

ランチメニュー  
11:00-15:00  
(L.O 15:00)

# 午餐菜單

昼飲歡迎

15時  
まで限定



名物

## 台湾母の味 魯肉飯

ルーローハン

- ① 魯肉飯と名物鍋貼棒焼餃子 ② 魯肉飯と名物水餃子

ご飯少なめ 130g / 普通盛り 180g / 大盛り250g

現地の味 台湾産の干しエビや椎茸を絶妙なバランスで使用

香るスパイス ホアジヤオ ケージャンスパイス  
花椒や五香粉、八角が甘辛い味わいに深みをもたらします

手周暇かけ大 じっくりと旨味を閉じ込め、とろけるような柔らかい食感を  
渾身の1品 出すために72時間かけてじっくり作っています

セット内容

- ・魯肉飯 ・焼餃子or水餃子  
・スープ ・副菜

ご飯大盛り無料 各1,080 税込

冷菜

COLD DISH

鶏もやしナムル 食べるラー油

390 (429)

推奨 まずはこれ! 担々ポテサラ

390 (429)

推奨 さっぱり! トマト棒々鶏豆腐

390 (429)

蒸し鶏のネギ塩まみれ

490 (539)

台北餃子

TAIPEI GYOZA

台北鍋貼焼棒餃子

次々名物! 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、食べても食っても飽きの来ない新感覚の焼餃子です。

5個 290 (319) 10個 580 (638)

名物 台北水餃子

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。

5個 390 (429) 10個 780 (858)

限时菜品

SEASON LIMITED

酸菜白肉

スワンツワイハイロウグウオ

豚バラ肉の発酵白菜スープ煮  
にんにくダレ

690 (759)

温菜

HOT DISH

推奨 茹で豚バラ肉のニンニク香味ダレ 蒜泥白肉

440 (484)

(スワンニールロウ)

台湾式豚バラ煮込み 魯肉飯のお肉のみ

490 (539)

逸品

IPPIN

やみつき揚げ海老

540 (594)

ザクザク食感の8種スパイス

青菜を炒めたとりあえずうまいやつ

590 (649)

揚げ物

FRIED

一口ジューパイ 旨辛スパイスまみれ

2個 390 (429)

追加 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)

めっちゃやシビれるポテトフライ

490 (539)

推奨 ホルモン麻婆豆腐(ハーフ)

650 (715)

麺飯

NOODLE & RICE

台湾屋台の味 鶏肉飯

720 (792)

台湾の母の味 豚煮込みご飯新魯肉飯

790 (869)

推奨 やつぱり一緒に! 白(飯) 白(飯)

200 (220)

點心

DESSERT

推奨 とろける♡杏仁豆腐

390 (429)

揚げたて胡麻団子

3個 480 (528)