

SOUP DUMPLING

ショウロンポウ

小籠包

台湾料理の代表格

薄くて柔らかな皮で包まれた美味しい肉餡、濃厚な肉汁がシューッと溢れ出す、おいしいスープ餃子となった台湾料理文化の代表料理。

5と700円

No.1
BEST BAKING

MEAT BUN

ロウバオズ

肉包子

ふかふか小肉まん

ひとくちサイズの食べやすい小肉まんです。ふかふかの生地で包まれたお肉はジューシー。

5と600円

CRAB SOUP DUMPLING

シエショウロンポウ

蟹小籠包

カニ小籠包

薄くて柔らかな皮で包まれた美味しい肉餡、濃厚な肉汁がシューッと溢れ出す、おいしいスープ餃子となった台湾料理文化の代表料理。

5と700円

BEEF NOODLE SOUP

ニューローメン

牛肉麵

どろどろ牛肉麵

台湾の郷土料理。米粉を使ったマヨネーズ麺に、じっくりと煮込んだ柔らかい牛肉と、スパイスを効かせた牛肉スープが絶妙な味わいの台湾料理。

1000円

SOUP DUMPLING

スイチャオズ

水餃子

もちもち餃子

ジューシーな餡とつるつる食感の皮に、うまみがギュッと詰まった一品。

600円

PORK RICENoodle SOUP

ガンミエン

乾麵

まぜそば

温かい肉みそ麵

肉みそとスープと麵を混ぜて食べる、シンプルながらも旨みがギュッと詰まった台湾名物の麺料理。

500円

TAIWANESE SAUSAGE

シャンチャン

香腸

台湾ソーセージ

旨めでジューシーな食感が特徴。台湾の味わい、香ばしさが贅沢に詰まったソーセージ。

1本 400円

SQUID DUMPLINGS

ホァザーワン

花枝丸

イカ団子揚げ

イカのすり身をお団子にして揚げました。サクふわな食感をお楽しみください。

5と600円

TAIWANESE BURGER

グァバオ

割包

台湾バーガー

手軽に食べられる台湾式ファーストフード。ふわふわの蒸しパンに、豚角煮、ハクチャー、高菜、砂糖ピーナツを挟んだ「台湾バーガー」。甘辛い味がたまになる美味しさ。

1と600円

葱油餅

ツォンヨウピン

葱油餅

もちりねぎパイ

ネギが練りこまれた生地をフリッと焼き上げ、外はサクサク、中はモチモチの新食感。台湾で大人気のストリートフード。

600円

排骨飯

パイクーハン

排骨飯

豚唐揚げと甘ダレひき肉ごはん

台湾で今ブームの駅弁の中でも人気NO.1。台湾スパイスと甘辛いタレがしみ込んだ豚肉がほろほろ柔らかく食感でこの相性抜群！

900円

LARGE FRIED CHICKEN

ダージーバイ

大鶏排

レギュラー

特大台湾から揚げ

台湾夜市の定番！「外はカリッとサクサク、中はジューシーな台湾揚げ」顔が隠れるほどの大きなサイズが特徴で、タレにじっくり漬けた鶏肉にスパイスの風味が相性抜群。(ハーフサイズもご用意しています)

1000円

No.1
BEST BAKING

鶏肉飯

鶏肉飯

鶏肉飯

さっぱり鶏肉丼

ほくした鶏肉に、自家製醤油と香り高いねぎオイルを混ぜて食べるさっぱりした丼ぶり。

600円

魯肉飯

魯肉飯

魯肉飯

豚の大口煮丼

台湾のソウルフード！じっくり煮込んだ大口煮と豚ひき肉は、ご飯との相性抜群！

900円

魯肉飯

魯肉飯

魯肉飯

旨ダレ豚ひき肉ご飯

自家製タレでじっくり煮込んだ豚ひき肉の小ぶりご飯。

600円

SESAME DUMPLINGS

ツーマージョウ

芝麻球

ゴマ団子

台湾の食後を飾る王道スイーツのゴマ団子。もちもちとした生地の表面に香り高いゴマをコーティング。生地の中には糊粉が入っていてやさしい甘さ。

4と600円

RADISH RICE CAKE

ローボーガイ

蘿蔔糕

大根もち

パリッと焼き目を付けた、内側はもちもちとした食感、大根の甘みを感じる特製餅。

3枚 600円

Taiwan Bubble Tea

台湾タピオカ

ミルクティー

自家製タピオカとミルクティー。

1と ¥400