



次次菜單

GRAND MENU

※ディナータイムは
お席代(えびせん付き)として
お一人様別途200円(220円)を
頂戴いたします。

TAIPEI

台北餃子

GYOZA



名物

台北 鍋貼焼棒餃子

5個 290(319) 10個 580(638)

次次名物! ニンニク不使用の焼棒餃子。
国産の黄ニラをたっぷり使用した、食べても食べても
飽きの来ない新感覚の焼餃子です。



名物

台北水餃子

5個 390(429) 10個 780(858)

餃子を包む皮はツルンと食べやすく、食感はモチモチ。
旨味がたっぷり詰まったジューシーな水餃子をお楽しみください。

餃子のこだわり

名物 台北焼棒餃子



ニンニク不使用の棒餃子。国産の黄ニラをたっぷり使用し、旨味は抜群!

パリもちの食感がたまらない

名物 台北水餃子



皮はツルンと口当たりがよく、食感とはかくモチモチ。こちらもニンニクは不使用で、肉汁溢れるジューシー水餃子♥

温 菜

HOT DISH

推薦

台湾式枝豆の黒胡椒炒め

390(429)

推薦

茹で豚バラ肉のニンニク香味ダレ 蒜泥白肉
(スワンニーパイロウ)

440(484)

台湾式豚バラ煮込み 魯肉飯のお肉のみ

490(539)



蒜泥白肉

冷 菜

COLD DISH

推薦

鶏もやしナムル 食べるラー油

390(429)

推薦

まずはこれ! 担々棒々鶏豆腐
(バンバンジー)

390(429)

蒸し鶏のネギ塩まみれ

490(539)

サーモンとアボカドのユッケ

690(759)

限 時 菜 品

SEASON LIMITED

酸菜白肉

スワンツァイパイロウウオ

豚バラ肉の発酵白菜スープ煮
ひんにくダレ

690(759)



逸 品

IPPIN

やみつき揚げ海老

サクサク食感の8種スパイス

540(594)

青菜を炒めたとりあえすうまいやつ

590(649)

推薦

ふんわり玉子の海老チリソース

690(759)

推薦

こぼれホルモン麻婆豆腐

950(1,045)

ホルモン麻婆豆腐(ハーフ)

650(715)

油 炸

FRIED

一口ジューパイ 旨辛スパイスまみれ

追加

2個 390(429)
1個 190(209)

台湾屋台の味! 揚げ大根餅

2個 490(539)

旨し! 油淋鶏

490(539)

めっちゃシビれるポテトフライ

490(539)

スルメイカの唐揚げ 台湾夜市風

620(682)

大人のエビマヨ

690(759)

発酵唐辛子みそ&ヨーグルトのソース

麵 飯

NOODLE & RICE

葱油撈麵 汁なし混ぜそば

720(792)

台湾屋台の味 鶏肉飯

720(792)

推薦

台湾の母の味 豚煮込みご飯 新魯肉飯

790(869)

やつぱり一緒! 白ご飯

200(220)



台湾魯肉飯

點 心

DESSERT

推薦

とろける♡杏仁豆腐

390(429)

揚げたて胡麻団子

3個 480(528)