

# 大來小館

中 日 文 菜 單

# 大來小館

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，另需加百分之十服務費  
每人最低消費200元起 (外帶不在此限)  
價格如有調整，依本店為準。

当店の信用と評判、または食品安全を守るために  
全ての料理は食材を厳選し、本来の味を生かす調理法で提供いたします。  
量より質、そして当店の利益よりお客様の利益優先をお約束します。

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。  
店内での食事、最低消費額はお一人様150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。

\*:人氣推薦 おすすめ

## 飯類 ご飯もの

* 滷肉飯 <small>ルーローファン</small>	小30 中50 大100
* 雞絲肉飯 <small>細切り鶏肉飯</small>	小40 中60 大100
糖醋雞飯 <small>甘酢あんかけご飯</small>	180
瓜仔肉飯 <small>キュウリの漬もの入り蒸し豚肉ご飯</small>	120
* 排骨飯 <small>パイコーファン</small>	150
古早味排骨飯 <small>昔風のパイコーファン</small>	停售
* 滷肉飯套餐 <small>滷肉飯セット</small>	420
<small>(含茄子 ナス/青菜 野菜炒め/沙拉 サラダ/魚肚湯 魚のスープ/滷肉飯 豚足のご飯もの)</small>	
* 豬腳飯 <small>豚足のご飯もの</small>	150
* 沙茶燴飯 <small>サーチャーあんかけご飯 (牛/羊ラム/猪豚)</small>	150
青椒炒飯 <small>ピーマンのチャーハン (牛/猪豚)</small>	150
* 櫻花蝦炒飯 <small>桜えびのチャーハン</small>	180
海蝦仁炒飯 <small>えび入りチャーハン</small>	230
海鮮燴飯 <small>魚介あんかけご飯</small>	230
* 烏魚子炒飯 <small>カラスミチャーハン</small>	320
精緻會議便當 (需預定) <small>會議弁当</small>	200~300

## 炒麵類 やきそば

* 炒米粉 <small>焼きビーフン (麵そば/粿條米きしめん)</small>	150
* 炒南瓜米粉 <small>かぼちゃ入り焼きビーフン</small>	180
* 炒鮮蚶麵線 <small>牡蠣入りソーめん</small>	230
炒海鮮麵 <small>魚介の焼きそば</small>	230



滷肉飯  
ルーローファン



滷肉飯套餐  
滷肉飯セット

小30 中50

420



沙茶燴飯  
サーチャーあんかけご飯



海蝦仁炒飯  
えび入りチャーハン

230



古早味排骨飯 (限外帶) 停售  
昔風のパイコーファン



櫻花蝦炒飯  
桜えびのチャーハン

180



精緻會議便當  
(以現況為主) 會議弁当

200~300



古早味麻油雞佛飯  
昔風のごま油鶏の白子まぜご飯

1680

## 麵類 おそば

切仔麵/米粉/粿條 台湾風たん麵(そば/ビーフン/米きしめん)	60
肉燥乾麵/米粉/粿條 台湾風まぜ(そば/ビーフン/米きしめん)	65
* 什錦麵/米粉/粿條 五目そば(そば/ビーフン/米きしめん)	150
* 排骨湯/乾麵 パイコースープ/そば	150
* 豬腳湯/乾麵 豚足スープ/そば	150
牛肉河粉(湯) ビーフォー(スープ入り)	180
* 什錦粥 五目雑炊	150

- ・ 麵そば / 米粉ビーフン/ 粿條米きしめん
- ・ 湯 スープ入り / 乾スープなし

## 湯類 スープ

* 虱目魚肚湯 サバヒースープ	小100 中200 大300
* 蛤仔湯 ハマグリスープ	小90 中180 大270
* 蚵仔湯 牡蠣スープ	小100 中200 大300
魚片湯 白身魚のスープ	小100 中200 大300
鮮海魚湯 旬の魚のスープ(每兩37.5g1台兩37.5グラム 75-90)	時價時価
* 菇蕈湯 きのこのスープ	小100 中200 大300
魚丸湯 つみれのスープ	小60 中120 大180
青菜蛋花湯 野菜の卵スープ	小50 中100 大150
* 何首烏養生湯(雞) 烏骨鶏のスープ	230
原味麻油雞湯 鶏のごま油と酒のスープ 冬季供應(冬限定品)	280



切仔麵/米粉/粿條 60  
台湾風たん麵



什錦麵/米粉/粿條 150  
五目そば



豬腳湯/乾麵 150  
豚足そば



虱目魚肚湯 小100 中200 大300  
サバヒースープ



蛤仔湯 小90 中180 大270  
ハマグリスープ



菇蕈湯 小100  
きのこのスープ



何首烏養生湯(雞) 230  
烏骨鶏のスープ



原味麻油雞湯 280  
鶏のごま油と酒のスープ

## 招牌菜 看板料理

- \* 炸雞捲 湯葉春巻き揚げ 小80 中160 大240
- \* 香酥花枝 揚げイカ 380
- 紅燒牛筋(台灣牛) 紅燒牛すじ(台灣牛) 小480 中960
- \* 香烤烏魚子 焼きカラスミ 時價 時価
- \* 香烤香腸 (原味) 焼きソーセージ(オリジナル) 300
- 自製紅糟肉 自家製豚肉の赤粕漬揚げ 380
- \* 香烤小卷 焼きイカ (季節供應 季節限定) 450
- 香酥雞塊 台湾風唐揚げ 420
- \* 香煎虱目魚肚 焼きサバヒー 260
- \* 西瓜綿蒸虱目魚肚 すいかの漬物とサバヒーの蒸しもの 300
- 香煎魷魚焼きさわら (每兩37.5g1台兩37.5グラム) 每兩100起
- 清蒸鮮海魚 蒸し魚 時價 時価
- \* 清蒸螃蟹 かにの蒸しもの 時價 時価
- \* 絲瓜蒸蛤仔ヘチマとハマグリ of 蒸しもの 300
- \* 大來小封肉 大來風豚角煮 380
- \* 瓜仔雞鍋 キュウリの漬物入りのチキンスープ 980
- \* 魷魚螺肉蒜鍋 スルメとサザエの土鍋炊き 1280
- \* 什錦魚鍋 五目と魚の土鍋炊き 980
- 紅蟳米糕 かにの台湾風おこわ 小980 大1880
- \* 古早味什錦羹 五目あんかけ (2-4人)小720 (4-6人)中980 (8-10人)大1180
- \* 清燉佛跳牆 佛跳牆(フォーティアオチャン) 中1880 極品3580  
請於六小時前預訂 6時間までに予約必要



香煎魷魚 每兩100起  
焼きさわら



香酥雞塊 420  
台湾風唐揚げ



紅蟳米糕 小980 大1880  
かにの台湾風おこわ



古早味什錦羹 大1180 中980  
五目あんかけ



香酥花枝 380  
焼きイカ



大來小封肉 380  
大來風豚角煮



絲瓜蒸蛤仔 300  
ヘチマとハマグリ of 蒸しもの



香煎虱目魚肚 260  
焼きサバヒー



極品佛跳牆 3580  
佛跳牆(フォーティアオチャン)

## 熱炒類 炒めもの

燙青菜 ゆで野菜	50
炒青菜 野菜炒め	120
蝦干炒高麗菜 海老と干しキャベツのフライ	350
炒高麗菜/ 水蓮 旬の野菜炒め	150
炒芥藍花/ 菠菜/ 莧菜 カイラン炒め	180
炒菇蕈 きのこと炒め	180
* 番茄炒蛋 トマトのたまご炒め	150
* 菜脯蛋 切り干し大根の卵焼き	150
蚵仔煎蛋 牡蠣の卵焼き	320
* 麻油炒腰花 豚のママのゴマ油炒め	280
* 櫻花蝦竹筍 たけのこと桜えびの炒め	350
* 韭花炒蝦干(蒜苔) 干しえびとニラの炒め(ニンニクの芽)	380
薑絲牛肉 ビーフと生姜の千切りの炒め	350
* 客家小炒 客家炒め	300
* 炒沙茶(牛/羊/猪) サーチャーの炒めもの(牛/ラム/豚)	280
* 炒干絲(牛/猪) 干し豆腐の千切りの炒めもの(牛/豚)	230
* 苦瓜炒(牛/羊/猪) ゴーヤーの炒めもの(牛/ラム/豚)	280
* 菇蕈炒(牛/羊/猪) きのこと炒めもの(牛/ラム/豚)	320
山藥炒(牛/羊/猪) 山芋の炒めもの(牛/ラム/豚)	320
* 蒜苗炒臘肉 干し肉とニンニクの芽の炒め	280
* 蒜苗炒松阪猪 豚肉のニンニク炒め	350
* 芹菜炒花枝 いかと芹の炒め	320
芹菜炒牛肉絲 ビーフと芹の炒め	300
* 絲瓜炒蛤仔 ヘチマとハマグリ炒め	300
九層塔炒蛤仔 ハマグリのパジル炒め	350
* 蒜苗炒烏魚肝/鰾 ボラの胃/白子のニンニク炒め	380
* 山藥炒蘆筍 山芋とアスパラの炒め	380
* 黃金苦瓜 鹹蛋とゴーヤーの炒め	230



煎菜脯蛋 150  
切り干し大根の卵焼き



炒蔭鼓蚵 350  
牡蠣の炒め物



櫻花蝦竹筍 350  
たけのこと桜えびの炒め



韭花炒蝦干(蒜苔) 380  
干しえびとニラの炒め(ニンニクの芽)



辣椒雞 680  
鳥のチリの炒め



避風塘炒蟹 時價  
カニとニンニクのチリ炒め

## 小菜、沙拉類 つまみとサラダ

滷筍絲 たけのこの煮もの	50
* 扁魚白菜滷 ニシンと白菜の煮もの	80
* 茄子鑲肉 ナスの肉詰	50
四季豆(長江豆) サヤインゲン	80
瓜仔肉 キュウリの漬もの入り蒸し	80
炸排骨 揚げパイコー	95
滷豬腳 豚足の煮もの	小90 中180 大540
糖醋雞 甘酢あんかけ	120
養生豬肚片 豚がつ	180
沙魚烟 サメの燻製	120
* 蒜泥蚶 牡蠣のニンニク和え	200
* 軟絲(白切) ゆでイカ	250
鹽蒸蝦 エビの塩蒸し	小380 大760
* 白切雞 茹で鶏	中750
白切雞腿 茹で鶏もも	380
* 手撕雞(煙燻) 鶏肉の燻製	350
蘆筍沙拉 アスパラのサラダ	230
野菜沙拉 野菜のサラダ	180
* 綠竹筍沙拉(夏季提供) たけのこのマヨネーズ和え(夏限定)	230
魚卵沙拉 魚卵サラダ	210
軟絲沙拉 イカサラダ	280
澎湖冰卷 ゆで澎湖イカ(每兩37.5g1台兩37.5グラム)	每兩100
* 綜合沙拉 五目サラダ	320
苦瓜沙拉 ゴーヤーサラダ	180
雙拼(香蒜中卷, 大腸四季豆) 盛り合わせ(イカのニンニク炒め, ホルモンとインゲン炒めもの)	小760 中1180



滷豬腳  
豚足の煮もの

小90 中180 大540



澎湖冰卷  
ゆで澎湖イカ

每兩100



手撕雞(煙燻)  
鶏肉の燻製

350



雙拼(香蒜中卷, 大腸四季豆) 中1180  
盛り合わせ



蝦干炒高麗菜  
海老と干しキャベツのフライ

350



鹽蒸蝦  
エビの塩蒸し

小380 大760

## 茶水類 飲み物

可口可樂 コカコーラ	30/小
雪碧 スプライト	30/小
蘋果西打アップルサイダー(ノンアルコール)	30/小 80/大
每朝無糖綠茶 綠茶	30/小 80/大
大來特製洛神烏梅汁 特製梅	100/小 200/大
台灣啤酒 - 金牌 台湾ビール	120
進口啤酒 輸入ビール	160
台灣啤酒 - 生18日台湾ビール Draft Taiwan Beer (Only 18 Days)	160
台灣紹興酒 台湾紹興酒	350
台灣紹興酒 - 精釀 台湾紹興酒 - クラフト	680
金門58°高粱酒 (300cc)	550
金門58°高粱酒 (750cc)	1250
威士忌 ウィスキー	時價 時価
軒尼詩 ヘネシー	時價 時価

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。

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。

## 宴會桌菜 円卓料理



8000

10000

12000

圖片僅供參考，以實物為準

画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。