

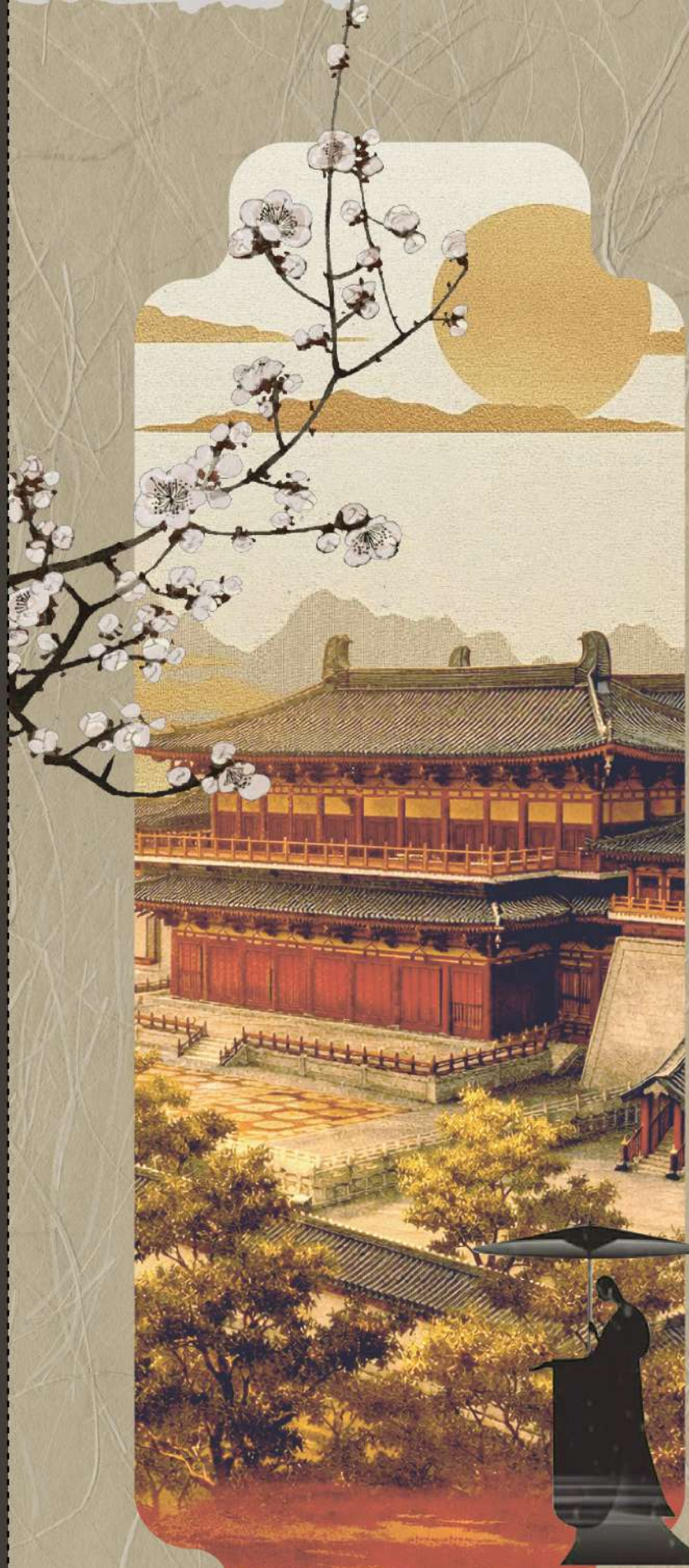
盛世一麵



麟德殿牛肉麵

以盛世之禮 守一麵之道

MENU



LINDEDIAN



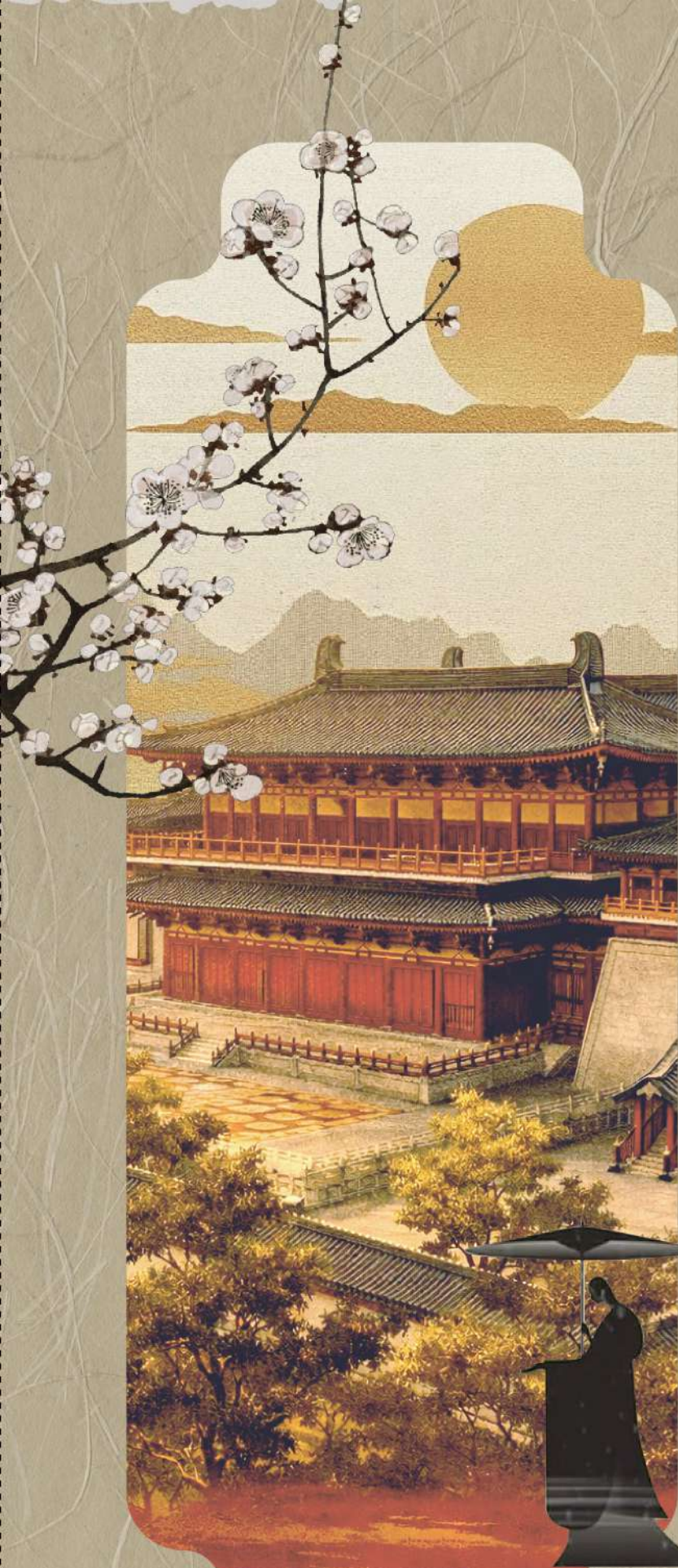
盛世一麵 守一麵之道

《麟德殿·牛肉麵》

麟德殿名承唐高宗御殿之名，
將盛世的禮數熬進湯頭，
使萬象純味成就今朝一麵。



LINDEDIAN



麟德殿牛肉麵

盛世一麵



以盛世之禮 守一麵之道

MENU

LINDEDIAN



01



鎮殿之選

熟成羽下牛ステーキ麵

USプライム・グレード

炙烤熟成羽下牛排麵

LINDEDIAN
TEAHOUSE

TOP
16

02



スイカ焙煎ウーロン茶

西瓜焙烏龍

鎮殿之選

TOP 16

LINDEDIAN
TEAHOUSE

03

厚切り牛タン麺 (グリル)

炙烤厚切牛舌麵

04

紅焼き牛スジ・牛スネ芯半々麵

紅燒半筋半肉牛肉麵

05

蒸し臭豆腐

清蒸臭豆腐

06

完熟マンゴーと
ココナッツのスムージー

金芒椰悠悠

07

干し貝柱と
鶏の老火スープ麵

老火干貝雞湯麵



08

牛脂まぜそば (牛三種盛り)

牛油乾拌牛三寶麵



09

焙煎ウーロン ミルクティー

焙焙琥珀珠奶茶



10

清湯牛肉麵

清燉牛肉麵



11

ピンクグアバの すっきりスムージー

粉芭沁悠悠



12

胡椒風味豚ガツと 軟骨排スープ

胡椒豬肚軟骨排湯



13

牛骨スープ浸し 牛すじ揚げ湯葉

牛汁原湯牛筋花干



14

名物臭豆腐と ピータン和え麵

招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵



15

スイカの ひんやりスムージー

西瓜冰悠悠



16

沙茶香る豆干と米血

沙茶豆干米血

めん NOODLES



ヌードルスープ



満漢五福牛肉麵

USプライム羽下牛ステーキ・牛スネ芯
・牛テール・牛スジ・牛ハチノス
満漢五福牛肉麵

1500

熟成羽下牛ステーキ麵 小盛 420 大盛 500

USプライム羽下牛ステーキ
炙烤熟成羽下牛排麵

厚切り牛タン麵 (グリル) 炙烤厚切牛舌麵

小盛 大盛

420 500

サイコロ牛タン麵 (炙り) 火焰骰子牛舌麵

420 500

牛三種盛り麵 (牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス) 牛三寶麵

260 320

牛スジ・牛スネ芯半々麵 (牛スネ芯・牛スジ) 牛半筋半肉麵

240 300

牛テール・ハチノス麵 牛尾牛肚麵

240 300

牛肉麵 (牛スネ芯) 牛肉麵

220 280

牛骨スープ麵 (肉なし) 牛肉湯麵

100 140

干し貝柱と鶏の老火スープ麵 老火干貝雞湯麵

220

—

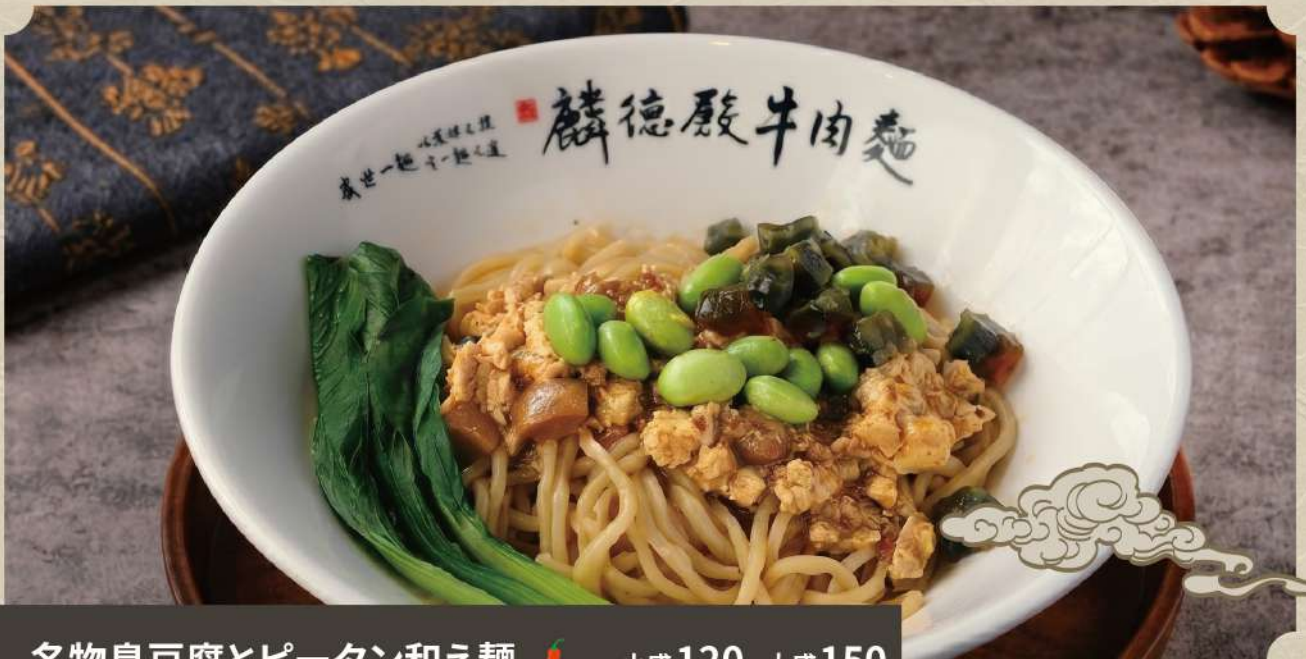
胡椒風味豚ガツ・軟骨排麵 胡椒豬肚軟骨排麵

220

—

汁なし麺



	小盛	大盛
牛脂まぜそば (牛三種盛り) (牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス) 牛油乾拌牛三寶麵	260	320
牛脂まぜそば (牛スジ・牛スネ芯半々) 牛油乾拌半筋半肉麵	240	300
牛脂まぜそば (牛テール・ハチノス) 牛油乾拌牛尾牛肚麵	240	300
牛脂まぜそば (牛スネ芯) 牛油乾拌牛肉麵	220	280
牛脂まぜそば 牛油乾拌麵	90	120
トリュフ風味牛脂まぜそば (あっさり) 松露清牛油拌麵	110	140



名物臭豆腐とピータン和え麺 小盛 120 大盛 150

招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵

臭豆腐とピータンの旨みが絡む、濃厚な味わいのまぜ麵。

	小盛	大盛
紅油臭豆腐まぜそば  紅油臭豆腐乾拌麵	110	140
ピータンと肉味噌和え麺  皮蛋肉醬乾拌麵	110	140
ごまダレまぜそば 麻醬乾拌麵	70	100



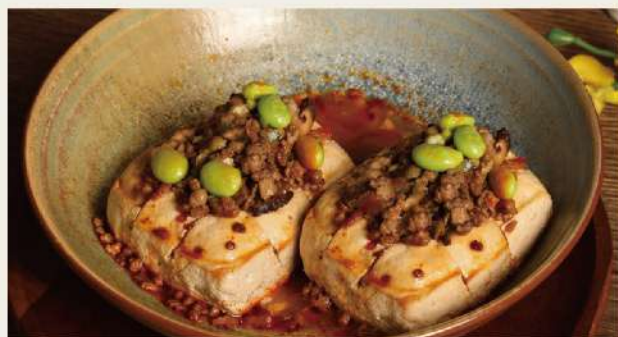
SPECIALS

CHEF'S

おすすめ ジャンル



牛骨スープ浸し牛すじ揚げ湯葉 150
牛汁原湯浸花干



蒸し臭豆腐 120
清蒸臭豆腐

熟成羽下牛ステーキ 炙烤熟成羽下牛排 360

厚切り牛タン (グリル) 炙烤厚切牛舌 320

サイコロ牛タン (炙り) 火焰骰子牛舌 320

土鍋煮込み牛テール 瓦罐煨燉牛尾 160

沙茶香る豆干と米血 沙茶豆干米血 120

沙茶香る金針と湯葉 沙茶金針豆皮 80

沙茶香る豆干 沙茶豆干 65

沙茶香る米血 沙茶米血 65

牛骨スープ浸し揚げ湯葉 牛汁原湯浸花干 60

TEA SNACKS

煮込み料理



牛三種盛り煮込み

牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
滷牛三寶

180



牛スネ芯

滷牛腱心

120

牛スジ 滷牛筋

120

牛ハチノス 滷牛肚

120

豚大腸 滷猪大腸

80

台湾風フィッシュケーキ 滷甜不辣

40

大根煮込み 滷菜頭

30

昆布 滷海帶

30

卵煮込み 滷蛋

25



土鍋蒸し スープ SOUP

土鍋蒸しスープ

- | | | |
|----------------|----------|-----|
| 干し貝柱と鶏の老火スープ | 老火干貝雞湯 | 160 |
| 胡椒風味豚カツと軟骨排スープ | 胡椒豬肚軟骨排湯 | 160 |

スープ

- | | | |
|--------------|-------|-----|
| 牛スジと牛スネ芯のスープ | 半筋半肉湯 | 220 |
| 牛スネ芯スープ | 牛肉湯 | 200 |

SIDE DISHES

さまざまな冷菜



シェフこだわり冷菜

ピータン豆腐	皮蛋豆腐	50
三色卵	(さんしょくたまご) 沙拉三色蛋	50
腐乳和えミズレン	腐乳水蓮	50
ピリ辛小魚と豆干の炒め	辣炒丁香豆干	45
にんにくたたききゅうり	蒜拍小黃瓜	45
台湾風黄金キムチ	黄金泡菜	45
枝豆と椎茸の焼き麩	毛豆香菇考麩	45
千切り豆腐の和え物	涼拌干絲	45

茹でたやさい

台湾レタス	A菜	50
チシャ	大陸妹	50

山焙

SUNBAY
TEA BREW

2019年秋に創業し、南投・名間郷に根ざす百年の「三億茶行」。
百年にわたり台湾の大地で茶を育て、製茶し、茶をもてなす心を受け継いできました。

DRINKS

飲み物



茶自山中，重於焙火，麟德殿茶品為在地茶農親栽親焙，感受土地恩惠與茶香氣息，將百分百台灣原產好茶隨心意奉上。

ストレートティー

椿花ウーロン茶 花韻茶花烏龍

60

ハニーウーロン茶 赤蜜赤烏龍

60

+トッピング 加口感好料 ★ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

季節限定

夏のスムージー

おすすめの夏限定フルーツティー

- | | | | |
|--------------------|-------|-----|--------|
| 完熟マンゴーとココナッツのスムージー | 金芒椰悠悠 | 100 | (微氷から) |
| ピンクグアバのすっきりスムージー | 粉芭沁悠悠 | 95 | (微氷から) |
| スイカのひんやりスムージー | 西瓜冰悠悠 | 95 | (微氷から) |

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

黒糖クリーム

- | | | | |
|------------------|---------|----|--------|
| 焙煎ウーロンと黒糖クリーム | 焙焰焦脆黒奶蓋 | 70 | (微氷から) |
| ハニーウーロン紅茶と黒糖クリーム | 赤蜜焦脆黒奶蓋 | 70 | (微氷から) |

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

定番ドリンク

- | | | | |
|------------------|-------------------|----|--------|
| スイカ焙煎ウーロン茶 | 西瓜焙烏龍 | 85 | (微氷から) |
| 焙煎ウーロンミルクティー | (琥珀パール入り) 焙焰琥珀珠奶茶 | 80 | |
| 椿花ウーロン茶とこんにゃくゼリー | 玉條花韻烏龍茶 | 70 | |
| 椿花ウーロン茶と黒糖クリーム | 花韻焦脆黒奶蓋 | 70 | (微氷から) |

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15



台湾焙じ茶

梅香焙煎ウーロン茶 (茶梅ゼリー入り) 梅香焙烏龍 80

焙煎ウーロン茶 焙焰焙烏龍 60

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

フルーツティー

レモンハニーウーロン紅茶 檸檬蜜赤蜜 80

レモン椿花ウーロン茶 檸檬蜜花韻 80

ローズライチウーロン茶 玫荔焙烏龍 80

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15



ノンカフェイン

焙煎麦ラテ 麥玄輕拿鐵 80

焙煎麦茶と黒糖クリーム 麥玄焦脆黑奶蓋 70

焙煎麦茶 (カフェインフリー) 麥玄無烏龍 60

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

茶自山中 重於焙火
FROM THE MOUNTAIN
AND THE SUN



軽めミルクティー

- | | | |
|-------------|-------|----|
| 焙煎ウーロンラテ | 焙焰輕拿鐵 | 80 |
| ハニーウーロン紅茶ラテ | 赤蜜輕拿鐵 | 80 |
| 椿花ウーロンラテ | 花韻輕拿鐵 | 80 |

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

濃厚ミルクティー

- | | | |
|-----------------|------|----|
| 焙煎台湾ウーロンミルクティー | 焙焰奶茶 | 70 |
| ハニーウーロン紅茶ミルクティー | 赤蜜奶茶 | 70 |
| 椿花ウーロン紅茶ミルクティー | 花韻奶茶 | 70 |

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15



麟
德
殿



鎮殿之選

TOP 16

LINDEDIAN
TEAHOUSE

03

厚切り牛タン麺 (グリル)

炙烤厚切牛舌麵

04

紅焼き牛スジ・牛スネ芯半々麵

紅燒半筋半肉牛肉麵

05

蒸し臭豆腐

清蒸臭豆腐

06

完熟マンゴーと
ココナッツのスムージー

金芒椰悠悠

07

干し貝柱と
鶏の老火スープ麵

老火干貝雞湯麵

08

牛脂まぜそば

(牛三種盛り)

牛油乾拌牛三寶麵

09

焙煎ウーロン

ミルクティー

焙焙琥珀珠奶茶

10

清湯牛肉麵

清燉牛肉麵

11

ピンクグアバの
すっきりスムージー

粉芭沁悠悠

12

胡椒風味豚カツと
軟骨排スープ

胡椒豬肚軟骨排湯

13

牛骨スープ浸し
牛すじ揚げ湯葉

牛汁原湯牛筋花干

14

名物臭豆腐と
ピータン和え麵

招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵

15

スイカの
ひんやりスムージー

西瓜冰悠悠

16

沙茶香る豆干と米血

沙茶豆干米血

めん NOODLES



ヌードルスープ



満漢五福牛肉麵 1500
USプライム羽下牛ステーキ・牛スネ芯
・牛テール・牛スジ・牛ハチノス
満漢五福牛肉麵



熟成羽下牛ステーキ麵 小盛 420 大盛 500
USプライム羽下牛ステーキ
炙烤熟成羽下牛排麵

	小盛	大盛
厚切り牛タン麵 (グリル) 炙烤厚切牛舌麵	420	500
サイコロ牛タン麵 (炙り) 火焰骰子牛舌麵	420	500
牛三種盛り麵 (牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス) 牛三寶麵	260	320
牛スジ・牛スネ芯半々麵 (牛スネ芯・牛スジ) 牛半筋半肉麵	240	300
牛テール・ハチノス麵 牛尾牛肚麵	240	300
牛肉麵 (牛スネ芯) 牛肉麵	220	280
牛骨スープ麵 (肉なし) 牛肉湯麵	100	140
干し貝柱と鶏の老火スープ麵 老火干貝雞湯麵	220	—
胡椒風味豚ガツ・軟骨排麵 胡椒豬肚軟骨排麵	220	—

汁なし麵

	小盛	大盛
牛脂まぜそば (牛三種盛り) (牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス) 牛油乾拌牛三寶麵	260	320
牛脂まぜそば (牛スジ・牛スネ芯半々) 牛油乾拌半筋半肉麵	240	300
牛脂まぜそば (牛テール・ハチノス) 牛油乾拌牛尾牛肚麵	240	300
牛脂まぜそば (牛スネ芯) 牛油乾拌牛肉麵	220	280
牛脂まぜそば 牛油乾拌麵	90	120
トリュフ風味牛脂まぜそば (あっさり) 松露清牛油拌麵	110	140



名物臭豆腐とピータン和え麵 小盛 120 大盛 150
招牌臭豆腐皮蛋乾拌麵
臭豆腐とピータンの旨みが絡む、濃厚な味わいのませ麵。

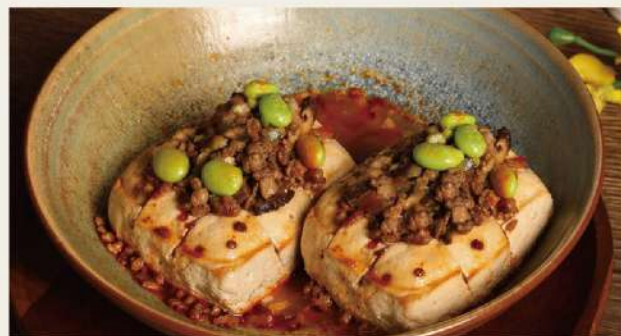
	小盛	大盛
紅油臭豆腐まぜそば 紅油臭豆腐乾拌麵	110	140
ピータンと肉味噌和え麵 皮蛋肉醬乾拌麵	110	140
ごまダレまぜそば 麻醬乾拌麵	70	100



SPECIALS
CHEF'S
おすすめ
シホフ



牛骨スープ浸し牛すじ揚げ湯葉 150
牛汁原湯浸花干



蒸し臭豆腐 120
清蒸臭豆腐

熟成羽下牛ステーキ 炙烤熟成羽下牛排 360

厚切り牛タン (グリル) 炙烤厚切牛舌 320

サイコロ牛タン (炙り) 火焰骰子牛舌 320

土鍋煮込み牛テール 瓦罐煨燉牛尾 160

沙茶香る豆干と米血 沙茶豆干米血 120

沙茶香る金針と湯葉 沙茶金針豆皮 80

沙茶香る豆干 沙茶豆干 65

沙茶香る米血 沙茶米血 65

牛骨スープ浸し揚げ湯葉 牛汁原湯浸花干 60

TEA SNACKS
煮込
み料理



牛三種盛り煮込み 180
牛スネ芯・牛スジ・牛ハチノス
滷牛三寶



牛スネ芯 120
滷牛腱心

牛スジ 滷牛筋 120

牛ハチノス 滷牛肚 120

豚大腸 滷猪大腸 80

台湾風フィッシュケーキ 滷甜不辣 40

大根煮込み 滷菜頭 30

昆布 滷海带 30

卵煮込み 滷蛋 25



土鍋蒸し スープ SOUP

土鍋蒸しスープ

- 干し貝柱と鶏の老火スープ 老火干貝雞湯 160
- 胡椒風味豚カツと軟骨排スープ 胡椒豬肚軟骨排湯 160

スープ

- 牛スジと牛スネ芯のスープ 半筋半肉湯 220
- 牛スネ芯スープ 牛肉湯 200

やさい・冷菜 SIDE DISHES



シェフこだわり冷菜

- ピータン豆腐 皮蛋豆腐 50
- 三色卵 (さんしょくたまご) 沙拉三色蛋 50
- 腐乳和えミズレン 腐乳水蓮 50
- ピリ辛小魚と豆干の炒め 辣炒丁香豆干 45
- にんにくたたききゅうり 蒜拍小黃瓜 45
- 台湾風黄金キムチ 黄金泡菜 45
- 枝豆と椎茸の焼き麩 毛豆香菇考麩 45
- 千切り豆腐の和え物 涼拌干絲 45

茹でたやさい

- 台湾レタス A菜 50
- チシャ 大陸妹 50

DRINKS

飲み物



茶自山中，重於焙火，麟德殿茶品為在地茶農親栽親焙，感受土地恩惠與茶香氣息，將百分百台灣原產好茶隨心意奉上。

ストレートティー

椿花ウーロン茶 花韻茶花烏龍 60

ハニーウーロン茶 赤蜜赤烏龍 60

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

山焙

SUNBAI
Y
TEA
BREW

2019年秋に創業し、南投・名間郷に根ざす百年の「三億茶行」。百年にわたり台湾の大地で茶を育て、製茶し、茶をもてなす心を受け継いできました。



季節限定 夏のスムージー

おすすめの夏限定フルーツティー

完熟マンゴーとココナッツのスムージー 金芒椰悠悠 100 (微氷から)

ピンクグアバのすっきりスムージー 粉芭沁悠悠 95 (微氷から)

スイカのひんやりスムージー 西瓜冰悠悠 95 (微氷から)

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

黒糖クリーム

焙煎ウーロンと黒糖クリーム 焙焙焦脆黒奶蓋 70 (微氷から)

ハニーウーロン紅茶と黒糖クリーム 赤蜜焦脆黒奶蓋 70 (微氷から)

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

定番ドリンク

スイカ焙煎ウーロン茶 西瓜焙烏龍 85 (微氷から)

焙煎ウーロンミルクティー (琥珀パール入り) 焙焙琥珀珠奶茶 80

椿花ウーロン茶とこんにゃくゼリー 玉條花韻烏龍茶 70

椿花ウーロン茶と黒糖クリーム 花韻焦脆黒奶蓋 70 (微氷から)

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15



山 焙

SUN BAY TEA BREW

台湾焙じ茶

梅香焙煎ウーロン茶 (茶梅ゼリー入り) 梅香焙烏龍 80

焙煎ウーロン茶 焙焙焙烏龍 60

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

フルーツティー

レモンハニーウーロン紅茶 檸檬蜜赤蜜 80

レモン椿花ウーロン茶 檸檬蜜花韻 80

ローズライチウーロン茶 玫瑰荔焙烏龍 80

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15



ノンカフェイン

焙煎麦ラテ 麥玄輕拿鐵 80

焙煎麦茶と黒糖クリーム 麥玄焦脆黑奶蓋 70

焙煎麦茶 (カフェインフリー) 麥玄無烏龍 60

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

茶自山中 重於焙火
FROM THE MOUNTAIN
AND THE SUN



軽めミルクティー

焙煎ウーロンラテ 焙焙輕拿鐵 80

ハニーウーロン紅茶ラテ 赤蜜輕拿鐵 80

椿花ウーロンラテ 花韻輕拿鐵 80

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15

濃厚ミルクティー

焙煎台湾ウーロンミルクティー 焙焙奶茶 70

ハニーウーロン紅茶ミルクティー 赤蜜奶茶 70

椿花ウーロン紅茶ミルクティー 花韻奶茶 70

+トッピング 加口感好料 *ホットドリンクにはタピオカパールのみ追加できます。

琥珀パール 琥珀珍珠 +15 / こんにゃくゼリー 玉條 +15 / 茶梅ゼリー 茶梅凍 +15