

大來小館



大來小館

大來小館由蘇龍雄、張愷芸夫婦於民國1989年北上創立於號稱美食天堂的永康商圈，至今已有三十餘年的歷史，大來小館曾榮獲台北市舉辦第九屆"滷肉飯"大賽、國際評審第一名，並獲得最夯人氣獎、美味獎，以及榮獲101年台北市商業處舉辦的第一屆滷肉飯料理大獎賽第一名，實實在在的冠軍滷肉飯，受中外媒體強力推薦。

本店為保持得來不易的商譽及避免發生食安問題
無論食材選用或製作均特別嚴選、衷於原味
要求在於精而不重多，並盡量壓低利潤，回饋給顧客。

本店所有價格以新台幣計算。每人最低消費500元起（外帶不在此限）
價格如有調整，依本店為準。

画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。店内での食事、最低消費額はお一人様500元。
価格は予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。

All prices shown above will be calculated in New Taiwan Dollar (NTD).
\$150 NTD Minimum Order per person. (Take-away is excluded from the restriction)
Any Modifications on Pricing should be based on Lishui in Particular.

推薦招牌菜 Signature Dishes 推薦名物料理



大來小封肉

Dalai Braised Pork

大来豚の角煮

封肉起源：早年封字有豐盛之意，封建時代敕封象徵封官高陞，故封肉象徵好彩頭。五花肉先炸脆後滷Q再浸泡，時間工序是這道菜最關鍵的技術。

480



清蒸沙公/沙母蟹

Steamed Mud Crab (Male/Female)

カニ(オス/メス)の蒸し焼き

肉質飽滿肥美的沙公/沙母蟹，只要夠新鮮，清蒸就能突顯蟹的鮮美，一口咬下香氣四溢，嚴選肉質美味滿點。

時価 / Ask for Daily Price / 時價



大來雙拼

Dalai Mix Platter

大来2種盛り合わせ

大腸四季豆，蒜香中卷



中 Medium 850

大 Large 1280



清蒸現撈深海魚

Steamed Deep Sea Fish

深海魚の蒸し焼き

新鮮深海魚蒸熟後，
以主廚特調蔬菜醬料調味！

時価 / Ask for Daily Price / 時價



招牌辣椒雞

Signature Spicy

Chicken

物唐辛子と鶏肉の炒めもの

雞腿肉炸酥後與蔥薑蒜完美
融合，豐富口感與滋味讓人吮
指回味。



780



桂花炒蟹

Stir-fried Crab with Scrambled Eggs

桂花風カニの炒めもの

工序繁瑣的古早味台灣料理，因
需炒出如桂花般的黃金蛋花而得
其名，分序處理的蛋與蟹肉，融
入鮮筍絲、洋蔥、木耳等口感絕
妙配料，帶出蟹的鮮味而令人聞
之垂涎。

時価 / Ask for Daily Price / 時價



紅蟳米糕

Mangrove Crab with Rice Cake

カニのおこわ

台灣辦桌文化不可或缺的佳餚，象徵著步步糕升的好彩頭！米糕吸收了肥美螃蟹的鮮甜，加上開陽、香菇、肉條、芋頭的提味，是受到熱烈歡迎的招牌菜。

中 Medium 980

大 Large 1880



蔥薑龍蝦

Lobster with Scallion

and Ginger

イセエビのしょうが炒め

蒸至半熟的龍蝦保留海味鮮甜湯汁，加入青蔥、蒜酥的悶煮吸收了辛香鍋氣，手工麵條吸飽鮮甜龍蝦湯和濃郁蝦膏，大海滋味湧上舌尖。

時価 / Ask for Daily Price / 時價



乾煎土魷魚

Pan-fried Spanish Mackerel

サワラのソテー

現撈的土魷魚肉質鮮美富含DHA及EPA，以及高度不含飽和脂肪酸，滋味新鮮魚肉紮實，抹鹽下鍋乾煎即美味十足。

兩 / 両 / 37.5 grams 110



蒜香中卷

Garlic Squid

イカのんにく炒め

一道蒜香十足的料理！軟絲去皮過油入蔥蒜炒香入特製醬料，一氣呵成的好味道！

450



炸蝦捲

Fried Shrimp Roll

揚げエビ巻き

2支 / 本 / 2 rolls 250



炸香菇球

Deep Fried Mushroom Balls

揚げシイタケ団子

2支 / 本 / 2 rolls 240



大腸四季豆

Pork Intestine with String Beans

ホルモンとインゲンの炒めもの

420



炸八寶丸子

Deep Fried Eight Treasure Meatballs

揚げ八宝団子

2支 / 本 / 2 rolls 160

推薦招牌菜 Signature Dishes 推薦名物料理



三杯雞(腿)

Three-Cup Chicken (Drumstick)

三杯雞(モモ肉)

三杯雞為臺灣經典料理，為雞肉與醬油、麻油、米酒、蒜頭、薑片、九層塔一起烹調的開胃料理。

780

韭菜蝦仁

Chinese leeks with Shrimp

ニラとエビの炒めもの

結合香氣與口感的韭菜花與炒蝦仁清脆爽口的美味搭配

420

酒釀紅糟肉

Red Vinasse Pork Infused with Liquor

酒釀紅糟肉炒め

帶有酒釀與紅糟的特殊發酵香氣，兼具肉香和酒香，多吃也不膩。

380

蒜蓉蒸海大蝦

Steamed Giant Shrimp with Garlic Puree

大エビのにんにく蒸し

香濃蒜味與鮮甜大蝦的絕妙搭配，讓您食指大動的好味道

1隻 / 匹 / shrimp 200

乾煎 馬頭魚/白帶魚/赤章

Pan-fried Fish Tile Fish / Hairtail Fish /

Crimson Seabream

ソテー(アマダイ/太刀魚/キダイ)

時価 / Ask for Daily Price / 時價

櫻花蝦米糕

Sakura Shrimp with Rice Cake

桜エビのおこわ

口感軟Q、粒粒分明的米糕結合櫻花蝦，讓每口皆嘗到鮮香海味

880

桂花炒蟹

Stir-fried Crab with Scrambled Eggs

桂花風カニの炒めもの

如桂花般的黃金蛋花帶出蟹鮮味

時価 / Ask for Daily Price / 時價

經典台朔牛排(需預訂)

Classic Premium Steak (Pre-order Required)

台塑ビーフステーキ(要予約)

台式經典牛排，傳遞味蕾感動與飲食記憶的經典料理！

1880

蛋、青菜類

Egg & Vegetable-based Dishes 卵&青菜料理

鮮蝦仁滑蛋

420

Scrambled Eggs with Fresh Shrimp

えび入りあんかけ卵焼き

大豆苗/菠菜/芥蘭花 (冬季供應)

180

Bean Seedlings/ Spinach/ Chinese Kale (Winter only)

豆苗/ ホウレン草/ ブロッコリー (冬季限定)

煎菜圃蛋

150

Preserved Radish Omelet

漬物入り卵焼き

番茄炒蛋

280

Scrambled Eggs with Tomatoes

トマトと卵の炒めもの

鮮蚵絲瓜烘蛋

380

Egg Frittata with Fresh Oyster and Loofah

牡蠣とヘチマと卵の炒めもの

蒸干貝高麗菜

420

Steamed Dried Scallop Cabbage

貝柱とキャベツの蒸しもの

吻魚煎蛋

320

Whitebait Omelet

牡蠣とヘチマと卵の炒めもの

清炒絲瓜

280

Stir-fried Loofah

ヘチマの炒めもの

九層塔香烘蛋

150

Egg Frittata with Basil

台湾バジルと卵の炒めもの

地瓜葉

120

Sweet Potato Leaves

サツマイモの葉

清炒高麗菜/水蓮/溫泉空心菜 (冬季供應)

150

Stir-fried cabbage/ Water Lily / Hot Spring Water Spinach (Winter only)

キャベツの炒めもの/ 水蓮の炒めもの/ 溫泉空心菜の炒めもの (冬季限定)



鮮蚵絲瓜烘蛋

Egg Frittata with Fresh Oyster and Loofah

牡蠣とヘチマと卵の炒めもの

380



煎菜圃蛋

Preserved Radish Omelet

漬物入り卵焼き

台式經典料理！

150

家常小吃、熱炒 Home-style Dishes & Stir-Fried Dishes おつまみ&炒めもの

* 蒜苗炒松坂豬 380

Stir-Fried Matsuzaka Pork with Garlic
にんにくの芽と松阪豚の炒めもの

干絲豬肉 280

Shredded Tofu with Pork
干し豚肉の炒めもの

* 山藥炒牛肉 420

Stir-fried Beef with Chinese Yam
山芋と牛肉の炒めもの

蔥爆牛肉 380

Stir-fried Beef with Scallion
ネギと牛肉の炒めもの

* 麻油腰花 300

Pork Kidney with Sesame Oil
豚の腎臓のゴマ油炒め

* 麻油雙腰 780

Pork Kidney & Chicken Testicles with Sesame Oil
豚の腎臓と鶏の睾丸のゴマ油炒め

* 蔭時鮮蚶 380

Stir-fried Oyster with Fermented Bean Paste
牡蠣の豆鼓炒め

* 絲瓜炒蛤仔 380

Stir-fried Clams with Loofah
へちまとアサリの炒めもの

九層塔炒蛤仔 380

Stir-fried Clams with Basil
台湾バジルとアサリの炒めもの

* 香煎豬肝 300

Pan-fried Pork Liver
豚レバーの香味焼き

* 芹菜炒花枝 320

Stir-Fried Squid with Celery
セロリとイカの炒め物

苦瓜牛肉 420

苦瓜炒豬肉 320

乾煎虱目魚肚 280

客家小炒 320

Hakka Stir-fry
セロリとイカの炒めもの

鹹蛋苦瓜 280

紅燒豆腐(可素食) 280

Braised Tofu (Vegetarian)
客家風炒めもの

* 櫻花蝦炒竹筍 380

Sakura Shrimp with Bamboo Shoots
豆腐の醤油煮込み(ベジタリアン料理)

櫻花蝦高麗菜 280

Stir-fried Chinese Cabbage with Sakura Shrimp
桜エビとタケノコの炒めもの

韭菜花炒蝦乾 420

Stir-fried Chinese Chive Flower with Dried Shrimp
干し海老のネギの花炒め

* 蒜苗炒魚鱈 480

Stir-fried Fish Swim Bladder with Garlic
干しエビとキャベツの炒めもの

金沙杏鮑菇 380

Salted Egg Yolk with King Oyster Mushroom
にんにくの芽と魚の浮袋の炒めもの

* 金沙綠竹筍(夏季限定) 420

Green Bamboo Shoots with Salted Egg Yolk (Summer only)
タケノコの塩漬け卵炒め

* 金沙炒蝦 580

Stir-fried Shrimp with Salted Egg Yolk
エビの塩漬け卵炒め

* 高麗菜炒蝦乾 420

Stir-fried Dried Shrimp with Cabbage
干しエビとキャベツの炒め物

* 蒜苗炒魚翅頭 580

Stir-fried Shark's Fin with Garlic Sprouts
にんにくの芽とふかひれの炒めもの

* 鮮蚶絲瓜炒麵線 380

Stir-fried Noodles with Oyster and Loofah
牡蠣とへちま入り細麺炒め



櫻花蝦炒竹筍

Sakura Shrimp with Bamboo Shoots
豆腐の醤油煮込み(ベジタリアン料理)

380



金沙綠竹筍 夏季限定 Summer only

Green Bamboo Shoots with Salted Egg Yolk
タケノコの塩漬け卵炒め

420



山藥炒牛肉

Stir-fried Beef with Chinese Yam
山芋と牛肉の炒めもの

420



蔭時鮮蚵

Stir-fried Oyster with Fermented Bean Paste
牡蠣の豆鼓炒め

380



高麗菜炒蝦乾

Stir-fried Dried Shrimp with Cabbage
干しエビとキャベツの炒め物

420



韭菜花炒蝦乾

Stir-fried Chinese Chive Flower with Dried Shrimp
干し海老のネギの花炒め

420

冷食、焼烤

Cold Dishes & Grilled Dishes

冷菜&焼きもの

* 人氣梨子捲

Pear Roll 100/roll

名物梨ロール

各 / 100

* 手撕雞

Shredded Chicken

漢方蒸し鶏

380

冰梅山藥

Yam with Sour Plum

山芋の梅漬け

280

* 綠竹筍沙拉(夏季限定)

Green Bamboo Shoots Salad (Summer Only)

タケノコのサラダ(夏季限定)

380

白切雞半隻

Plain Boiled Chicken Half (Fron/Drumstick)

茹で鶏1/2羽 (前身/モモ肉)

800

* 乾煎南非鮑魚

Pan-fried South African Abalone Ask for Daily Price

アワビのソテー 時価

當日時價

* 澎湖冰卷

Penghu Iced Squid 100/37.5 grams

澎湖産イカ巻き 100/両

兩 / 100

蒜泥鮮蚶

Oyster with Garlic Puree

牡蠣のにんにくソース

280

蒜泥松坂肉

Matsuzaka Pork with Garlic Puree

松阪豚肉のにんにくソース

380

* 鹽蒸蝦

Steamed Shrimp with Salt

エビの塩蒸し

480

私房菜魯豬干

Braised Pork Liver

特製豚レバーの煮込み

280

香烤烏魚子

Grilled Mullet Roe

焼きからすみ

880起

烤原味香腸

Grilled Original Sausage

焼きソーセージ

320

* 烤墨魚香腸

Grilled Cuttlefish Sausage

焼きイカ墨ソーセージ

350

烤牛小排

Grilled Beef Short Ribs

ビーフリブステーキ

580

* 鹽燒松坂肉

Salt Grilled Matsuzaka Pork

松阪豚肉の塩焼き

480

鹽烤鮮海魚

Salt Grilled Fresh Sea Fish Ask for Daily Price

魚の塩焼き 時価

當日時價

酸辣牛肉片

Sour and Spicy Beef Slices

サンラー牛肉スライス

480



香烤小卷

Grilled Neritic Squid From 380

小イカ焼き

420起



手撕雞

Shredded Chicken

漢方蒸し鶏

380



香烤烏魚子

Grilled Mullet Roe

焼きからすみ

880起



白切雞半隻

Plain Boiled Chicken Half (Fron/Drumstick)

茹で鶏1/2羽 (前身/モモ肉)

800



人氣梨子捲

Pear Roll 100/roll

名物梨ロール

300



鹽燒松坂肉

Salt Grilled Matsuzaka Pork

松阪豚肉の塩焼き

480



烤原味、墨魚香腸

Grilled Original & Cuttlefish Sausage

焼きソーセージ, イカ墨ソーセージ

350

鍋類、湯品 Hot Pot & Soups 鍋/スープ類

* 招牌古早味什錦羹 小780 中1080 大1280

Signature Traditional Mixed Thick Soup Small/ Medium
名物五目あんかけスープ

芋頭米粉鍋 小380 中720 大1080

Taro Rice Noodle Pot Small/ Medium/ Large
タロイモ入りビーフン鍋

* 香酥鮮魚芋頭米粉鍋 中980 大1180

Crispy Fresh Fish in Rice Noodle Pot M/ L
香味揚げ魚のビーフン鍋

雞仔豬肚鰲(需預訂) 3800

Chicken, Pork Stomach, and Softshell Turtle
(Pre-order Required)
スッポンと鶏肉と豚胃袋の薬膳スープ(要予約)

蛤蠣湯 小100 中280 大380

Clam Soup
アサリのスープ

蚵仔湯 小100 中280 大380

Oyster Soup
牡蠣のスープ

虱目丸湯 小65 中130

Milkfish Ball Soup
サバヒーター子スープ

虱目魚片湯 120

Milkfish Fillet Soup
サバヒースープ

* 原味麻油雞湯 小280 中560

Sesame Oil Chicken Soup S/M
ごま油鶏肉スープ

海菜吻魚湯 小 180

Seaweed Whitebait Soup
海藻とシラスのスープ

* 極品佛跳牆(需預訂) 中1980 大3680

Premium Buddha Jumps Over the Wall
(Pre-order Required) M/L
極上佛跳牆(要予約)

* 白鯧芋頭米粉鍋 1480

White Pomfret
Rice Noodle Pot
マナガツオのビーフン鍋

養生蜆蒜頭鍋 小580 中880 大1080

Nourishing Clam Garlic Soup S/M/L
しじみとニンニクの鍋

* 魷魚螺肉蒜鍋 1480

Squid and Sea Snail Garlic Pot
イカとサザエのニンニク鍋

干貝白菜雞湯 大1880 特2800

Dried Scallops and Cabbage Chicken Soup
干しホタテとキャベツのチキンスープ



極品佛跳牆(需預訂)

Premium Buddha Jumps Over the Wall
(Pre-order Required) M/L
極上佛跳牆(要予約)

1980
3680



白鯧米粉鍋

White Pomfret

Rice Noodle Pot

マナガツオのビーフン鍋

經典台菜料理，吸附湯頭的鮮甜米粉搭配著口感綿密酥鬆的芋頭塊，充滿香氣與口感！

1480



養生蜆蒜頭鍋

Nourishing Clam Garlic Soup S/M/L

しじみとニンニクの鍋

小580 中880 大1080



魷魚螺肉蒜鍋

Squid and Sea Snail Garlic Pot

イカとサザエのニンニク鍋

1480



招牌古早味什錦羹

Signature Traditional Mixed Thick Soup Small/ Medium

名物五目あんかけスープ

小780 中1080



原味麻油雞湯

Sesame Oil Chicken Soup S/M

ごま油鶏肉スープ

小280 中560

主食、飯、麵

Rice/Noodle Dishes
 ご飯/麵類

冠軍滷肉飯

40

Champion Braised Pork Rice
 名物ルーロー飯

肉燥麵 (乾/湯)

70

Dried meat noodles
 ルーロー麵 (スープなし/あり)

肉燥米粉 (乾/湯)

70

Dried meat rice noodles
 ルーロービーフン (スープなし/あり)

台式炒米粉

200

Taiwanese Style Fried Rice Noodles
 台灣風ビーフン炒め

南瓜炒米粉

230

Pumpkin Fried Rice Noodles
 かぼちゃのビーフン炒め

肉絲炒麵

180

Fried Noodles with Shredded Pork
 肉焼きそば

鮮蝦仁炒麵 (飯)

230

Fried Noodles with Shrimp
 エビ焼きそば

肉絲炒飯

150

Fried Rice with Shredded Pork
 肉チャーハン

烏魚子炒飯

320

Fried Rice with Mullet Roe
 からすみチャーハン

櫻花蝦炒飯

180

Fried Rice with Sakura Shrimp
 桜エビのチャーハン



冠軍滷肉飯

Champion Braised Pork Rice
 名物ルーロー飯



榮獲101年台北市商業處舉辦的第一屆滷肉飯料理大獎賽第一名，實實在在的冠軍滷肉飯，受中外媒體強力推薦！

40



肉燥麵 乾

Dried meat noodles
 ルーロー麵 (スープなし/あり)

台式經典小吃，台式油麵拌入香氣十足的油蔥酥與清爽豆芽，令人回味的簡單好味

70



南瓜炒米粉

Pumpkin Fried

Rice Noodles

かぼちゃのビーフン炒め

230

台式炒米粉

Taiwanese Style

Fried Rice Noodles

台湾風ビーフン炒め

200



櫻花蝦炒飯

Fried Rice

with Sakura Shrimp

桜エビのチャーハン

大來經典推薦炒飯，粒粒分明的炒飯配上海味十足的櫻花蝦，香氣十足！

180

茶水類

Soft Drinks 飲み物

可口可樂 Coke コカコーラ	50 / 小	台灣紹興酒 Taiwan Shaoxing Rice Wine 台湾紹興酒	380
雪碧 Sprite スプライト	50 / 小	台灣紹興酒 - 精釀 Taiwan Shaoxing Rice Wine- Crafted 台湾紹興酒 クラフト	680
蘋果西打 Apple Squash アップルサイダー(ノンアルコール)	50 / 小	金門58°高粱酒 300cc Kinmen Kaoliang Liquor (Sorghum) 58%	550
每朝無糖綠茶 Sugar Free Green Tea 綠茶	小50 大100	金門58°高粱酒 750cc Kinmen Kaoliang Liquor (Sorghum) 58%	1250
大來特製洛神烏梅汁 Plum Syrup 特製梅	小100 大200	威士忌 Whisky ウイスキー	時價
台灣啤酒 - 金牌 Taiwan Beer 台湾ビール	120	軒尼詩 Hennessy ヘネシー	時價
進口啤酒 Craft Beer 輸入ビール	160起		
台灣啤酒 - 生18日 Draft Taiwan Beer (Only 18 Days) 生18日台湾ビール	160		

所有價格以新台幣計算，另需外加百分之十服務費。
顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費，葡萄酒每瓶200元，烈酒每瓶300元。

All prices shown above is calculated in New Taiwan Dollar (NTD).An Extra 10% of service fee will be added to your bill. For customers bringing their own alcohol, we will charge an extra Service fee as follows: Wine 200 NTD/ per bottle, Liquor 300NTD/ per bottle

本メニューのすべての価格は、台湾ドルで掲載しています。10%のサービス料が加算されます。
店内へドリンクを持ち込む場合、ワイン1本200元、そのほか1本300元の料金が加算されます。

宴客桌菜價格多種選擇及搭配，歡迎洽詢訂購。

圖片僅供參考 產品以實物為準 | Images for reference only. | 写真は参考用です。料理は実物に準じます



宴會桌菜

Party Menu 門卓料理

