

# 海鮮

## シーフード

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 蒜泥鮮蚶<br>ゆで牡蠣のニンニクソース | 200 / 300 / 400 |
| 酥炸蚶<br>牡蠣フライ         | 200 / 300 / 400 |
| 豆鼓蚶<br>牡蠣のトウチ炒め      | 200 / 300 / 400 |
| 炒海瓜子<br>アサリのバジル炒め    | 280 / 380 / 480 |
| 炒蛤仔<br>ハマグリのパジル炒め    | 180 / 280 / 380 |
| 鹽水蝦<br>ゆで海老          | 280 / 380 / 480 |
| 鹽酥蝦<br>小海老の揚げ物       | 280 / 380 / 480 |
| 炒丁香魚<br>キビナゴ炒め       | 280 / 380 / 480 |



蒜泥鮮蚶  
ゆで牡蠣のニンニクソース



鹽水蝦  
ゆで海老



炒海瓜子  
アサリのバジル炒め

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を課金しております。あらかじめご了承ください。

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 鹽酥小卷<br>イカの揚げ物       | 一隻 50<br>一杯     |
| 清蒸小卷<br>蒸し子ヤリイカ      | 一隻 50<br>一杯     |
| 紅燒魚翅頭<br>サメ皮の醬油煮     | 280 / 380 / 480 |
| 五味中卷<br>ゆでイカの五味ソースかけ | 380 / 780       |
| 烤中卷<br>焼きイカ          | 一隻 880<br>一杯    |
| 炸花枝丸<br>イカ団子         | 一粒 40<br>一つ     |
| 炸海鮮卷<br>エビとイカの包み揚げ   | 一卷 100<br>一つ    |



鹽酥小卷  
イカの揚げ物



炸花枝丸 / 炸海鮮卷  
イカ団子 / エビとイカの包み揚げ



炒丁香魚  
キビナゴ炒め

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を課金しております。あらかじめご了承ください。

# 蔬食

## 野菜料理

- 炒季節蔬菜 140 / 240 / 340  
季節の野菜炒め
- 炒水蓮 160 / 260 / 360  
水蓮菜炒め
- 炒絲瓜 160 / 260 / 360  
ヘチマ炒め
- 炒苦瓜 160 / 260 / 360  
ゴーヤ炒め
- 炒韭菜花 180 / 280 / 380  
ニラ炒め
- 炒高麗菜 140 / 240 / 340  
キャベツ炒め



炒水蓮  
水蓮菜炒め



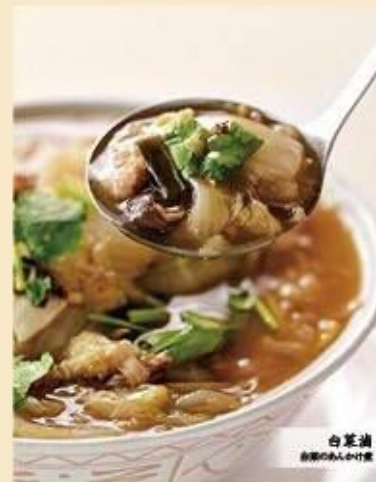
炒絲瓜  
ヘチマ炒め



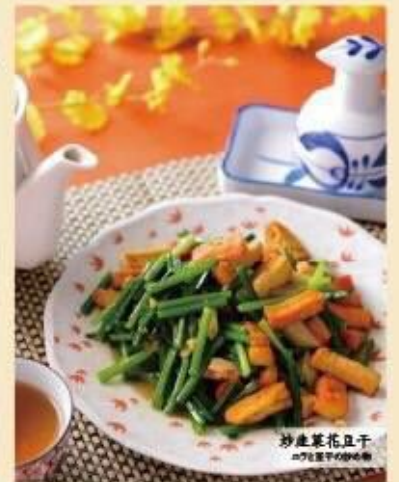
炒韭菜花  
乾燥カリフラワーとキクラゲの炒め物

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を頂戴しております。あらかじめご了承ください。

- 白菜滷 280 / 380 / 480  
白菜のあんかけ煮
- 炒桂竹筍 180 / 280 / 380  
ケイチク炒め
- 炒苦瓜鹹蛋 180 / 280 / 380  
ゴーヤの塩卵炒め
- 炒韭菜花豆干 180 / 280 / 380  
ニラと豆干の炒め物
- 炒花菜干木耳 180 / 280 / 380  
乾燥カリフラワーと  
キクラゲの炒め物
- 山藥炒甜椒 280 / 380 / 480  
山芋とパプリカの炒め物



白菜滷  
白菜のあんかけ煮



炒韭菜花豆干  
乾燥カリフラワーと豆干の炒め物

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を頂戴しております。あらかじめご了承ください。

## 軟性飲品

ドリンク

礦泉水 ミネラルウォーター	60
酸梅湯 梅の濃製ジュース	100
冰鎮紅茶 アイスティー	100
仙草蜜茶 仙草茶	100
蘋果西打 アップルソーダ	30
可口可樂 ユカコーラ	30

## 酒精飲品

お酒

台灣啤酒 台灣ビール	100
台灣金牌啤酒 台灣ビール金牌	100
台灣18天生啤酒 台灣ビール生	100
陳年紹興 陳年紹興酒 (ボトル)	380
精釀紹興 精釀陳年紹興酒 (ボトル)	480
紅酒 赤ワイン	請洽服務人員 店員までお尋ねください
白酒 白ワイン	請洽服務人員 店員までお尋ねください
威士忌 ウイスキー	請洽服務人員 店員までお尋ねください

## 湯品

### スープ

紫菜小魚湯 180 / 280 / 380  
のりと小魚のスープ

老菜脯排骨湯 280 / 380 / 480  
豚の骨付バラ肉と切干大根のスープ

蛤仔湯 180 / 280 / 380  
ハマグリのお吸い物

蚵仔湯 180 / 280 / 380  
牡蠣のお吸い物

下水湯 180 / 280 / 380  
鶏のホルモンスープ

海瓜子味噌湯 180 / 280 / 380  
アサリの味噌汁



紫菜小魚湯  
のりと小魚のスープ



老菜脯排骨湯  
豚の骨付バラ肉と切干大根のスープ

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を課金しております。あらかじめご了承ください。

## 蛋、豆腐

### 卵、豆腐料理

菜脯蛋 160 / 260 / 360  
切干大根入り卵焼き

蚵煎蛋 180 / 280 / 380  
牡蠣入り卵焼き

紅燒豆腐 160 / 260 / 360  
厚揚げの醤油煮

## 主食

### ご飯・麺

炒南瓜米粉 一份 120  
カボチャ入り焼きビーフン 一人前

炒麵 一份 100  
焼きそば 一人前

炒飯 一份 100  
チャーハン 一人前

白飯 一碗 20  
ライス 一杯



炒南瓜米粉  
カボチャ入り焼きビーフン

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を課金しております。あらかじめご了承ください。



代代相傳，不變的台菜好味道。

## 茂園餐廳

台北市長安東路二段185號

02-2752-8587

11:30-14:00 17:30-21:30



## 冷盤 オードブル

白斬雞 蒸し鶏の冷製	半隻 500 半羽
粉肝 レバー	100 / 200 / 300
明蝦沙拉 車海老のサラダ	一隻 500 一尾
烏魚子 カラスミ	780
冷筍 (季節) たけのこのサラダ (季節限定)	200 / 300 / 400
冷山藥 山芋のサラダ	280 / 380 / 480
五味九孔 活きトコブシの冷製五味ソースかけ	時価 時価



白斬雞  
蒸し鶏の冷製



明蝦沙拉  
車海老のサラダ



粉肝  
レバー



烏魚子  
カラスミ

本店需加税10%服務費  
別處10%のサービスタ料を課税しております。あらかじめご了承ください。

## 魚 魚料理

鹹冬瓜蒸鮮魚 時價  
魚の蒸し物の冬瓜漬物 時価

乾煎時節鮮魚 時價  
季節の魚のソテー 時価

薑絲鮮魚湯 時價  
ショウガ入り魚スープ 時価

當日鮮魚請詢問現場工作人員  
旬の魚は店員にお尋ねください



鹹冬瓜蒸三角魚  
魚の蒸し物の冬瓜漬物



鹹冬瓜蒸半魚  
魚の蒸し物の冬瓜漬物



鹹冬瓜蒸紅鱈  
魚の蒸し物の冬瓜漬物



乾煎馬頭魚  
季節の魚のソテー

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を頂戴しております。あらかじめご了承ください。

## 豬肉 豚肉料理

香腸 140 / 280 / 420  
台湾ソーセージ

豬腳 100 / 200 / 300  
豚足

大腸 160 / 320 / 480  
ホルモン

豬腳/大腸雙拼 260 / 360 / 620  
盛り合わせ(豚足+ホルモン)

滷三層肉 180 / 280 / 380  
豚の煮込み

麻油腰只 300 / 600  
豚の腎臓のごま油炒め



香腸  
台湾ソーセージ



豬腳/大腸雙拼  
盛り合わせ(豚足+ホルモン)



滷三層肉  
豚の煮込み

本店需加收10%服務費  
別途10%のサービス料を頂戴しております。あらかじめご了承ください。