

漢來上海湯包

SHANGHAINAISE DUMPLING

湯包蒸點 Steamed Dumplings

招牌小籠湯包/6顆

Pork Soup Dumpling (6 pcs)
看板ショウロンタンバオ(6個)
NT\$ 120

蟹粉小籠湯包/6顆

Crab Meat and Pork Soup Dumpling (6 pcs)
蟹肉入りショウロンタンバオ(6個)
NT\$ 210

黑松露雞肉湯包/6顆

Truffle and Chicken Soup Dumpling (6 pcs)
黒トリュフ鶏肉ショウロンタンバオ(6個)
NT\$ 230

麻辣小籠湯包/6顆

Spicy Pork Soup Dumpling (6 pcs)
スパイシーショウロンタンバオ(6個)
NT\$ 145

蝦肉小籠湯包/6顆(含非黃)

Shrimp and Pork Soup Dumpling (6 pcs)
エビ肉入りショウロンタンバオ(6個)
NT\$ 165

菜肉蒸餃/6顆

Vegetable and Pork Dumpling (6 pcs)
野菜肉入り蒸す餃子(6個)
NT\$ 160

素菜蒸餃/6顆

Vegetarian Dumpling (6 pcs)
ミックス野菜入り蒸す餃子(6個)
NT\$ 160

松露富貴粽/顆

Pork and Truffle Sauce Dumpling
トリュフちまき(豚肉入り)
NT\$ 120

桂花紅豆粽/顆

Red Bean and Osmanthus Dumpling
あずきちまき(モクセイ味)
NT\$ 100

小食 Petit Gourmet

蝦肉紅油抄手/6顆

Shrimp and Pork Wonton in Chili Oil (6 pcs)
エビ肉入り汁無しヒリ辛ダレワントン(6個)
NT\$ 190

蝦肉蔥油抄手/6顆

Shrimp and Pork Wonton in Scallion Oil (6 pcs)
エビ肉入り汁無しねぎオイルダレワントン(6個)
NT\$ 190

脆皮炸春捲/3入(含非黃)

Fried Spring Rolls(3pcs)
揚げ春巻き(3本)
NT\$ 170

飄香排骨

Deep-fried Pork Chop
揚げた豚肉
NT\$ 225

蔥爆牛肉

Stir-fried Beef and Scallion
牛肉とネギの強火炒め
NT\$ 280

蒜香雞翅/4支

Fried Garlic Chicken Wings(4 pcs)
手羽先の唐揚げニンニク風味(4個)
NT\$ 180

鮮蔬雞肉捲餅

Chicken and Vegetable Roll
鶏肉と野菜のロール
NT\$ 220

香辣白菜蒸魚

Spicy Steamed Fish with Chinese Cabbage
滬半手風味の白菜蒸し魚
NT\$210
NT\$420

原味清蒸鮮魚

Steamed Fresh Fish
鮮魚の蒸し物
NT\$210
NT\$420

飯 / 麵 Rice & Noodles

蔥花蛋炒飯

Fried Rice with Scallion and Egg
ねぎと卵チャーハン
NT\$ 160

肉絲蛋炒飯

Fried Rice with Shredded Pork and Egg
豚肉と卵チャーハン
NT\$ 180

蝦仁蛋炒飯

Fried Rice with Shrimp and Egg
エビと卵チャーハン
NT\$ 200

蝦仁肉絲蛋炒飯

Fried Rice with Shrimp, Shredded Pork and Egg
エビ、豚肉、卵チャーハン
NT\$ 220

排骨蛋炒飯

Fried Rice with Deep-fried Pork Chop and Egg
ポークチョップと卵のチャーハン
NT\$ 350

紅燒牛肉麵

Beef Noodle
牛肉麵
NT\$ 280

蝦肉餛飩湯麵/5顆

Shrimp and Pork Wonton Noodles Soup (5 pcs)
エビ肉入りワントンラーメン(5個)
NT\$ 205

酸湯肥牛麵

Sour Spicy Beef Noodle Soup
酸湯牛肉麵
NT\$ 125

產地：美國
Origin of U.S

擔擔麵

Dan Dan Noodles
タンタンメン
NT\$ 95

蔥油拌麵

Noodles with Special Scallion Sauce
ねぎオイル混ぜ麵
NT\$ 95

蜀香蝦肉抄手拌麵/5顆

Spicy Shrimp and Pork Wonton with Noodles (5 pcs)
辛風味エビワントン麵(5個)
NT\$ 205

什蔬炒飯(全素/含蛋)

Vegetarian Fried Rice
ベジタリアンチャーハン
NT\$ 185

素湯麵

Mushrooms and Fried Tofu Noodle Soup
ミックス野菜タンメン
NT\$ 195

白飯

Rice
ライス
NT\$ 20

生煎湯包 Pan-fried Buns

蝦肉生煎湯包/6顆

Shrimp & Chicken Bun (6 pcs)
エビと鶏肉入りションチェンバオ(6個)
NT\$ 170

蟹粉生煎湯包/6顆

Crab Meat & Chicken Bun (6 pcs)
蟹肉入りションチェンバオ(6個)
NT\$ 210

時蔬 Vegetables

白灼時蔬

Boiled Vegetable
季節野菜
NT\$ 160

清炒絲瓜

Stir-fried Loofah
ヘチマ炒め
NT\$ 185

清炒高麗菜

Stir-fried Cabbage
キャベツ炒め
NT\$ 175

冷菜 Cold Dishes

涼菜四拼

Appetizer Platter
冷菜四種類
NT\$ 270

冰鎮醉雞

Drunken Chicken in Shaoxing Wine
冷酔っ払い鶏
NT\$ 270

川香口水雞

Chicken with Chilli Sauce
蒸しチキンとチリソース
NT\$ 270

香根腐衣(五辛素)

Mixed Vegetables with Bean Curd Sheet in Special Sauce
ゆば、エノキタケ、豆もやし、にんじんと一緒に湯でった後冷やして特製ソースで混ぜる。
NT\$ 90

上海燻魚

Shanghai Smoked Fish
焼き魚
NT\$ 150

乾煸四季豆(含黃酒)

Dry-fried String Bean, Minced Pork & Dried Shrimp
いんげんとひき肉の炒め
NT\$ 135

香醋木耳

Black Fungus and Cordyceps Flower with Vinegar
黒い真菌と冬虫夏草の花(酢入り)
NT\$ 95

什錦豆干絲

Shredded Dried Bean Curd Salad
五目干し豆腐
NT\$ 95

紅燒苦瓜(五辛素)

Oil-simmered Bitter Gourd
油で煮込んだ苦瓜
NT\$ 95

台式泡菜(五辛素)

Taiwanese Pickled Cabbage
台湾式キムチ
NT\$ 80

風味櫻桃鴨卷

Smoked Cherry Duck Roll
スモークチERRY・アヒル
NT\$ 170

梅漬番茄

Plum-marinated Tomatoes
トマト梅漬け
NT\$ 100

以上料理隨季節調整 / 以上のメニューは季節によって調整致します
The above items are subject to change according to seasonality and availability.

湯品 Soups

原盅燉雞湯

Steamed Chicken Soup
鶏スープ
NT\$ 210

原盅燉牛肉湯

Steamed Beef Soup
牛肉スープ
NT\$ 210

蝦肉餛飩湯/6顆

Shrimp and Pork Wonton Soup (6 pcs)
エビ肉入りワントン(雲吞)スープ(6個)
NT\$ 195

酸辣湯(原味/辣味)

Sour and Chilli Soup (Classic/Spicy)
酸っぱ辛い中華スープ(クラシック/スパイシー)
NT\$ 180

珍菇油豆腐湯

Mushrooms and Fried Tofu Soup
ミックスキノコ入り豆腐スープ
NT\$ 180

甜點 Desserts

甜點四拼

Dessert Platter
デザート四種類
NT\$ 130

綠豆糕/2塊

Mung Bean Cake (2 pcs)
ムンビーンケーキ(2枚)
NT\$ 80

豆沙小籠包/6顆

Steamed Sweet Red Bean Bun (6 pcs)
黒あん小籠包(6個)
NT\$ 85

芋泥小籠包/6顆

Steamed Taro Bun (6 pcs)
泥芋小籠包(6個)
NT\$ 85

奶皇南瓜糰子/2顆

Pumpkin Sticky Rice Ball with Creamy Custard (2 pcs)
クリームカスタードのかぼちゃのスティッキーライスボール(2個)
NT\$ 90

桂花芝麻小湯圓(原味/酒釀)

Sesame Sticky Rice Ball in Osmanthus Sweet Soup (Classic/Fermented Rice)
ごまもち米スープ(クラシック/発酵米)
NT\$ 90

燕麥芋泥珍珠露

Taro with Oat and Pearl
タピオカ入りエンバクトロイモ
NT\$ 90

桂圓銀耳湯(冷/熱)

Sweet Soup with Dried Longan, White Fungus and Sweet Apricot Kernel
桂圓(龍眼)、白木耳(キクラゲ)、氷砂糖で出来た甘いスープ
NT\$ 80

蜂蜜桂花凍/3塊

Honey Jelly with Osmanthus (3 pcs)
蜂蜜、桂花入りもち米のケーキ(3枚)
NT\$ 80

掛霜紅豆糖糕/2塊

Fried Sticky Rice Cake with Red Bean (2 pcs)
蜂蜜、あずき入りもち米のケーキ(2枚)
NT\$ 85

赤豆鬆糕/塊

Red Bean Muffin
小豆マフィン
NT\$ 80

播沙湯圓/2顆

Shanghai Style Sticky Rice Ball (2 pcs)
上海風もち米(2個)
NT\$ 80

紫米紅豆湯(冰/熱)

Black Rice and Red Bean Sweet Soup
黒米とあずき甘スープ
NT\$ 85

霜淇淋(口味依現場而定)

Ice Cream
アイスクリーム
NT\$ 75

仙楂烏梅汁(杯/Glass)

Hawthorn & Smoked Plum Juice
ホーソン&スモークプラムジュース
NT\$ 50

阿里山高山茶/500ml

Alishan Iced Tea
阿里山茶
NT\$ 70

桂花烏龍茶/500ml

Osmanthus Oolong Tea
ウーロン茶
NT\$ 70

可口可樂

Coca Cola
コカコーラ
NT\$ 50

雪碧

Sprite
スプライト
NT\$ 50

台灣金牌啤酒 /600ml

Golden Medal Taiwan Beer(600ml)
台灣ビールGold medal(600ml)
NT\$ 120

海尼根 /330ml

Heineken Beer(330ml)
ヘネケンビール(330ml)
NT\$ 100

圖片僅供參考

・以上價格需加收10%服務費All prices are subject to 10% service charge. 主廚推薦 Chef's Recommendation 辣 Hot 全素 Vegetarian 蛋奶素 Ovo Lacto Vegetarian 花生 Peanut
・食材產地-豬肉：台灣 / 牛肉：澳洲 The pork products we used were all from Taiwan. The beef products we used were all from Australia