

湯麵

Noodle Soup
ヌードルスープ

滿漢五福牛肉麵

紅燒・清燉

小碗
大碗

份量約成年一人3至4人份

炭烤熟成羽下牛排麵

紅燒・清燉

420

炭烤厚切牛舌麵

紅燒・清燉

460

炭烤厚切牛舌麵

紅燒・清燉

460

炭烤散子牛舌麵

紅燒・清燉

460

牛三寶麵

紅燒・清燉

260

牛半筋牛肉麵

紅燒・清燉

240

牛尾牛肚麵

紅燒・清燉

240

牛肉麵

紅燒・清燉

220

牛肉湯麵

紅燒・清燉

100

胡椒豬肚軟骨排骨麵

紅燒・清燉

240

老火干貝舒肥雞麵

紅燒・清燉

240

紅燒湯底

紅燒・清燉

240

牛三寶麵

紅燒・清燉

260

牛半筋牛肉麵

紅燒・清燉

240

牛尾牛肚麵

紅燒・清燉

240

牛肉麵

紅燒・清燉

220

牛肉湯麵

紅燒・清燉

100

乾麵

Dry Noodles
汁なし麵

牛油乾拌牛三寶麵

小碗
大碗

牛油乾拌牛尾牛肚麵

240

牛油乾拌半筋牛肉麵

240

招牌紅油臭豆腐乾拌麵

110

麻醬乾拌麵

70

細麵・手工拉麵・家常寬麵

100

細麵・手打拉麵・平打大麵

120

細麵・手打拉麵・平打大麵

140

細麵・手打拉麵・平打大麵

160

細麵・手打拉麵・平打大麵

180

細麵・手打拉麵・平打大麵

200

細麵・手打拉麵・平打大麵

220

細麵・手打拉麵・平打大麵

240

細麵・手打拉麵・平打大麵

260

細麵・手打拉麵・平打大麵

280

細麵・手打拉麵・平打大麵

300

飯

Rice Dishes
飯物

炭烤熟成羽下牛排飯

500

炭烤厚切牛舌飯

460

炭烤散子牛舌飯

460

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

炭燒酒香舒肥雞飯

260

原盅燉湯

Double-Breasted
Chicken Soups

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

160

松露竹筍雞湯

茶人

頂天立地 每日用心做好茶

以「原葉現萃 × 焙火技術 × 台灣真茶」為信仰，將專業焙茶技術帶進日常現萃茶飲，打造出城市中一杯杯「喝得懂的好茶」。

從百年茶行到一杯手上味道的進化 從一片台灣茶葉開始，我們傳承了近百年的焙火技藝。

麟德殿喝山焙

麟德殿獨家山焙輕焙烏龍茶底，細緻工藝引出天然花韻與香雅香氣，層層綻放如茶花清香，茶感輕盈明亮。

玉條花韻烏龍茶・含玉條
Camellia Oolong w/ Konjac Jelly
茶花香韻，Q彈爽天

660ml

花韻焦脆黑奶蓋・微冰起
Camellia Oolong w/ Brown Sugar Cream

70

花韻輕拿鐵
Camellia Oolong Latte

70

台灣經典烏龍奶茶

台灣代表經典珍珠奶茶，茶香厚實，甜香交織，融合香濃奶香與Q彈黑糖珍珠。

焙焙琥珀珍珠奶茶・含琥珀珍珠
Roast Oolong Milk Tea w/ Brown Sugar Boba

80

山焙焙焙黑糖・香醇奶香與Q彈黑糖珍珠

80

夏日解渴聖品

夏日清爽茶香，沁涼解渴。

西瓜焙烏龍・微糖起
Watermelon Roast Oolong

85

山焙焙焙黑糖・鮮梅花蜜西瓜

85

招牌台灣焙茶

以老茶師88°C慢火42小時烘培，賦予茶葉焦脆，茶香醇熟厚，回甘甜潤，是山焙招牌茶種。

焙焙焙烏龍
Roast Oolong Tea

60

台灣焙茶・焦脆黑糖

60

梅香焙烏龍・含茶梅凍

80

山焙焙焙黑糖・酸梅檸檬蜂蜜，手作茶梅凍

80

原萃

山焙最選台灣茶，職人烘培現萃，純淨回甘。

花韻茶花烏龍
Camellia Oolong Tea

60

台灣焙茶花烏龍

60

赤蜜赤烏龍

60

台灣焙茶黑糖烏龍

60

菓茶

現萃好茶融合鮮果香，清新甘潤。

檸檬蜜赤蜜
Lemon Honey Oolong Black Tea

80

鮮梅檸檬・檸檬・蜜香烏龍茶

80

檸檬蜜花韻
Lemon Camellia Oolong Tea

80

鮮梅檸檬・檸檬・茶花烏龍茶

80

玫瑰焙烏龍

80

玫瑰焙烏龍・台灣焙茶

80

- 咖啡因含量皆101mg-200mg，不含烏龍/莓茶
- 飲料皆可調整：冰度：正常冰・微冰・去冰
甜度：正當糖・微糖・無糖

過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，標註過敏原時/用餐時，請與服務人員確認菜單內容，並留意過敏原成分，避免因飲食產生不適症狀。

輕乳

日製厚乳，品質技術小眾鮮乳，日製厚乳為技術小眾鮮乳，搭配現萃茶，茶香奶順，絲滑順口。

焙焙輕拿鐵
Roast Oolong Latte

80

焙焙輕拿鐵

80

赤蜜輕拿鐵
Honey Oolong Black Latte

80

赤蜜輕拿鐵

80

花韻輕拿鐵
Camellia Oolong Latte

80

茶花烏龍茶

80

厚乳

山焙特選奶茶粉，精選黃金比例的調製，奶香濃厚順口。

焙焙奶茶
Roast Taiwanese Oolong Milk Tea

70

焙焙奶茶

70

赤蜜奶茶
Honey Oolong Black Milk Tea

70

赤蜜奶茶

70

花韻奶茶
Camellia Oolong Milk Tea

70

茶花烏龍茶

70

焦脆黑糖奶蓋

焦脆的酥脆，黑糖的濃潤，與奶蓋的香滑交織，呈現「焦脆、濃厚、香滑」三重享受，是喜愛甜感茶飲者的經典首選。

焙焙焦脆黑奶蓋・微冰起
Roast Oolong w/ Brown Sugar Cream

70

焙焙焦脆黑奶蓋・黑糖奶蓋

70

赤蜜焦脆黑奶蓋・微冰起

70

赤蜜焦脆黑奶蓋・黑糖奶蓋

70

無咖啡因・含蜂蜜

四種穀物結合：大麥、蕎麥、黑麥、玉米，決明子，味道清爽不具咖啡因。

麥玄無烏龍
Roasted Barley Tea

60

台灣無咖啡因穀物茶

60

麥玄焦脆黑奶蓋・微冰起

70

焦脆黑糖・黑糖奶蓋

70

麥玄輕拿鐵
Roasted Barley Latte

80

日本技術鮮乳・無咖啡因穀物茶

80

山焙有料

琥珀珠・黑糖珍珠
Brown Sugar Boba

115

黑糖風味珍珠

115

玉條・寒天
Konjac Jelly

115

寒天口味

115

茶梅凍・奶類飲品不可加入

115

茶梅凍・酸甘凍

115



山焙

SUNBAY
TEA BREW