

台南担仔麵



魚翅 / Shark Fin / ふかひれ

蟹黃排翅(特)...約 2 兩重

Braised Shark's Fin Soup with Crab Roe (Supreme)

カニみそ入り 中フカヒレの姿煮

NT\$1,980 /份

紅燒排翅(特) ...約 2 兩重

Braised Shark Fin Soup (Supreme)

特選フカヒレの醤油姿煮

NT\$1,500 /份

紅燒松茸排翅(中) ...約 1 兩重

Braised Shark Fin with Brazilian Mushroom Soup (Medium)

中フカヒレと姫松茸の醤油姿煮

NT\$ 980 /份

皇翅佛跳牆

Duoble Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conpoy、and Taro

フカヒレ入り高級乾物の煮込みスープ

NT\$650/份

經典傳香佛跳牆

Duoble Boiled Assorted Meat、Conpoy、and Taro

フカヒレ入り高級乾物の煮込みスープ

NT\$380/份

御品魚翅海鮮鍋(10 人)

Shark Fin Seafood Hotpot

フカヒレ海鮮鍋

NT\$2800/鍋

台南担仔麵



鮑魚/Abalone / アワビ

蠔皇南非吉品原隻麻鮑(20 頭)

NT\$3,800/份

South African Abalone (20-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

蠔皇南非吉品原隻麻鮑(25 頭)

NT\$2,400/份

South African Abalone (25-head)

南アフリカ産アワビのオイスターソース煮

過橋雞湯南非活鮑魚

NT\$780/份

Sliced Fresh Abalone Seared with Chicken Broth

スライスアワビ 鶏湯かけ

乾煎(蒸冬粉)南非活鮑魚

NT\$780/份

Pan-Fried South African Abalone with Steamed Green Bean Noodles

南アフリカ産活アワビのソテー (春雨蒸し)

日式磯煮鮑魚美沙律

NT\$380/份

Boiled Abalone Salad

磯煮アワビのサラダ

香滷南非活鮑魚

NT\$780/份

Braised Abalone

南アフリカ産アワビの煮込み

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



花膠 / Swim bladder / 魚の浮き袋

燕窩 / Bird's Nest / 燕の巢

花膠燕麥養生粥

NT\$1,200/份

Fish Maw and Oatmeal Congee

魚浮き袋とオートミールのヘルシー粥

紅棗(杏汁)燉燕窩

NT\$1,500/份

Stewed Bird's Nest with Red Dates and Almond Juice

燕の巢とナツメ（杏仁）のデザートスープ

冰淇淋茗茶官燕窩

NT\$1,500/份

Finest Bird's Nest with Ice Cream and Tea Jelly

燕の巢のアイスクリームと茶ゼリー添え

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



生魚片 / Sashimi/ 刺身

黑鮪魚大腹(日本)

Bluefin Tuna (Upper Belly; Japan)

黒マグロ大トロ (日本産)

NT\$380 / 片

黑鮪魚中腹(日本)

Bluefin Tuna (Middle Belly; Japan)

黒マグロ中トロ (日本産)

NT\$ 280/ 片

主廚精選生魚片(七片)

Selected of Sashimi

嚴選刺身盛り合わせ

NT\$ 1,050/份

綜合生魚片(七片)

Assorted Sashimi (7 Pieces)

刺身の盛り合わせ (7切れ)

NT\$ 840/份

鮭魚生魚片

Salmon Sashimi

サケの刺身

NT\$ 120/片

鮪魚生魚片

Tuna Sashimi

マグロの刺身

NT\$120 / 片

日本青鰺(青鮒)魚生魚片

Japanese Yellowtail Amberjack Sashimi

日本産ブリの刺身

NT\$ 10/ 片

日本鮮干貝

Japanese Fresh Scallop

日本産ホタテ

NT\$380 / 顆

山藥海膽

Nagaimo with Sea Urchin

イクラとウニの山芋

NT\$ 380 / 份

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



加拿大生蠔(季)

Canadian Oyster (Seasonal)

カナダ産生カキ (季節限定)

NT\$380 / 顆

綠竹筍沙拉(季)

Green Bamboo Shoot Salad (Seasonal)

緑のたけのこのサラダ (季節限定)

NT\$180 / 份

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



螃蟹類 (季節限定、現撈供應)

Crab (Seasonal, Live Seafood) / カニ(季節限制)

帝王蟹(清蒸/鹽烤/避風塘/煮粥/味增湯) NT\$250/兩

King Crab (Steamed/Salt Grilled/Spicy/Congee/Miso Soup)
タラバガニ (あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク炒め/中華粥/みそ汁)

日本毛蟹(清蒸) NT\$160/兩

Japanese Hairy Crab (Steamed)
日本産毛ガニ (あっさり蒸し)

野生花殻蟹(花市阿) NT\$150/兩

(清蒸/避風塘/桂花蟹/蒸紹興蛋)
Wild Blue Swimmer Crab
(Steamed/Spicy/With Osmanthus/Stir-Fried with Pineapple & Bitter Gourd Paste)
天然ワタリガニ (あっさり蒸し/ニンニク炒め/卵炒め/パイナップルとゴーヤの塩漬け炒め)

大閘蟹(清蒸) 時價

Chinese Mitten Crab (Steamed)
上海ガニ (あっさり蒸し)

台灣處女蟳(清蒸/鹽焗/蒜蒸/炒麻油/煲粥) NT\$180/兩

Taiwan Blue Crab
(Steamed/Salt-Roasted/Steamed with Garlic/Stir-Fried with Sesame Oil/Congee)
台灣産ワタリガニの処女ガニ (あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク蒸し/ごま油炒め/中華粥)

台灣(紅蟳)大沙母(清蒸/蒜蒸/炒麻油/沙母米糕) NT\$120/兩

Taiwan Mud Crab
(Steamed/Steamed with Garlic/Stir-Fried with Sesame Oil/With Glutinous Rice)
台灣産ワタリガニの雌ガニ (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/ごま油炒め/おこわ)

日本松葉蟹(清蒸) NT\$180/兩

Steamed Japan Queen Crab
松葉蟹 (あっさり蒸し)

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



蝦類 (季節限定、現撈供應)

Shrimp (Seasonal, Live Seafood) / 海老 (季節限制)

台灣野生活龍蝦(清蒸/蒜蒸/生吃/煲粥/炒上湯) NT\$200/兩(起)

Taiwan Wild Lobster (Steamed/Steamed with Garlic/Sashimi/Congee/Stir-Fried with Broth)

台灣產天然ロブスター (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/刺身/中華粥/極上スープ炒め)

澳洲野生活龍蝦-水姑娘 NT\$200/兩(起)

(清蒸/蒜蒸/生吃/煲粥/炒上湯)

Australian Wild Lobster (Steamed/Steamed with Garlic/Sashimi/Congee/Stir-Fried with Broth)

オーストラリア産ロブスター (あっさり蒸し/ニンニク蒸し/刺身/中華粥/極上スープ炒め)

野生蝦菇頭(生吃/清蒸/鹽烤/避風塘) NT\$ 250/兩

Wild Spanner Crab (Sashimi/Steamed/Salt-Grilled/Spicy)

天然セミ海老 (刺身/あっさり蒸し/塩焼き/ニンニク炒め)

野生瀨尿蝦(清蒸/避風塘) NT\$ 150/兩

Wild Mantis Shrimp (Steamed/Spicy)

天然シャコ (あっさり蒸し/ニンニク炒め)

野生虎斑明蝦(生吃/清蒸/鹽烤/焗烤/避風塘) NT\$ 200/兩

Wild Kuruma Prawns (Sashimi/Steamed/Salt-Grilled/Gratin/Spicy)

天然車海老 (刺身/あっさり蒸し/塩焼き/グラタン/ニンニク炒め)

鹽水活白蝦 NT\$ 600/份

Boiled Small White Shrimp

湯で茹でたエビ

波士頓龍蝦(蒜蒸葛粉/避風塘/奶油香煎/粉絲煲) NT\$ 120/兩

Lobster(Steam-Cooked with Arrow-Root Flour/Spicy/Cream Butter/Chinese Vermicelli

in Clay Pot)

錦海老(葛切りの蒸し煮/ニンニク炒め/クリーミーな揚げ物/春雨炒め)

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



貝類(季節限定、現撈供應)

Shellfish(Seasonal, Live Seafood) / 貝類 (季節限制)

象拔蚌(生吃/油泡/上湯過橋) NT\$ 180/兩

Geoduck (Sashimi/Quick-Fried/Dipped in Broth)

ミル貝 (刺身/油通し/極上スープ仕立て)

北寄貝(貴妃蚌)(蒜蓉蒸冬粉) NT\$ 60/兩

Sakhalin Surf Clam (Steamed with Mashed Garlic and Green Bean Noodles)

ホッキ貝 (春雨ニンニク蒸し)

扇貝(蒜蓉蒸冬粉) NT\$ 480/份

Fan Scallop (Steamed with Mashed Garlic and Green Bean Noodles)

ホタテ貝 (春雨ニンニク蒸し)

西施舌(清蒸/炒/湯) NT\$ 300/份

Purple Clam (Steamed /Steamed-Fried/Soup)

ミルクイ (あっさり蒸し/炒めもの/スープ)

塔香海瓜子 NT\$ 300 /份

Short-Necked Clam with Basil

ヒメアサリの台湾バジル炒め

鳳螺(五味/烤照燒醬/胡椒) NT\$ 80/兩

Babylon Shells (Five-Flavored/Grilled with Teriyaki Sauce/Pepper)

バイ貝 (甘辛だれ/照り焼きソース焼き/黒胡椒)

野生大文蛤(鹽烤/蒸蒜頭/煮湯/炒) NT\$100/兩

Large Wild Clams (Salt-Grilled/Steamed with Garlic/Soup/Stir-Fried)

天然大ハマグリ (塩焼き/にんにく蒸し/スープ/炒めもの)

野生文蛤(鹽烤/蒸蒜頭/煮湯/炒) NT\$50 /兩

Wild Clams (Salt-Grilled/Steamed with Garlic/Soup/Stir-Fried)

天然ハマグリ (塩焼き/にんにく蒸し/スープ/炒めもの)

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



肉類 / Meat / 肉類

香檳橙汁肋排骨

NT\$ 250/份

Pork Rib with Champagne and Orange Sauce
豚スペアリブのシャンパンオレンジソース煮

炭烤澳洲羊肩排

NT\$450/支

Roasted Australian Lamb Chop
オーストラリア産ラムチョップの炭火焼き

精燉美國牛小排

NT\$680/份

Braised American Short Ribs
アメリカンショートトリブの煮込み

龍江油淋脆皮雞

NT\$1,300/1 隻

Longjiang Crispy Chicken Sprinkled with Oil
鶏のパリパリ揚げ

炭烤戰斧豬

NT\$200/支

BBQ Tomahawk Pork Ribs
BBQ トマホークポークリブ

燒烤德國燻豬腳

NT\$980/支

BBQ German Pork Knuckle
バーベキュードイツ風ポークナックル

秘製香酥炸元蹄+豚骨白菜鍋(10 人)

NT\$1,380/支

Jiangsu-Zhejiang style crispy fried pig's trotter & Pork bone and cabbage hotpot
浙江風カリカリに揚げた豚足+豚骨とキャベツの鍋

日式壽喜燒牛肉

NT\$480/份

Sukiyaki Beef
すき焼き牛肉

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



魚類 / Fish / 魚類

三角魚(蒜蒸/蒸鳳梨豆醬/豉蒸/鹽烤/乾煎) NT\$250/隻 \$70

Harlequin Fish (Steamed with Garlic/Steamed with Pineapple Bean Paste/Steamed with Fermented Black Beans/Salt-Grilled/Pan-Fried)

ヒイラギ (ニンニク蒸し/パイナップルと大豆の塩漬け蒸し/トウチ蒸し/塩焼き/ソテー)

龍膽石斑魚(清蒸/紅燒/麻油/煮湯) NT\$125 /兩

Giant Grouper (Steamed/Braised/Sesame Oil/Soup)

タマカイ (あっさり蒸し/醤油煮/ごま油風味/スープ)

龍虎斑(清蒸/紅燒/煮湯/蒸鳳梨豆醬/五柳枝/蛋酥糖醋) NT\$1,780/隻

Brown Marbled Grouper(Steamed/Braised/Soup/Steamed with Pineapple Bean Paste/Sour and Sweet Sauce/Sweet Vinegar)

マダラハタ (あっさり蒸し/醤油煮/スープ/パイナップルと大豆の塩漬け蒸し/揚げ魚のあんかけ/揚げ魚の甘酢あんかけ)

七星斑(清蒸/紅燒) NT\$180/兩

Red Coral Trout (Steamed/Braised)

スジアラ (あっさり蒸し/醤油煮)

午仔魚(清蒸/乾煎/鹽烤/麵線湯) NT\$ 150 /兩

Threadfin (Steamed/Pan-Fried/Salt-Grilled/Noodle Soup)

アゴナシ (あっさり蒸し/ソテー/塩焼き/そうめんスープ)

赤鯨(乾煎/鹽烤/醬燒/味噌湯) NT\$ 80/兩

Red Seabream (Pan-Fried/Salt-Grilled/Sautéed/Miso Soup)

キダイ (ソテー/塩焼き/タレ焼き/みそ汁)

土魷魚(乾煎/鹽烤) NT\$ 150/兩

Spanish Mackerel (Pan-Fried/Salt-Grilled)

サワラ (ソテー/塩焼き)

紅喉(乾煎/鹽烤/醬燒) NT\$150/兩

Rosy Seabass (Pan-Fried/Salt-Grilled/Sautéed)

赤ムツ (ソテー/塩焼き/タレ焼き)

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



黑喉(乾煎/鹽烤/醬燒)

NT\$ 100/兩

Black Croaker (Pan-Fried/Salt-Grilled/Sautéed)

クログチ (ソテー/塩焼き/タレ焼き)

皇帝魚(乾煎/鹽烤/酥炸/蒜蒸)

NT\$80/兩

Peacock Flounder (Pan-Fried/Salt-Grilled/Deep-Fried/Steamed with Garlic)

カレイ (ソテー/塩焼き/フライ/ニンニク蒸し)

白鯧魚(清蒸/乾煎/鹽烤/酥炸/米粉湯)

NT\$200/兩

White Pomfret (Steamed/Pan-Fried/Salt-Grilled/Deep-Fried/Rice Vermicelli Soup)

マナガツオ (あっさり蒸し/ソテー/塩焼き/フライ/ビーフンスープ)

日本青鰺(青魷)魚下巴(/鹽烤/酥炸/味噌湯)

NT\$ 80/兩

Japanese Yellowtail Jaw

日本産ブリの顎

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



湯類 / Soup / スープ

瑤柱傳香佛跳牆

NT\$ 380/份

Double Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conopoy and Taro
高級乾物の煮込みスープ

干貝海景魚翅羹(1 人份)

NT\$280 /碗

Shark Fin Thick Soup with Scallops and Assorted Seafood
干し貝柱とフカヒレ入り海鮮とろみスープ

干貝海景魚翅羹(10 人份)

NT\$2,000 /盅

Shark Fin Thick Soup with Scallops and Assorted Seafood
干し貝柱とフカヒレ入り海鮮とろみスープ

瑤柱烏蔘佛跳牆(10 人份)

NT\$ 2,200/盅

Double Boiled Assorted Meat、Shark's Fin、Conopoy and Taro
高級乾物の煮込みスープ

羊肚菌笙茸螺頭雞湯(10 人份)

NT\$ 3,800/盅

Morel, Bamboo Fungus, Matsutake, Conch and Chicken Soup
モレル、竹茸、松茸、巻貝、鶏肉のスープ

羊肚菌笙茸螺頭雞湯(1 人份)

NT\$ 380/碗

Morel, Bamboo Fungus, Matsutake, Conch and Chicken Soup
モレル、竹茸、松茸、巻貝、鶏肉のスープ

人參糯米鮮雞湯(10 人份)

NT\$ 1,600/盅

Ginseng Glutinous Rice Chicken Soup
高麗人參もち米チキンスープ

御品海鮮魚翅火鍋(10 人份)

NT\$2,800 /盅

Shark Fin Seafood Cabbage Hotpot
フカヒレ海鮮キャベツ鍋

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



經典風味小品 / Side dishes / 特色のあるおかず

台灣烏魚子

NT\$ 100/片

Taiwan Mullet Roe

台灣產カラスミ

高粱酒香腸

NT\$ 100/條

Kaoliang-flavored Sausage

高粱酒風味の台湾ソーセージ

香蔥長生果

NT\$100/份

Peanuts with Scallions

ピーナッツのねぎ炒め

岩耳滷烤麩

NT\$ 120/份

Stewed Wheat Gluten with Mushrooms

焼き麩の椎茸煮

蜜汁海龍魚酥

NT\$ 250/份

Deep-fried sea Small fish with honey sauce

蜂蜜ソースをかけた海竜魚の揚げ物

老醋海蜇絲

NT\$ 180/份

Shredded Jellyfish with Vinegar

クラゲの酢の物

香魚甘露煮

NT\$ 280/2 隻

Simmered Ayu

アユの甘露煮

冰糖梅汁釀番茄

NT\$ 280/份

Marinated Baby Tomatoes in Plum Sauce

トマトの梅汁漬け

瑤柱臘味蘿蔔糕（季節限定）

NT\$ 380/份

Fried Radish Cake with Scallop (for season)

干しホタテとソーセージ入り大根餅

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



青龍炒丁香

Stir-Fried Clove Fish and Sweet Chili

キビナゴの炒め物

NT\$120/份

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



特色料理 / Special cuisine / 特別な料理

台南擔仔麵

Tainan Noodle Soup

台南タンツー麵

NT\$50 /碗

福臨小湘粽

Glutinous Rice Dumpling

干帆立貝チマキ

NT\$90/顆

脆皮鮮蝦捲

Crispy Fresh Shrimp Roll

海老すり身のロール揚げ

NT\$320/四條

極品花枝丸

Premium Calamari Balls

揚げイカ団子

NT\$240/四顆

蟹肉胡麻鑲豆腐

Crab meat and sesame tofu with bonito broth

カニ肉とゴマ豆腐の鰹出汁和え

NT\$300/份

寶島水果焗大蝦

Prawn Gratin with Fruit

ウシエビとフルーツのグラタン

NT\$450/份

蟹肉焗烤白菜膽

Braised Crab Meat with Cabbage

カニ肉と白菜のグラタン

NT\$ 320/份

起司焗烤黑鮪魚

Baked bluefin tuna with Mango and Cheese

マンゴーとチーズを添えたクロマグロの焼き物

NT\$ 220/份

塔香三杯中卷

Stir-Fried Neritic Squid with Rice Wine, Sesame Oil and Soy Sauce

イカの甘辛ソース炒め

NT\$580/份

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)

台南担仔麵



蝦乾炒蘆筍

Stir-Fried Asparagus with Ginkgo

銀杏とアスパラガスの炒め物

NT\$240/份

雲耳炒時蔬

Stir-Fried Vegetable with Fresh Black Fungus

黒木耳入り野菜炒め

NT\$ 240/份

本菜單將依季節或天氣因素做調整。酒水以及 10%服務費外加。

(Adjustments to the menu may occur in accordance to seasons change.) (10% Service charge and extra charge for alcoholic beverages)

(本メニューは季節によって異なる場合があります、10%のサービス料及びアルコール代が上記に加算されます)