



台湾

担仔麵
Taiwan - Taami



台湾の美食、華やかに。
一皿ごとに熱気と香りが
テーブルに広がる。



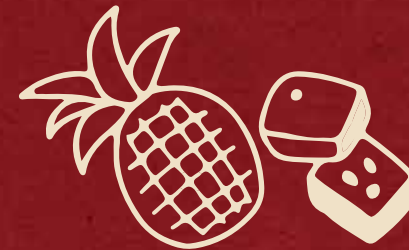


台湾の味がここにある

表面のゴマの香ばしさともっちりとした生地、
中の餡子が相性バッチリ！
クセになる定番デザートです。

Sesame Dumpling (3pieces)

1 ごま団子 (3コ)
630円



タピオカ粉とお芋で仕上げたもちもち団子、QQボール！
台湾で歯ごたえが良いことをQQって言うんですよ！

Fried Sweet Potato Ball

8 地瓜球
QQタピオカボール (8個)
430円



ココナッツ風味の紫いもアイス。
オススメです！！

Taro Ice-Cream

2 紫いもアイスクリーム
420円



台湾といえばマンゴー、
風味豊かでさわやかなアイスクリームです！

Mango Ice-Cream

3 マンゴーアイスクリーム
420円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

デザート

お食事の後にホッとひと息。台湾らしいデザートをお楽しみ下さい。

Dessert



食事

台湾と日本は同じくお米文化で麺類のメニューも豊富！
本格的な台湾風味のご飯や麺類をご賞味下さい。

Taiwanese Dim Sum

「担仔」は台湾語で「ターミー」と読み、天秤棒のことを言います。

最初は天秤棒で食材と器具一式を担いで

売り歩いたことからこの名がつけました。

台湾語の諺語「食巧不食飽」飽きずに美味しく食べる事を念頭に、

食べ過ぎない量に調整されています。

よく出汁の効いたスープに麺、野菜、赤ネギが盛られ、
長時間煮込んだ肉みそがかかって一層味いを
引き立てます。追加オーダーで魯蛋（ルーダン）という
醤油味のゆで卵をのせるのが現地流です。

Dan Zai Noodles

1 担仔米粉 380円

Dan Zai Noodles

2 担仔麵 380円

煮玉子入り
+100円



本格台湾焼きビーフンを是非！

豚肉と野菜の旨味がしっかりしみ込んだ逸品です。

Taiwanese Stir-Fried Rice Noodle

3 台湾式焼ビーフン 980円



小ぶりのお椀にご飯と肉みそ！

まさに台湾屋台の味です

Minced Pork on Rice

4 台湾肉みそご飯 500円



豚かつをルーロー飯のタレに漬け込み、野菜とともに
盛りつけた台湾のがつり飯です

Taiwanese Pork Cutlet Rice

5 台湾パイコー飯 1,100円

炒飯はシャフの腕の見せどころ！パラッと仕上げた本格炒飯をどうぞ。



Shrimp & Pork Fried Rice

6 海老と豚肉炒飯 980円



Taiwanese Sausage Fried Rice

7 腸詰炒飯 980円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



小皿料理

テーブルいっぱいには小皿料理を並べるのが台湾の流儀。
食べて、飲んで、台湾屋台「夜市」をご体感下さい。

Appetizer

大人気！

おそうめんの様に細切りにした干し豆腐を
サラダ仕立てに。台湾の味そのものです。

Bean Curd Salad

1 干豆腐サラダ 500円



コクのあるピータンとサッパリ豆腐がよく合う
定番メニュー。

Century Egg & Tofu

3 ピータン豆腐 500円

台湾ピータンは他のピータンと比べて
クセがなくとても召し上がりやすいです。
紹興酒と一緒にいかが？

Century Eggs

4 台湾ピータン 500円



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



小皿料理

テーブルいっぱいには小皿料理を並べるのが台湾の流儀。
食べて、飲んで、台湾屋台〈夜市〉をご体感下さい。

Appetizer

柔らかくなるまでじっくり煮込んだ
国産牛です。
一番人気の小皿料理です。

Stewed Beef

5 魯牛肉 (牛肉煮込み) 720円

山椒とラー油を効かせた、
四川風ソースを加えた絶品の蒸し鶏。

Steaming Chicken with Spicy sauce

**6 麻辣鶏
(マーラーチー) 720円**



Stewed Eggs

旨味がギュッと詰まった味付け煮卵です。

7 台湾式煮卵 420円



Shredded Marinated Beef

ピリ辛でビールのおつまみにとても合います！

**9 チャーシュー
ピリ辛和え 550円**

甘酸っぱい台湾式の
キャベツのお漬物です。

Taiwanese pickles

10 泡菜 (台湾式お漬物) 480円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



名物

台湾のソウルフードをお楽しみください。

Taiwanese Popular Food

牛肉麺は台湾の代表的な牛肉料理で、
日本のすき焼きのようなものです。
牛肉麺のスープは、牛大骨とスパイスを独自の配合で
長時間煮込んで仕上げた、濃厚で少し辛いスープです。

Taiwanese Beef Noodle

1 台湾牛肉麺 (ニューロウメン) 1,100円



Taiwanese Beef Soup

じっくり煮込んだ牛肉、肉の旨みを引き出した凝縮スープ。
辛みを効かせたこのスープは、
他では味わえない美味しさです！

2 台湾牛肉湯 850円

大人気！

魯肉飯は、台湾の屋台などで
よく売られている豚角煮めし。
台湾では多くの人に
とても親しまれていてほとんどの定食屋、
食堂でみられる台湾のソウルフードです！

Stewed Pork Rice

3 魯肉飯 (ルーローファン) 1,080円



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

ピリッと辛い味はビールにぴったり！
カラッと揚げた海老を殻事どうぞ。

Shrimp Salt Crisp

1 鹽酥蝦
(エイースーシャ・台湾スタイル)
1,350円



台湾で有名な士林夜市で大人気のメニューを当店でも。
衣はサクサクで、下味の付いた鶏肉はとてもジューシー。
ジャンボなサイズも評判です！

Taiwanese Fried Chicken Steak

2 士林豪大鶏排
(台湾ジャンボフライドチキン) 1,000円



独特の香りが特徴のクセになる味、お試しください！

Taiwanese Stinky Tofu

3 炸臭豆腐
(台湾名物揚げ臭豆腐) 700円



自家製のイカのすり身を団子にした、
外はサクッと中はふわふわな絶品メニューです！

Fried Squid Ball

5 花枝丸 (イカ団子) 5個 830円



台湾風の唐揚げ！サクサクに揚げた鶏肉を
唐辛子、ニンニク、長ネギと一緒にスパイシーに仕上げました！

Taiwanese Spicy Fried Chicken

4 塩酥鶏 (鶏唐揚げスパイシー塩仕立て)
950円



台湾屋台の味をご堪能あれ！
付け合わせのニンニクと一緒にかぶりつくのが台湾スタイルです

Taiwanese Sausage

6 台湾串焼き腸詰 1本 500円



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

ラー油でピリ辛に仕上げた豚耳は
コリコリしていてコラーゲンたっぷり。
ビールに合います！

Stewed Pork Ears

11 台湾ミミガー
580円



シェフ特製のネギ生姜ソースと蒸し鶏が絶妙な相性です。

Leek Oil Chicken

12 葱油鶏 720円



ハチノスをしっかり下処理して
最高のおつまみに仕上げました。

Stewed Beef Tripe

13 拌牛肚 720円
(牛ハチノスの和え物)

唐辛子、山椒の辛みが効いて、
ビールのおつまみに最適です。

Spicy Peanut

14 マーラーピーナッツ 380円



千本筋という牛肉の特殊部位を
じっくり煮込み、チャーシュー仕立てに。
旨味と食感をご賞味下さい。

Marinated Beef

15 牛肉チャーシュー
720円



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



名物

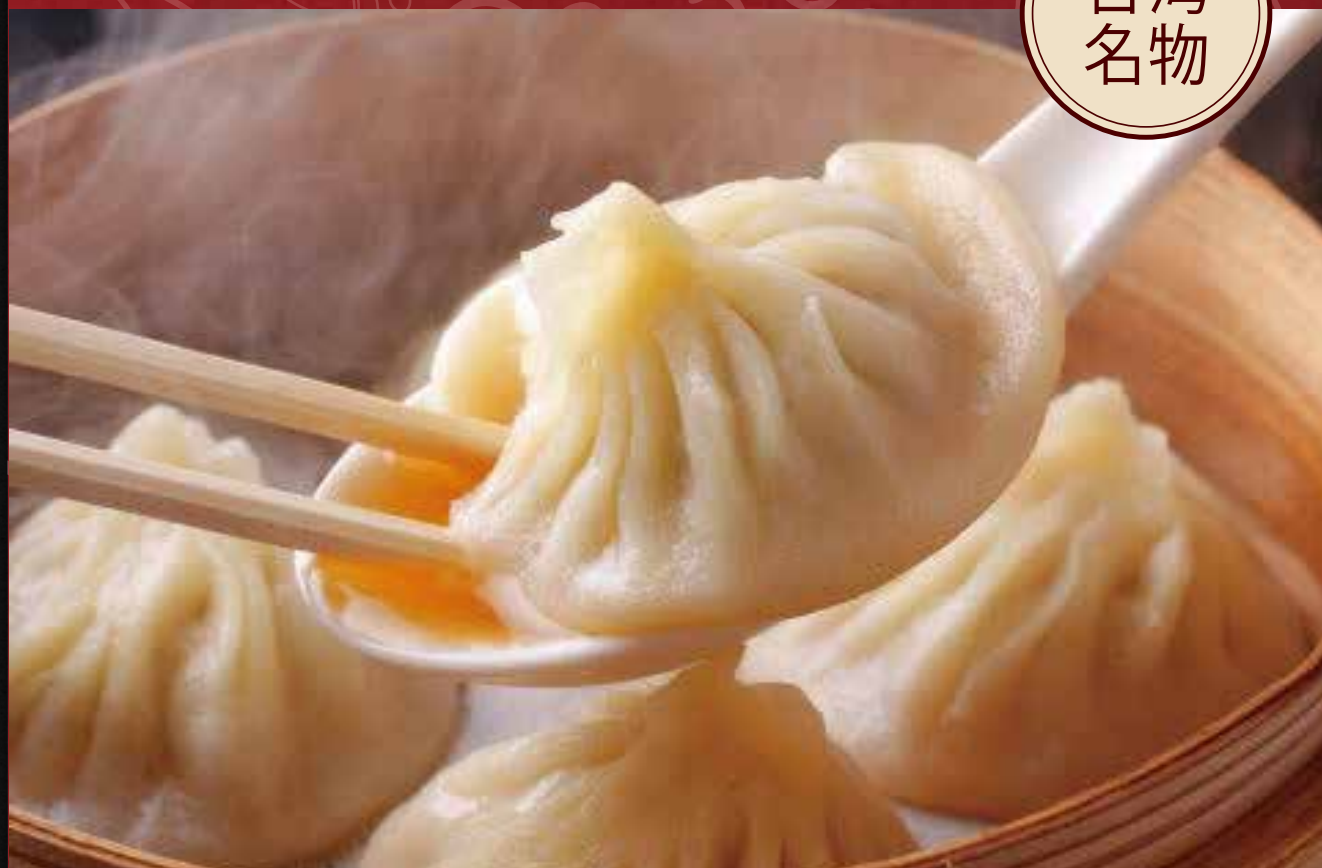
台湾のソウルフードをお楽しみください。

Taiwanese Popular Food

Taiwanese Xiaolongbao(5pieces)

1 小籠包 5コ入り 760円

台湾名物



いつでも最高の点心をお召し上がり頂けるよう、
蒸したての熱々をご提供します。
こだわりの小籠包は口に入れたとたん、
熱々の肉汁があふれ出します。



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



オススメ

「照り」が印象的な台湾名物豚角煮。

Bamboo Steamed Pork

5 豚角煮 980円

柔らかくプリップリでまろやかな風味！
たっぷりマヨネーズをかけた
逸品料理です。

Shrimp with Mayonnaise

6 海老マヨネーズ 1,350円



自家製のソースで、
揚げたての鶏肉をご賞味ください。

Yu-Lin Chicken

7 油淋鶏 (ユーリンジー) 980円



大人気!



プリッとした海老を卵で溶いたチリソース
大人気の逸品です!

Prawns with Chili sauce

9 エビチリソース 1,350円

唐辛子の辛さと花山椒の痺れが効いた麻婆豆腐です。
紹興酒と一緒に、辛いのが好きな方におススメします!

Mabo Tofu

8 麻婆豆腐 1200円



※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

おすすめ逸品

台湾の食の神髄がここにある！
シェフの技が冴える逸品です。

Taiwanese Delicacy



おススメ逸品

台湾の食の神髄がここにある！
シェフの技が冴える逸品です。

Taiwanese Delicacy



炒めたもやしと、その上にターミーの
肉みそをかける絶品メニュー。大人気です！

Meat Sauce Bean Sprout

1 豆菜(もやし肉みそ) 500円



三杯鶏はお酒、醤油、生姜、バジル、
ごま油で炒めた台湾料理です。
とてもいい香りが漂ってきて
食欲をそそる、おススメの品です！

Three-Cup Chicken

2 三杯鶏(サンペイジー)
1,350円



ピータンが好きな人にとって、たまらない味です。
スペシャルな鉄鍋料理で紹興酒にぴったり！

Three-Cup Century Eggs

3 三杯ピータン 1,080円



香り豊かな桂皮、椎茸、竹の子などに
タピオカ粉と米粉で作ったぶるぶる生地で
包んで蒸した、台湾の代表的B級グルメ。
世界的にも有名なアニメ映画に登場した逸品です。

Ba-Wan

4 肉圓(バーワン) 750円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



点々

小籠包の本場、台湾！美味しい点心の逸品が揃っています。

Taiwanese Dim Sum



自家製の大根もちです。
台湾ビールと一緒に好吃～です！

Turnip Cake (2pieces)

2 大根もち(2コ入り) 680円

※写真はイメージです。ご提供は2コとなります。



プリプリな海老入り蒸し餃子です。

Shrimp Dumpling (4pieces)

3 海老入り蒸し餃子(4コ入り) 680円



台湾の文化ともいえる、
両面をカリッと焼いた台湾式の棒餃子です！

Stick Dumpling

4 鍋貼・グオティエ・(5本入)
(台湾式棒餃子) 700円

おススメ



台湾バーガー。柔らかい角煮とパンの相性が
抜群です。※写真は一人前を二つに切っております。

Stewed Pork Sandwich

5 豚角煮蒸しパン 680円



モチモチの自家製水餃子にたっぷり麻辣ソース。
ご飯にもお酒にもよく合う！

Boiled Dumpling Spicy sauce (5pieces)

6 もちもち水餃子
麻辣ソース(5コ入り) 750円



角切りのチャーシューが入った甘辛餡が絶品です。

Pork Soup (4pieces)

7 チャーシューまん(4コ入り)
600円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。



点

小籠包の本場、台湾！美味しい点心の逸品が揃っています。

オススメ



朝食としても親しまれている「台湾揚げパン」は、パンの生地を糸状に寄った状態を保ったまま揚げていますので、生地はカリッとフワフワ！ニューロータンに付けながらも楽しめます！紹興酒、台湾ビールはもちろんちょっとお洒落にワインでお試しあれ。

Deep-Fried Thread Roll

8 台湾揚げパン 550円



台湾屋台の味、卵をネギ入り薄焼きパンで巻き上げました。ピリ辛ソースでどうぞ。

Green Onion Scallion & Egg Pancake

9 ネギ卵入り薄焼きパン 680円



外はサクサクな薄焼きパン。中は牛肉チャーシュー！バランスの良い抜群な味です。

Pan-Fried Beef Wrap

10 薄焼きパンの牛肉巻き 750円



小籠包の様に、ジューシーな具材を包んだ小豚肉まんです。外をバリッと焼き上げた台湾屋台の味。

Grillde Pork Bun(3pieces)

11 焼き子豚まん 3コ 600円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

Taiwanese Dim Sum



菜

台湾野菜を中心としたメニュー。健康に良い！それが台湾料理！

Taiwanese Green Vegetable Stir-fried

台湾季節野菜の炒め



ビタミンC・鉄・カリウムなどミネラル類が豊富。特に鉄分はほうれん草の倍近く含まれ、貧血予防だけでなく、夏バテの予防や疲労回復に効果大。シャキシャキとした歯ざわりが特徴の、本場台湾・季節の緑野菜です。

Chinese water Spinach

1 空心菜 1,200円



台湾豆苗はエンドウ豆の若い蔓先と葉を摘んだものです。青々としてどっしりとした食感で、食物繊維・ビタミン・ミネラルを含む、バランスの良い野菜です。ニンニクと油だけでとても美味しくお召し上がり頂けます。

Pea Shoots

2 台湾豆苗 1,500円

季節によって入荷が異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。



チシャトウを栽培する時に間引いた葉をA菜といいます。葉にはビタミンA、B1、B2・カルシウム・鉄・たんぱく質などが多量に含まれています。食べると口当りは柔かいのに、噛むとシャキシャキとした歯触りが爽快で、特有の風味とほのかな苦味が楽しめます！

Taiwan Green Vegetable

3 A菜(エーサイ) 1,200円



結球されてないキャベツのひとつ、チャイニーズブロッコリーとも言われています。葉はさわやかな苦味があり、茎は甘みがあってアスパラの様な美味しさです。ビタミンA、B、C、鉄分・カルシウムを多量に含み、強壮、健胃、消化作用があります。

Chinese Broccoli

4 芥蘭菜(カイラン菜) 1,200円

※写真はイメージです。※料金表示は税込価格となっております。

Vegetable