

台湾屋台(夜市)を感じてください。
テーブルいっぱいにするのが台湾の流儀！



干豆腐サラダ *Bean Curd Salad*
そうめんのよう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。



泡菜(台湾風漬物) *Pickled Vegetable*
甘酸っぱく仕上げた、台湾のお漬物。
日本のお漬物に似た、親しみやすい味付けです。



台湾ピータン *Century Egg*
台湾ピータンはほかのピータンと比べて
クセがなく、とてもお召し上がりやすいです。



ピータン豆腐 *Century Egg & Tofu*
コクのあるピータンとさっぱり豆腐が台湾定番
のメニューです。紹興酒や焼酎に良く合います!!



ピリ辛きゅうりの冷製
Pickled Cucumber
お酒がススム、健康メニュー。



パクチー肉みそ *Meat Sauce Coriander*
パクチーと肉みそが絶妙にマッチ!!
デトックス効果バツグンです。

台湾屋台(夜市)を感じてください。
テーブルいっぱいにするのが台湾の流儀！



台湾ミミガー *Stewed Pork Ears*

長ネギと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。



チャーシューピリ辛和え

Shredded Marinated Beef

ピリ辛でビールのおつまみにとても合います。



ネギと砂肝の和えもの

Leek and Gizzard

コリコリした食感がたまりません。



麻辣鶏 (マーラーチー)

Steaming Chicken With Spicy Sauce

山椒とラー油に四川風ソースを加えてあります。



葱油鶏 (ツォンユーチー)

Steaming Chicken With Green Onion Sauce

柔らかく蒸した鶏肉に、葱ソースをかけました。

台湾の家庭ではポピュラーな料理です。



四川風ピーナッツ *Spicy Peanut*

唐辛子と山椒のピリ辛ピーナッツ。

紹興酒片手に、かんぱ〜!!

台湾屋台(夜市)を感じてください。
テーブルいっぱいにするのが台湾の流儀！

13



¥ 420

台湾厚揚げ豆腐 *Marinated Fried Tofu*

低カロリーで高タンパクでビタミン・ミネラルも豊富です。

14



¥ 420

味付け煮卵 *Stewed Eggs*

旨味がギュッと詰まった味付け煮卵。

15



¥ 550

ハチノスとネギの和え物

Stewed Beef Honeycomb

お酒のおつまみ。最高です!!

16



¥ 600

牛肉チャーシュー *Marinated Beef*

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。ワインと一緒にどうぞ。





名物 *Taiwan Popular Food*

小籠包の本場台湾！その他にも美味しい点心がいっぱいです

17

(ショウ ロン ポウ)



小籠包

Taiwanese Xiaolongbao

自家製
手包み

いつでもお客様が最高の点心をお召し上がり頂ける様、蒸したての熱々をご提供いたします。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。

5コ入り **¥760** 税込

写真はイメージです。



小籠包の本場台湾！ その他にも美味しい点心がいっぱいです。

18 写真は1人前を2つに
切っております。



¥ 500

豚角煮の蒸しパン包み

Steamed Pork Sandwich

台湾バーガー。柔らかい角煮とパンの相性がGood。

19



¥ 550

大根もち (2枚) Turnip Cake

自家製の大根もちです。

外はパリッ、中は柔らかか〜い。

20



¥ 500

焼き小豚まん (3個) Pan-fried Pork Bun

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。外をパリッと焼き上げた台湾屋台の味。

21



¥ 420

台湾揚げパン Deep-fried Thread Roll

まさに絶品。紹興酒はもちろん、ちょっと
オシャレにワインや桂花陳酒でお試しあれ。



写真はイメージです。

小籠包の本場台湾！ その他にも美味しい点心がいっぱいです。

22



¥ 550

葱入り蛋餅 (タンピン)

Green Onion Scallion Pancake

台湾式玉子焼きクレープ。台湾では伝統的な朝食の一つです。

23



¥ 650

薄焼きパン牛肉巻き *Pan-fried Beef Wrap*

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。

24



3本 ¥ 450
5本 ¥ 700

台湾式焼棒餃子 *Taiwanese Gyoza*

ビールにピッタリ。
パリパリ、熱々をお楽しみ下さい。



写真はイメージです。



25 台湾季節野菜の炒め *Taiwanese Green Vegetable Stir-fried*

¥ 1200



オススメ!!



空心菜 *Chinese water spinach*
 ビタミンC・鉄・カリウムなどミネラル類が豊富。
 特に鉄はほうれんそうの倍近く含まれ、
 夏バテの予防や疲労回復に期待されます。
 シャキシャキとした歯ざわりの、本場台湾
 の季節の野菜炒めです。



台湾豆苗 *Taiwanese pea sprout*
 「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・ミネラルが含み、良くバラ
 ンスの取れた野菜です。大蒜と油だけで、素晴
 らしく美味しい。



A菜(エーサイ) *Taiwanese Lettuce*
 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/V B1/V B2・カルシウム・鉄・
 蛋白質などを多量に含んでいます。
 食べると口当たりは柔らかいのに、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を楽しめます。



カイラン菜 *Chinese Kale*
 アブラナ科の野菜でチャイニーズブロッコリーと
 も呼ばれており、葉はほのかな苦味があり、
 茎には甘味があるアスパラの様な食感です。
 Bカロチン、葉酸、ビタミンE、鉄分、カルシウム
 などを多く含み、中でも「イソチオシアネード」と
 言う成分は辛味成分の一種で、わさびや辛味大根な
 どの鼻にツーンとくるような刺激のある辛味のもと
 になります。ガン予防、動脈硬化、殺菌作用など
 アンチエイジング効果も期待されています。

※季節によって入荷が違いますのでご注文の際はスタッフにお聞きください。

写真はイメージです。

台湾の真髓がここにあり！ シェフの技が光る逸品。

26



¥ 500

もやし肉みそ *Bean Sprout*

湯がいたもやしとその上に当店自慢の自家製肉みそをかける、まさに絶品。

27



¥ 700

チンゲン菜の炒め *Fried Bok Coy*

ガーリックで炒めた、シャキシャキのチンゲン菜をどーぞ。

28



¥ 700

マコモダケ *Water Bamboo*

茹でたマコモダケをシンプルに、にんにく醤油でお召し上がり下さい。

29



¥ 600

肉圓(バーワン) *Ba-Wan*

香り豊かな肉餡、椎茸、竹の子をタピオカ粉と米粉で作ったぷるぷる生地で包み蒸し揚げた台湾の代表的 B 級グルメ。

千と千尋の神隠しにも登場!!

30



¥ 750

蒼蠅頭(ツァンイントウ)

Fried Beef With Garlic Shoots

豚、牛の挽肉、にんにくの芽、唐辛子を炒め合わせました。ライスやレタスに包んで美味しく召し上がれます。

31



¥ 600

台湾屋台風ミニオムレツ

Dried Radish Omelet

台湾で一番人気のメニュー。干し大根と合わせたオムレツです。

写真はイメージです。

台湾の真髄がここにあり！ シェフの技が光る逸品。

32



¥ 850

豚角煮 *Steamed Pork*

柔らかい角煮をどうぞ!!

33



¥ 750

四川風マーラー牛肉とハチノス和え

Beef and Reticulum Spicy Sauce

花山椒が入って痺れるような辛さの料理です。辛いものが好きな方にオススメです。

34



¥ 1200

三杯鶏 (サンペイジー) *Three-Cup Chicken*

台湾料理の代表的な一品。鶏肉の弾力、生姜やんにくの辛さとさっぱり感、そして台湾バジルの香りが最高です。

35



¥ 880

三杯ピータン *Three-Cap Century Egg*

ピータンが好きの人にとって、たまらない味。スペシャルな鉄板料理で、紹興酒にピッタリ。

36



¥ 980

麻婆豆腐 *Mabo Tofu*

唐辛子の辛さと花山椒の痺れが効いた麻婆豆腐です。辛いのが好きな方にオススメ。紹興酒と一緒にどうぞ!

37



¥ 1200

エビチリソース *Prawns With Chilli Sauce*

プリッとした海老を卵で溶いたチリソースをかけました。大人気の逸品です。

写真はイメージです。

台湾屋台（夜市）を感じる料理。
お酒のおつまみにもう一品。紹興酒やビールがすすみます

38



¥ 500

台湾腸詰(1本) Taiwanese Sausage

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。

39



¥ 980

士林豪大鶏排(台湾フライドチキン)

Taiwanese Fried Chicken Steak

台湾フライドチキン。紹興酒はもちろん、台湾ビールや台南オリジナル焼酎と一緒に。お持ち帰りも出来ます!!

40



¥ 900

イカ団子(5個) Fried Squid Ball

イカのすり身を団子にした自家製です。外はサクッと中はふわふわの絶品料理です。

41



¥ 850

塩酥鶏(台湾風唐揚げ) Taiwanese Fried Chicken

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。

42



¥ 750

揚げしらすとピーナッツ

Fried Whitebait & Peanuts

おつまみには最高です。台湾の定番メニュー。

43



¥ 750

豆腐の唐揚げ Taiwanese Fried Tofu

とてもヘルシーな唐揚げ。
お酒のおつまみにお試しあれ!

写真はイメージです。

44

炸蝦仁春卷

(海老入りの揚げ春巻き)

おすすめ

海老のすり身、ホタテ、タコ等をライスペーパーで巻き、揚げ春巻きに仕上げました。ミントやバジル、パクチーと一緒にレタスの巻いてナンプラーチリソースでお召し上がりください。

台湾ビールと食べよう～

680円

写真はイメージです。

台湾
名物





医食同源!! 台湾スープにはその力があります。

45

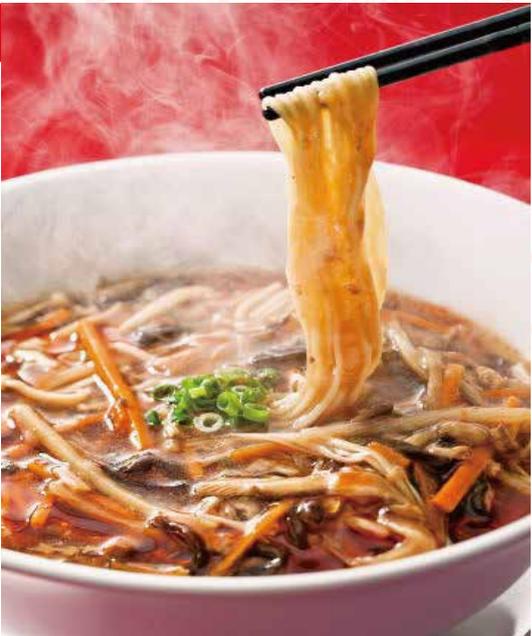


酸辣湯(サンラータン) Hot and Sour Soup

酢の酸味と黒コショウの辛味と香味をかき混ぜたスープ。酸味豊かで辛味のあるは、スープは寒い冬は勿論、暑い夏にもとても美味しく召し上がれます。

¥ 880

46



酸辣湯麺(サンラータン) Hot and Sour Soup Noodls

当店(台南ターミー)の料理を
楽しんだ後の締め一品に最高です。

¥ 950



47



台湾牛肉湯(ニューロウタン) Taiwanese Beef Soup

じっくり煮込んだ牛肉。
そしてトロトロ溶けるほど肉の旨味を引きだした
凝縮スープ。辛みをきかせたこのスープは他では
味わえない美味しさです。

¥ 800

台湾と日本は同じくお米文化、もちろん麺類も揃っております！本格的な台湾の味をどうぞ。



48



¥ 250

(煮玉子入り+120円)

担仔麵or担仔米粉 Dan Zai Noodles

良くだしのきいたスープに麺、野菜、独特の赤ネギのコンビで長時間煮込んだ肉味噌がかかって、より一層味を引き立てます。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台湾流。

「担仔」は台湾語で「ターミー」と読み、天秤棒を指す。
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ある。
台湾語の諺語「食巧不食飽」
飽きずに美味しく食べる事を
念頭に食べ飽きない量に調整されている。

49



¥ 450

台湾肉みそご飯 Minced Pork on Rice

小ぶりのお椀にご飯と肉みそ。台湾屋台の味です。

50



¥ 980

台湾式焼きビーフン

Taiwanese Stir-fried Rice Noodle

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一品です。

51



¥ 950

海老炒飯 Shrimp Fried Rice

52



¥ 950

腸詰炒飯 Taiwanese Sausage Fried Rice

とても懐かしく、思わず台湾に居た頃を
思い出させてくれる料理です。



(ニウロウメン)

53 台湾牛肉麵

Taiwanese Beef Noodle

牛肉麵は、日本にすき焼きが
あるように、台湾の
代表的な牛肉料理です。
牛肉麵のスープは牛大骨と独自の
配合で長時間煮込み、濃厚で
少し辛いスープです。

¥ 1080



54 大人気!! 排骨飯・滷肉飯

Stewed Pork Rice

魯肉飯は、台湾の屋台などで
良く売られている料理です。

豚肉と野菜を煮込んだ
ポピュラーな料理で、手作りで
売られているのは
当店だけ!! 台湾では、庶民から
とても親しまれていて、
殆どの定食屋や食堂にある
定番料理です。

¥ 980

写真はイメージです。

女性旅行者にも人気の高い台湾
デザートも味も絶品です



55



¥420

紫芋アイス Taro Ice-Cream

素朴な紫いもの風味が香る、上品ながら親しみやすい味に仕上がっています。

56



¥420

マンゴーアイス Mango Ice-Cream

台湾といえばマンゴー。風味豊かなマンゴーアイスです。

57



¥480

台湾豆花(トーフアー)

Taiwan Sweets Soybean Pudding

美味しい豆乳を使用し、自家製で仕上げた豆花です。甘く煮たピーナッツ、黒蜜でどうぞ!!

58



¥420

愛玉氷(アイギョクシ)

台湾の屋台で良く食べられてます。果実から作られたサッパリとしたゼリーのデザートです。

59



3個 ¥580

ごま団子

Sesame dumplings

「香ばしい胡麻がたっぷり！外はカリッと、中はもちりの団子、一口で広がる幸せの味わい！」