁，以蛋清、太白粉薄裹身，低溫細火輕焙，一熟便可起鍋，白淨清爽的蝦仁，有著純粹的鮮美，食用前如果能再沾點醋汁，便可讓蝦仁的甘甜發揮淋漓盡致！



Seasonal Seafood

好新魚魚。

韭黃鱔糊 | \$388

Braised eel in Ning style

雙色蝦仁(中) | \$788

Braised shrimps with two sauce(Medium)

蝦仁炒蛋 | \$388

Shrimps omelet

清炒鱔糊 | \$428

Braised eel

清炒鱔糊是一道色香味俱全的上海傳統名餚。鱔汁緊裹鱔肉，鮮嫩滑軟，營養豐富。加入醬油、鹽、白糖、薑茸、紹酒和上湯，等鱔魚絲燒上色，用生粉水勾芡，翻炒片刻，見滷汁包住鱔絲時，熱油澆到鱔魚時香氣四溢。





生菜蝦鬆 | \$468
Minced Shrimp with Lettuces

XO醬百花油條 | \$458
Boiled shrimps with bean curd

油爆活蝦 | \$488
Fried shrimps with shell in gravy

活蝦粉絲煲 | \$488
Shrimp casserole

蝦片 (清炒 . 豆苗 . 百合 . 干燒 . 蘆筍) | \$728
Fried prawns (with lily . with bean sprout . soy sauce . Fried prawns with asparagus)

雙色蝦片 (中) | \$1080
Double fried prawns (Medium)

生炒蟹鉗 | \$488
Stir-fried crab's claws





蟹黃豆腐煲 | \$328

Tofu with crab roe

「蟹黃豆腐煲」是一道費時工夫菜，將蟹肉、蟹黃變成絲狀，加上切成顆粒狀的洋蔥、紅蘿蔔，入鍋以小火拌炒半小時，成為料裡最重要的基底，接著倒入紹興酒提香，再加入表皮微炸過的美蓉豆腐，及以大骨及雞骨架提煉出的牛奶色高湯，濃黃的湯汁裡散發出濃鮮海味。入口後，看似簡單的蟹黃豆腐湯，皆是濃厚鮮甜；豆腐細嫩即化，一絲絲細膩的蟹肉絲在每一口咀嚼中展現來自大海的甜美滋味。

膏蟹 (醬爆 . 蛋炒 . 清蒸) | \$630 / 隻

Crab (Fried . Egg fried . Steamed)

醬爆蟹 (年糕 . 粉絲煲) | \$680 / 隻

Stir-fried crab with glutinous rice in soy sauce
(Stewed crab in pot)

西芹帶子 | \$688

Scallop with celery

烏參 (蝦子 . 蔥烤) | \$688

Sea cucumber with shrimps roe
(Sea cucumber with green onion sauce)

杏桃 (醬爆 . 椒鹽) | \$468

Stir-fried frog leg in soy sauce
(Deep fried frog leg with pepper salt)

Seasonal Seafood

好新
魚魚。



Seasonal Seafood

好新魚魚。

剝椒鮮鱸 (辣) | \$780
Steamed weever with chopped chili
and black bean sauce

紅燒下巴 | \$150 /片
(需等待20分鐘)
Braised fish head with soy sauce
(Wait 20 minutes)



龍膽石斑魚片 | \$628
(蠔油、糖醋、雪菜、醋溜、糟溜)
Gentian grouper with (sweet and sour sauce . Preserved
cabbage . sour sauce. oyster sauce)

蝦仁魚片 | \$780
Sliced cod fish with shrimp



中黃魚燒豆腐煲 | \$880

Braised yellow croaker with tofu (Medium)

「黃魚燒豆腐」一道工法細膩的上海傳統料理，入秋冬後的黃魚量多肥美，將炸過的黃魚放入嫩豆腐，佐以獨家特製醬汁滿火燉燒，讓醬汁在收乾的過程中慢慢入味，鎖住黃魚和豆腐的雙重營養，讓吃下肚的不只美味也健康。

小黃魚燒豆腐 | \$488

Braised yellow croaker with tofu (whole fish)



魚頭 (干燒. 蔥烤) 需等待60分鐘 | \$980

Broiled Silver carp fishhead (Wait 60 minutes)

龍鱈 (煙燻. 豆酥) 需等待50分鐘 | \$1680

Smoked snow dragon fish / Steamed snow dragon fish mixed with black beans (Wait 50 minutes)

麵拖黃魚 | \$980

Braised yellow croaker with tofu (Medium)

清蒸石斑 | \$時價

Steamed Sea Bass

糖醋鱈魚捲 | \$1680

Codfish rolls with sweet & sour sauce





{ 所示價格均為小份 }
{ The price above are served }
{ for small size. }



清炒豆苗 (時令) | \$268
Stir-fried bean sprout

手撕芽菜 | \$198
Stir-fried green bean sprout

大蒜苋菜 | \$198
Amaranth with garlic bulb

金銀蛋苋菜 | \$268
Stir-fried preserved eggs with
amaranth vegetable

銀魚苋菜 | \$268
Amaranth vegetable

春筍 (雪菜 . 干炸 . 豆苗) | \$488
Bamboo shoots (Stir-fried . Preserved cabbag . bean sprout)

冬筍 (雪菜 . 干炸 . 豆苗) | \$588
Winter bamboo (Stir-fried . Preserved cabbag . bean sprout)

干貝角瓜 | \$268
Mushrooms cucumbers with scallops

干貝竹筍角瓜 | \$288
Mushroom cucumbers with bamboo and scallops

Vegetable

來些菜。



Vegetable

來些菜。



雙冬 (油燜、豆苗) | \$588

Bamboo shoots and mushrooms(bean sprout)

「雙冬」指的是冬菇與冬筍，這兩樣食材是江浙菜裡的蔬菜名角，油燜雙冬是將冬菇與冬筍加入高湯一起燴煮，再勾芡後即可馬上享用雙冬的鮮美，感受爽脆又軟嫩的雙冬在口中展開多層次的滋味。



百果烤白菜 | \$288

Baked Chinese cabbage with ginkgo

雪菜百頁 | \$228

Preserved vegetables with tofu films

筍白雪菜豆板 (時令) | \$328

Bean curd with preserved vegetable (Season only)

鹹肉菠菜燒百頁 | \$288

Seasoned Pork braised with tofu film and spinach

素什錦 | \$328

Stir-fried assorted vegetables



紅燒豆腐 | \$198
Braised bean curd

冬菇菜心 | \$228
Green cabbage with mushrooms



雞絲豌豆 | \$488
Stir-fried chicken with peas

「雞絲豌豆」是一道經典的閩菜料理，為了保留豌豆仁的完整，必須要接受「慢」工出細活的原則，堅持以傳統手工從扁四季豆裡剝出一粒粒飽滿的小豌豆，好的豌豆吃進嘴裡又甜又嫩，而為保留其鮮味，清炒時必須掌握「快」這個祕訣，經過快速清炒後嫩綠飽滿的豌豆仁最是細膩好吃，再和滷了蛋清的滑嫩雞肉絲加在一起混炒後，就是一道食材簡單卻十分細緻的好料理。

蘆筍百合 | \$488
Asparawith lily







砂鍋白菜 | \$458
Cabbage casserole

砂鍋豆腐 | \$458
Tofu and sea food casserole

砂鍋油豆腐雞 | \$368
Chicken and bean curd puff casserole

砂鍋牛腩 | \$488
Beef tenderloin casserole

砂鍋羊肉 (時令) | \$688
Lamb casserole(season only)

砂鍋醃鮮 | \$368

Pork,bacon and bamboo shoot casserole

在江浙菜中，有高湯之王稱號的「醃篤鮮」究竟是什麼呢？其實就是把醃過的肉拿來燉新鮮的肉，醃肉多半是金華火腿，「篤」在上海話的意思就是慢火燉，鮮是指新鮮的豬五花、鹹肉、豬腳等鮮肉，再加上豆腐結、青江菜或冬筍等蔬菜，歷經24小時慢慢熬出一鍋濃濃白白的湯，有醃肉的鹹、鮮肉的鮮、蔬菜的甜，這就是醃篤鮮湯頭迷人之處，熬熱一碗下肚，全身都溫暖了起來。

Casserole

來
一
鍋。





Casserole

來一鍋。

砂鍋魚頭 (紅燒 / 白燒)需等待60分鐘 | \$1280

Fish head casserole(prepared with oyster sauce)(pork and chicken essence)(Wait 60minutes)

砂鍋火腿津白雞 (需等待60分鐘) | \$1580

Ginkgo ham casserole(Wait 60 minutes)

砂鍋土雞 (預訂)需等待60分鐘 | \$1580

Chicken casserole(Wait 60 minutes)(Request on reservation)

砂鍋花三鮮 (預訂) | \$1280

Pork&seafood casserole(Request on reservation)

砂鍋芋艿鴨 (預訂) | \$1580

Duck casserole(Request on reservation)





二筋頁湯 | \$238

Minced pork and gluten soup

所謂「二筋」，指的是麵筋球與豆腐皮，其中一筋是將一顆顆又鼓又脆的麵筋球挖開大洞，填入絞肉，另一筋則是將豆腐皮包入絞肉，即完成兩筋的雛形；而這道料理成功的關鍵是在燉出鮮甜的湯頭，將鍋底舖上大骨、冬粉、扁尖筍、蝦米，接著把兩筋加入高湯中熬煮，吸盡所有食材的精華，自然能成就其飽滿豐富的滋味。

大湯麵結 | \$238

Wrapped bean curd soup

酸菜肚片湯 | \$238

Pig stomach with preserved vegetable soup

干貝三菇湯 | \$238

Mushrooms and scallop soup

醃篤鮮湯 | \$238

Pork and bacon soup

鹹肉百頁湯 | \$238

Salted meat and bean curd skin soup

Soup
喝
點
湯。



Soup

喝點湯。

小魚莧菜豆腐羹 | \$238
Fish and tofu soup

火腿冬瓜湯 | \$188
Ham and squash soup

冬瓜蛤蠣湯 | \$188
Sea clam with gourd soup

竹笙湯 | \$238
Wrapped bean curd soup

雪菜肉絲湯 | \$188
Sliced pork with salted cabbage soup

青菜豆腐湯 | \$188
Vegetable and tofu soup





所示價格均為小份

The price above are served
for small size.



蔥開煨麵 \$188

Stewed noodle with green onion

「蔥開煨麵」是一道江浙名菜，「蔥」是指青蔥，「開」是指開陽，也就是江浙菜裡的乾蝦米，「煨」則是指放入高湯直接烹煮，不同於一般麵條燙熟後再放入湯頭中的做法，蔥開煨麵的料理方式則是將生麵直接加入高湯中煨煮，並加入爆香的蔥段與蝦米，吸飽湯後的麵條軟而不爛、滋味醇厚，特別是材料簡單、風味獨特的煨麵在冷卻後再食用，口感反而更加有彈性呢！

所示價格均為小份

The price above are served
for small size.

干拌麵 | \$60

Noodles with green onion sauce

素麵 | \$168

Plain noodles

雪絲肉絲湯麵 | \$168

Noodles stew with salted cabbage

雪菜肉絲炒糕 | \$228

Fried rice cake with salted vegetable and pork

白菜肉絲炒糕 | \$228

Rice cake with salted vegetable and pork

壽麵 | \$360

Chinese noodle for birthday

上海菜飯 | \$200

Shanghai style steam rice with minced vegetable

上海菜飯雖說是上海有名的菜色之一，但它的發源其實是在江浙一帶，庶民們因生活節儉，把剩飯與青菜加些油拌在一起，作為外出工作時的便當，卻意外發現菜與飯結合的好味道，也因此有機會被帶進餐館的菜單中。青江菜剝一剝和金華火腿丁一起加白米之中悶煮，讓蔬菜的香甜與火腿的鹹鹹融入米粒之間，口感香氣兼備，是一道擁有庶民文化底蘊的風味料理。

菜心煨麵 | \$168

Stewed noodle with vegetable

蝦仁菜心煨麵 | \$248

Stewed noodle with vegetable & shrimp

Seasonal Seafood

麵
或
飯
呢。



Dim Sum

甜
甜
的。



螺絲捲 | \$18
Steamed bun (per serving)

桂花蓮子糕 | \$180
Sweet Osmanthus with Lotus Seed Cake

桂花糖藕 | \$250
Steamed lotus root with brown sugar

椰絲雪花糕 | \$180
Coconut Cake

豆沙鍋餅 | \$300
Baked pastry / Baked pastry with sweet red bean

壽桃 | \$30 /個
Chinese style birthday cake(per serving)

香蔥酥 | \$30 /個
Sesame and Green Onion Pie

奶皇包 | \$15 /個
Steamed Creamy Custard Bun(per serving)



{ 所示價格均為小份
The price above are served
for small size. }





桂花糖藕

桂花糖藕，又名蜜汁糯米藕，是江南地區特色傳統甜品之一，將糯米灌在蓮藕中，配以桂花、大紅棗一起精心蜜製，以其軟糯香甜、清脆、桂花香氣濃郁而享有口碑。



JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL
Blended Scotch Whisky
12

金門高粱酒
58
金門高粱酒
GINEN MAOW LIANG LIQUOR
2016 11 17 10

FRANCE
Baron de Val

12
The
MACALLAN
HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
12
TWELVE YEARS OLD
100% PURE MALTED & SELECTED
WHISKY OAK CASKS FROM 1952-1965

21年皇家禮炮 | \$4000
Royal salute 21years scotch whisky

約翰走路黑牌12年 | \$1000
Johnnie walker black label 12 years

約翰走路綠牌15年 | \$1400
Johnnie walker green label 15 years

麥卡倫12年 | \$2500
Macallan 12 years

58°C大高粱 | \$900
58° Sorghum

58°C小高粱 | \$350
58° Sorghum

38°C大高粱 | \$850
38° Sorghum

精釀陳紹 | \$450
Premium V.O. shaoxing wine

陳年紹興 | \$350
V.O. shaoxing wine

紹興酒 | \$280
Shaoxing wine

玉泉清酒 | \$250
Taiwan sake

黃酒 | \$250
Yellow rice or millet wine

美國嘉樂時紅酒 | \$500
Carlo rossi red

海尼根啤酒 | \$120
Heineken beer

台灣金牌啤酒 | \$100
Taiwan gold medal beer

台灣金牌生啤酒 | \$100
Michelob Classic Dark Beer

Wine 乾杯。



Drink

邊
喝

邊
聊。

現榨果汁

Fresh juice

可爾必思原味凍飲

CalPico drink

蜂蜜金桔檸檬汁

Lemon, honey and kumquat drink

可爾必思果汁凍飲

CalPico juice drink

{ 以上飲料每杯\$80 小壺\$180 大壺\$350
NT\$80 each glass, NT\$180 per pitch, NT\$350 per large pitch }

柳橙汁 | \$60

Orange juice

礦泉水 | \$50

Mineral water

芭樂汁 | \$60

Guava juice

蘋果西打 | \$30

Apple cidra

烏梅汁 | \$100

Plum juice

可口可樂 | \$30

Coca Cola

