

醉月樓包廂圓桌位於宮原眼科四樓  
滿足家族團圓、商務餐敘等要求  
其中有三個開放式包廂及18人座大圓桌



肉品產地：台灣  
非籠飼雞蛋



醉月樓LINE@





點心  
Appetizer  
点心

可拼盤：三拼、五拼、七拼  
Choose any Three, Five or Seven  
上記から三種類、五種類、七種類を選べます..... \$480/790/1100

- |                                               |                                                                 |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 菜頭粿<br>Radish Cake<br>大根餅                     | 麻芋棒<br>Deep-Fried Moroheiya Bar<br>モロヘイヤチーズ揚げ                   |
| 芋粿<br>Taro Cake<br>里芋餅                        | 烤蘆筍<br>Roasted Asparagus<br>アスパラ焼                               |
| 艾草粿<br>Mugwort Rice Cake<br>よもぎ餅(切干大根と桜えび具入り) | 花生芝麻球<br>Sesame Balls with Peanut Paste<br>ピーナッツゴマ団子            |
| 鹹酥雞<br>Salty Crispy Chicken<br>台湾風味唐揚げ        | 紫蘇蝦藕<br>Deep-Fried Lotus Root<br>しそ海老蓮根揚げ                       |
| 高粱酒香腸<br>Kaoliang Sausage<br>高粱酒ソーセージ         | 炸魷魚<br>Deep-Fried Squid<br>いかの天ぷら                               |
| 蘿蔔絲酥餅<br>Shredded Radish Puffs<br>大根のペストリー    | 核桃風柿(季節)<br>Walnuts Stuffed Persimmons(Seasonal)<br>クルミ千し柿(季節)  |
| 全花枝丸<br>Squid Ball<br>いか団子揚げ                  | 烤鹹豬肉(季節)<br>Roasted Cured Pork Belly(Seasonal)<br>塩漬け豚バラ肉焼き(季節) |
| 炸牛蒡<br>Deep-Fried Burdock<br>ごぼうの天ぷら          |                                                                 |



麻芋棒



烤蘆筍



鹹酥雞



核桃風柿



蘿蔔絲酥餅



花生芝麻球





前菜  
Starter  
前菜

- 涼拌小黃瓜..... \$80  
Spicy Pickled Cucumber  
きゅうりの浅漬け
- 筍干花生滷..... \$90  
Stewed Bamboo Shoots and Peanuts in Soy Sauce  
たけのことピーナッツの醤油煮込み
- 紹興醉雞..... \$380  
Drunken Chicken in Shaoxing Wine  
鶏肉の紹興酒漬け
- 艾香燻雞..... \$400  
Mugwort-Smoked Chicken  
よもぎ燻製鶏肉



紹興醉雞



涼拌小黃瓜



筍干花生滷



肉  
Meat  
肉料理

- 紹興酒紅燒肉百頁結..... \$580  
Shaoxing Stewed Pork and Tofu Skin with Soy Sauce  
紹興酒豚肉角煮
- 三杯松阪豬..... \$480  
Three-Cup Pork Cheek  
台湾風味トントロ炒め
- 三杯雞..... \$450  
Three-Cup Chicken  
台湾風味鶏肉炒め(骨付き)
- 上湯獅子頭..... \$540  
Stewed Meat Balls in Broth  
台湾式肉団子のスープ煮
- 滷豬腳..... \$500  
Stewed Pork Knuckle  
豚足の醤油煮
- 青椒牛肉..... \$320  
Fried Beef Strips with Green Pepper  
チンジャオロースー
- 蔥爆牛肉..... \$380  
Fried Beef with Green Onion  
牛肉と葱炒め
- 冬瓜封..... \$320  
Braised Stuffed Winter Melon with Pork  
冬瓜の豚ひき肉詰め





魚  
Fish  
魚料理

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| 鯧魚米粉.....                                  | 時價           |
| Pan-Fried White Pomfret over Rice Noodles  | Market Price |
| マナガツオ米粉                                    | 時価           |
| 乾煎大白鯧魚.....                                | 時價           |
| Pan-Fried White Pomfret                    | Market Price |
| マナガツオのソテー                                  | 時価           |
| 糖醋魚.....                                   | \$380        |
| Sweet and Sour Sea Bass Fillet             |              |
| 白身魚の甘酢あんかけ                                 |              |
| 青蒜燒鱸魚.....                                 | \$380        |
| Stewed Sea Bass with Garlic Sprouts        |              |
| ニンニクの若い青菜とシーバス                             |              |
| 金桔魚.....                                   | \$420        |
| Fried Sea Bass with Kumquat                |              |
| スズキ金柑あんかけ                                  |              |
| 泡椒燒魚.....                                  | \$480        |
| Sea Bass Simmered in Pickled Pepper Sauce  |              |
| パオチャオラーユ（白身魚唐辛子煮）                          |              |
| 杜貴枝酸菜魚.....                                | \$620        |
| Grouper in Pickled Cabbage and Chili Broth |              |
| ハタ、酸菜、唐辛子、山椒のピリ辛煮込み                        |              |



青蒜燒鱸魚



泡椒燒魚



糖醋魚



金桔魚





海鮮  
Seafood  
海鮮料理

豆鼓鮮蚶.....\$300  
Fried Oyster with Black Bean Sauce  
牡蠣豆鼓炒め

三杯透抽.....\$480  
Taiwanese Three-Cup Squid  
台湾風味いか炒め

鳳梨蝦球 (小) .....\$350/6隻  
Fried Shrimp and Pineapple (S)  
海老マヨパイナップル和え (小)

鳳梨蝦球 (大) .....\$520/12隻  
Fried Shrimp and Pineapple (L)  
海老マヨパイナップル和え (大)

金沙透抽.....\$420  
Fried Neritic Squid with Salted Egg Yolk  
イカの塩たまご炒め

宮保炒三鮮 千貝、軟絲、蝦子.....\$520  
Kung Pao Pan-Seared Scallop with Prawn and Neritic Squid  
ホタテ、イカ、エビ とピーナッツの辛み 炒め

避風塘海大蝦.....\$680  
Fried Giant Prawn with Dry Spicy and Garlic  
ブラックタイガー ガーリック揚げ

避風塘軟殼蟹.....\$780  
Fried Soft-Shell Crab with Chili and Garlic  
ソフトシェルクラブ ガーリック炒め

蒜煎奶油腰果蝦仁.....\$480  
Pan-Seared Shrimp with Garlic Butter and Cashews  
ガーリックバター カシューナッツ シュリンプ



三杯透抽



避風塘海大蝦



宮保炒三鮮



金沙透抽



豆豉鮮蚶





蛋與豆腐  
Eggs and Tofu  
卵と豆腐料理

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| 麻婆豆腐<br>Mapo Tofu<br>マーボー豆腐                               | \$250 |
| 三杯豆腐<br>Taiwanese Three-Cup Tofu<br>台湾式豆腐炒め               | \$250 |
| 蟹黃豆腐<br>Stewed Crab Roe with Tofu in Casserole<br>かにみそ豆腐  | \$480 |
| 滑蛋蝦仁<br>Silky Scrambled Eggs with Shrimp<br>玉子海老炒め        | \$280 |
| 菜圃烘蛋<br>Taiwanese Preserved Radish Baked Egg<br>干し大根のオムレツ | \$220 |
| 塔香烘蛋<br>Taiwanese Basil Baked Egg<br>台湾バジルのオムレツ           | \$250 |
| 蚵仔烘蛋<br>Taiwanese Oyster Baked Egg<br>オイスターオムレツ           | \$320 |



三杯豆腐



麻婆豆腐



滑蛋蝦仁



蚵仔烘蛋





時蔬  
Vegetables  
季節の野菜

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| 三杯猴頭菇<br>Taiwanese Three-Cup Bearded Tooth Mushroom<br>台湾式山伏茸炒め        | \$280 |
| 干貝白菜滷<br>Stewed Chinese Cabbage with Scallops<br>干ホタテと白菜煮              | \$280 |
| 魚香茄子<br>Fried Eggplant with Ground Pork<br>マーボー茄子                      | \$280 |
| 鹹蛋苦瓜<br>Bitter Melon with Salted Egg<br>塩玉子と苦瓜炒め                       | \$250 |
| 乾煸四季豆<br>Dry-Fried String Beans<br>インゲン豆炒め                             | \$250 |
| 時令蔬菜<br>Seasonal Vegetables<br>季節の旬野菜炒め                                | \$180 |
| 甜豆炒花枝<br>Stir-Fried Snap Peas with Cuttlefish<br>イカとスナップえんどう炒め         | \$300 |
| 百合青花<br>Fried Broccoli with Lily<br>オオウバユリ.ブロッコリー炒め                    | \$300 |
| 乾鍋花椰菜<br>Spicy Dry Pot Cauliflower with Garlic and Chili<br>グリドルカリフラワー | \$280 |



時令蔬菜



甜豆炒花枝



干貝白菜滷



魚香茄子



鹹蛋苦瓜



乾煸四季豆





主食  
Rice and Noodles  
主食

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| 蹄膀肉燥飯<br>Lo-bah-png (Braised Ground Pork and Egg on Rice)<br>ルーロー飯(豚角煮ご飯) | \$90  |
| 白飯<br>Steamed Rice<br>飯                                                   | \$30  |
| 地瓜飯<br>Steamed Rice with Sweet Potato<br>芋ご飯                              | \$30  |
| 烏魚子炒飯<br>Salted Mullet Roe Fried Rice<br>カラスミチャーハン                        | \$380 |
| 臘肉炒飯<br>Cured Meat Fried Rice<br>ベーコンチャーハン                                | \$220 |
| 蝦仁炒飯<br>Shrimp Fried Rice<br>海老チャーハン                                      | \$220 |
| 蛋炒飯<br>Egg Fried Rice<br>玉子チャーハン                                          | \$120 |
| 茶油麵線<br>Vermicelli Flavoured with Camellia Oil<br>椿油そうめん                  | \$150 |
| 金瓜米粉<br>Fried Rice Noodle with Pumpkin<br>カボチャ焼きビーフン                      | \$250 |
| 炒米粉<br>Fried Rice Noodle<br>焼きビーフン                                        | \$150 |
| 醉月刈包<br>Moon Pavilion Gua Bao<br>グァーパオ (角煮の蒸しパンバーガー)                      | \$250 |

季節限定  
Seasonal  
季節限定

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| 紅蟳海鮮粥<br>Seafood Porridge with Steamed Red Crab<br>蟹海鮮雑炊     | \$ 780 |
| 紅蟳米糕<br>Steamed Sticky Rice with Crab<br>蟹おこわ                | \$ 880 |
| 干貝米糕<br>Savory Sticky Rice with Pan-Seared Scallop<br>ホタテおこわ | \$ 880 |



臘肉炒飯



蝦仁炒飯



炒米粉



醉月刈包





湯  
Soups  
スープ

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 蒜仔蜆湯<br>Clams Soup with Garlic<br>しじみにんにくスープ                                                  | \$180 |
| 西瓜綿虱目魚湯<br>Milkfish Soup with Pickled Watermelon<br>白身魚と瓜のスープ                                 | \$180 |
| 四神湯<br>Taiwanese Four-Herb Soup<br>もつと山芋スープ                                                   | \$180 |
| 黑蒜烏骨雞湯<br>Silkie Chicken Soup with Black Garlic<br>黒にんにく鶏肉スープ                                 | \$230 |
| 千貝春筍雞湯(季節)<br>Scallop and Spring Bamboo Shoot Chicken Soup(Seasonal)<br>竹の子、帆立、鶏肉 ハマグリスープ(季節) | \$230 |
| 鳳梨苦瓜雞湯(季節)<br>Bitter Gourd and Chicken Soup with Pineapple(Seasonal)<br>苦瓜チキンスープ(季節)          | \$200 |
| 柿餅香菇雞湯(季節)<br>Persimmon and Mushroom Chicken Soup(Seasonal)<br>干し柿椎茸チキンスープ(季節)                | \$200 |
| 30年老菜圃膠原雞湯(季節)<br>Aged Dried Radish and Chicken Soup(Seasonal)<br>古漬け大根と鶏肉 コラーゲンたっぷりスープ(季節)   | \$200 |
| 佛跳牆(季節)<br>Buddha Jump over the Wall(Seasonal)<br>フォーティヤオチアン (多種類の具入りスープ)(季節)                 | \$230 |



四神湯



蒜仔蜆湯



西瓜綿虱目魚湯



鳳梨苦瓜雞湯(季節)



30年老菜圃膠原雞湯(季節)



柿餅香菇雞湯(季節)





# 醉月下午茶

## Afternoon Tea for One

### 午後のお茶セット(一人前)

甜點任選3款  
Choose any three desserts  
スイーツ3点選んで下さい。



乳酪蛋糕..... \$ 100  
Cheese Cake  
チーズケーキ



蜂蜜蛋糕..... \$ 100  
Honey Cake  
はちみつカステラ



66%愛爾帕蔻胡桃脆糖布朗尼..... \$ 120  
66% Pecan Alpaco Chocolate Brownie  
66%ピーカン アルパコチョコレートブラウニー



鳳梨酥..... \$ 55  
Pineapple Cake  
パイナップルケーキ



台式漢餅..... \$ 60  
Traditional Han Cake  
台灣式の月餅



太陽餅..... \$ 65  
Sun Cake  
太陽餅(ソフトの食感蜂蜜の餡)



花餅..... \$ 65  
Floral Cake  
花まんじゅう



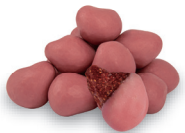
樹皮巧克力..... \$ 80  
Chocolate Bark  
板チョコレート



松露巧克力..... \$ 80  
Chocolate Truffles  
トリュフチョコ



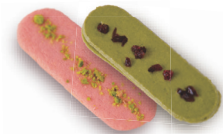
BonBon巧克力..... \$ 85  
Bon Bon Chocolate  
ボンボンショコラ



33%草莓紅寶石巧克力..... \$ 80  
33% Strawberry Ruby Chocolate  
33%いちごルビー



34%愛文芒果伊利安白巧克力..... \$ 80  
34% Irwin Mango Elianza White Chocolate  
34% アイウェンマンゴーホワイトチョコレート



閃電薄餅..... \$ 90  
Langues de Chat  
ラングドシャ

## 飲品選擇

### Drink Options

#### ドリンクを選んで下さい

宮原茶、美式咖啡、拿鐵 任選1款  
Choose one drink from Miyahara tea, Miyahara Americano, or Latte.  
宮原茶、アメリカンコーヒー、カフェラテの中から好きなものをお選びください。





## 冰淇淋聖代 Ice Cream アイスクリーム

- ① 選球數 —————→ ② 升級  
Select Size & Flavor Choose Cone or Sundae  
サイズ アップグレード

-  單球 \$120  
Single シングル  
 雙球 \$240  
Double ダブル  
 三球 \$360  
Triple トリプル  
 四球 \$480 (含餅杯)  
Four Scoops with Waffle Bowl  
サンデー(ワッフルボール含む)

-  餅杯 +\$20  
Waffle Bowl  
ワッフルボール

## 冰沙 Smoothie スムージー

土鳳梨冰沙 ..... \$ 250  
Native Pineapple Smoothie  
パイナップルスムージー

季節冰沙 ..... \$ 250  
Seasonal Special Smoothie  
季節のスムージー



愛文芒果  
Irwin Mango  
アイウェンマンゴー



巨峰葡萄  
Kyoho Grape  
巨峰ぶどう



熱帶鳳梨  
Pineapple  
パイナップル



藍莓優格  
Blueberry Yogurt  
ブルーベリー ヨーグルト



香草牛奶  
Vanilla Milk  
バニラミルク



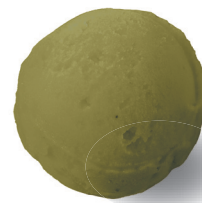
龍眼蜜乳酪  
Honey Cheese  
ハニーチーズ



馬斯卡邦葡萄  
Raisins Mascarpone  
レーズンマスカルポーネ



錫蘭拿鐵  
Ceylon Black Tea  
スリランカティー



松柏嶺綠茶  
Songboling Green Tea  
松柏嶺綠茶



43%牛奶委內瑞拉  
43% VENEZUELA milk  
43%ベネズエラ



66%花果愛爾帕寇  
66% ALPACO floral & fruity  
66%アルパコ

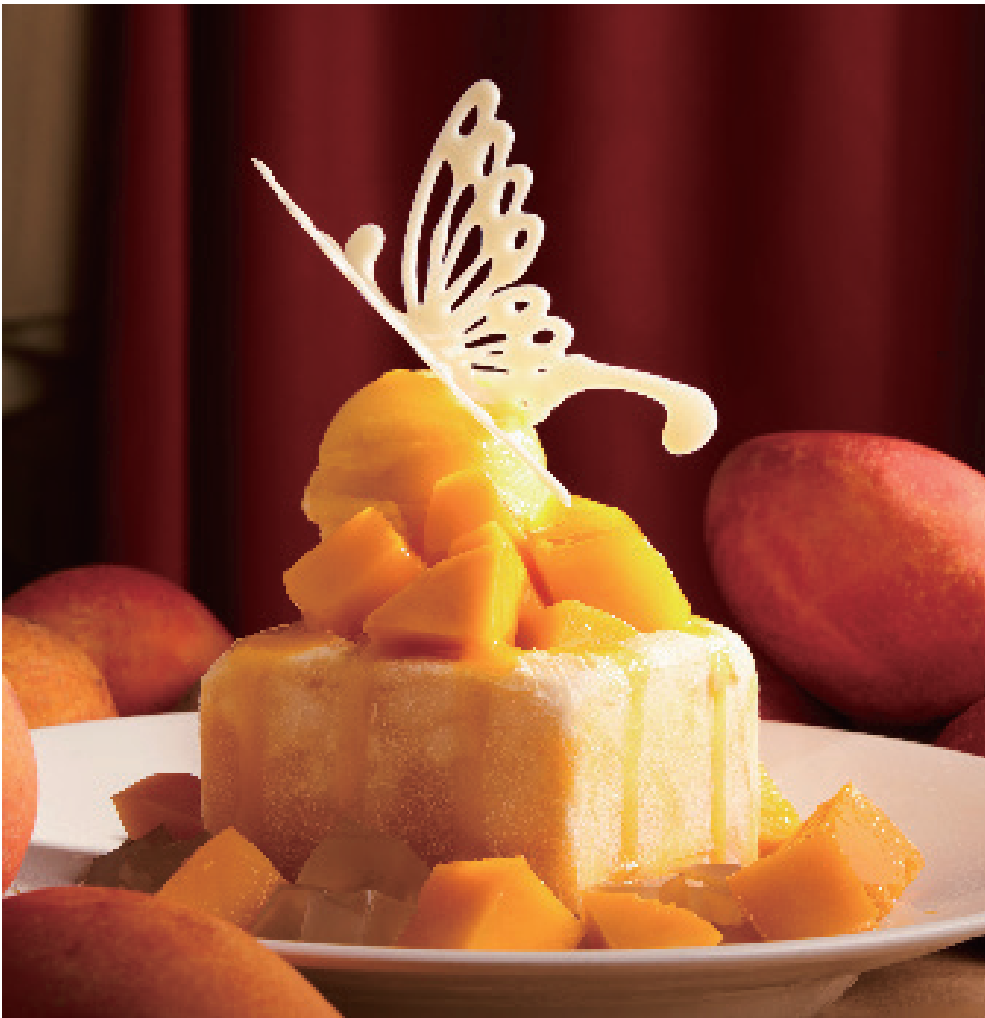


80%煙燻烏干達  
80% UGANDA smoked  
80%ウガンダ



季節限定  
Seasonal  
季節限定





# 冰

## Moon Pavilion Sundae

### レストランオリジナルパフェ

冰淇淋佛跳牆..... \$ 320  
Ice Cream in China Casserole  
日出オリジナルパフェ



香蕉船(愛文芒果、錫蘭拿鐵、馬斯卡邦葡萄)..... \$ 420  
Banana Split (Irwin Mango, Ceylon Black Tea & Raisin Mascarpone Ice Cream)  
バナナパフェ(アイウエンマンゴー、スリランカティー、レーズンマスカルポーネ)



台灣水果剉冰(季節限定)..... \$ 580  
Seasonal Taiwan Fruit Shave Ice  
フルーツキュービック(季節の台湾フルーツ)



# 醉月下午茶茶點

## Dessert for Afternoon Tea

### ティータイム

龍眼蜜乳酪冰淇淋搭66%愛爾帕蔻胡桃脆糖布朗尼..... \$ 300  
66% Pecan Alpaco Chocolate Brownie with Honey Cheese Ice Cream  
66%ピーカン アルパコチョコレートブラウニー 龍眼蜂蜜チーズアイスクリーム

千層蘋果派..... \$ 380  
Apple Pie  
アップルパイ



龍眼蜜乳酪冰淇淋搭  
66%艾爾帕蔻胡桃脆糖布朗尼





甜湯  
Dessert  
デザート



杏仁茶 ..... \$ 150  
Apricot Kernel Drink  
あんにな茶



檸檬愛玉 ..... \$ 150  
Lemon Aiyu Jelly  
檸檬愛玉 (レモンゼリー)



黑糖粉粿 ..... \$ 150  
Cape Jasmine Cake with Brown Sugar Syrup  
黑糖餅 (くず餅食感)



酒釀湯圓 ..... \$ 150  
Sweet Dumplings with Rice Wine  
甘酒 (胡麻団子入り)



牛汶水 ..... \$ 150  
Mugwort Rice Cake in Ginger Brown Sugar Syrup  
よもぎ餅・黒砂糖シロップ・生姜



客家擂茶 ..... \$ 150  
Hakka Grinding Tea  
ナッツを搗りつぶした客家のお茶

老台灣推薦  
Classic Taiwanese  
台湾デザートセット

均\$ 280



客家擂茶 搭牛汶水  
Hakka Grinding Tea Served with Mugwort Rice Cake in Ginger Brown Sugar Syrup  
ナッツを搗りつぶした客家のお茶とよもぎ餅



杏仁茶 搭油條或太陽餅  
Apricot Kernel Drink Served with Deep-Fried Bread Sticks or Sun Cake  
あんにな茶セット (揚げパン又は太陽餅から選べます)



檸檬愛玉 搭茶花花餅  
Lemon Aiyu Jelly with White Bean Floral Cake  
檸檬愛玉 (レモンゼリー) セット



雙層下午茶  
High Tea for Two  
午後のお茶セット(二人前)

\$ 1280

乳酪蛋糕、鳳梨酥、花餅、巧克力等鹹甜點心  
Includes cheese cake, pineapple cake, floral cake, chocolates, and more.  
チーズケーキ・パイナップルケーキ・花まんじゅう・チョコレート等

飲品選擇  
Drink Options  
ドリンクを選んで下さい

宮原茶、美式咖啡、拿鐵 任選2款  
Choose two drinks from  
Miyahara tea, Miyahara Americano, or Latte.  
宮原茶、アメリカンコーヒー、カフェラテ  
の中から好きなものをお選びください。

精選  
Special Selection  
醉月樓特選



紅切達乳酪墨西哥紅辣椒肉醬薯條 ..... \$ 300  
Red Cheddar Cheese Chili Fries  
チーズミートソースポテト



蹄膀肉燥飯 ..... \$ 90  
Lo-bah-png (Braised Ground Pork and Egg on Rice)  
ルーロー飯





# 宮原茶

## Miyahara Tea

### 宮原オリジナルブレンドティー

|                                                                                                                | 杯/氷<br>Glass/Cold | 壺/熱<br>Pot/Hot |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 宮原紅茶 (阿薩姆紅茶、東方美人)<br>Miyahara Light Black Tea<br>アッサム紅茶・東方美人                                                   | \$ 180            | \$ 250         |
| 閃亮的日子 (阿薩姆紅茶、迷迭香、薰衣草)<br>Those Shining Days (Assam Black Tea, Rosemary & Lavender)<br>アッサム紅茶・ローズマリー・ラベンダー      | \$ 180            | \$ 250         |
| 月朦朧、鳥朦朧 (高山烏龍茶、桂花)<br>Misty Moon; Hazy Birds (Osmanthus and Mt. Ali Oolong Tea)<br>阿里山ウーロン茶・きんもくせい             | \$ 180            | \$ 250         |
| 跟往事乾杯 (鐵觀音、桂花、玫瑰、薄荷)<br>A Toast to the Past (Tieh Kwan Ying Tea, Osmanthus, Rose & Mint)<br>鉄観音・きんもくせい・ローズ・ミント | \$ 180            | \$ 250         |
| 半夢半醒之間 (阿薩姆紅茶、玫瑰、薄荷)<br>Between Dreams and Lifes (Assam Black Tea, Rose & Mint)<br>アッサム紅茶・ローズ・ミント              | \$ 180            | \$ 250         |

# 第一顆土鳳梨酥紀念茶

## Native Pineapple Memorial Blend Tea

### パイナップル記念紅茶

|                                                            | 杯/氷<br>Glass/Cold | 壺/熱<br>Pot/Hot |
|------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 2號鳳梨紅茶<br>No.2 Native Pineapple Black Tea<br>ネイティブパイナップル紅茶 | \$ 180            | \$ 180         |

# 單品茶

## Varietal Tea

### 台灣茶

|                                                       | 杯/氷<br>Glass/Cold | 壺/熱<br>Pot/Hot |
|-------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 阿里山瑞豐金萱<br>Mt. Ali Ruifeng Jinxuan Tea<br>阿里山金萱 ウーロン茶 | \$ 200            | \$ 280         |
| 日月潭紅玉紅茶<br>Sun Moon Lake Ruby Black Tea<br>日月潭紅玉紅茶    | \$ 200            | \$ 280         |
| 大禹嶺蜜香烏龍<br>Dayuling Honey Oolong Tea<br>蜜香ウーロン茶       | \$ 200            | \$ 280         |

# 無咖啡因

## Caffeine-Free Tea

### ノンカフェイン

|                                                                                                                                      | 杯/氷<br>Glass/Cold | 壺/熱<br>Pot/Hot |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 老薑母茶<br>Ginger Tea<br>生姜湯 (ノンカフェイン)                                                                                                  |                   | \$ 180         |
| 薑母珍珠奶茶<br>Ginger Bubble Tea<br>生姜タピオカミルクティー                                                                                          |                   | \$ 250         |
| 明天會更好 (芭樂、土鳳梨、百香果、檸檬)<br>Tomorrow Will Be Better (Guava Leaves, Native Pineapple, Lime & Passion Fruit)<br>グアバ葉・パイナップル・レモン・パッションフルーツ | \$ 220            | \$ 220         |
| 玫瑰紫米花茶<br>Rice Tea with Rose<br>ローズ黒米茶                                                                                               | \$ 180            | \$ 220         |
| 薰衣草紫米花茶<br>Rice Tea with Lavender<br>ラベンダー黒米茶                                                                                        | \$ 180            | \$ 220         |
| 洋甘菊紫米花茶<br>Rice Tea with Camomile<br>カモミール黒米茶                                                                                        | \$ 180            | \$ 220         |
| 紫米珍珠奶茶 (洋甘菊/玫瑰/薰衣草)<br>Bubble Rice Tea (Camomile / Rose / Lavender)<br>黒米タピオカミルクティー (カモミール/ローズ/ラベンダー)                                | \$ 200            | \$ 280         |
| 聖沛黎洛氣泡礦泉水<br>San Pellegrino Sparkling Water(1000ml)<br>スパークリングウォーター                                                                  | \$ 250            |                |
| 可樂<br>Coke<br>コーラ                                                                                                                    | \$ 45             |                |





珍珠奶茶  
Bubble Tea  
タピオカミルクティー

|                                                                                 | 杯/冰<br>Glass/Cold | 壺/熱<br>Pot/Hot |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 經典珍珠奶茶<br>Classic Bubble Tea<br>クラシック (スリランカ紅茶)                                 | \$ 200            | \$ 280         |
| 宮原珍珠奶茶<br>Miyahara Bubble Tea<br>宮原タピオカミルクティー                                   | \$ 200            | \$ 280         |
| 伯爵珍珠奶茶<br>Earl Grey Bubble Tea<br>アールグレイタピオカミルクティー                              | \$ 200            | \$ 280         |
| 月朦朧鳥朦朧珍珠奶茶<br>Misty Moon; Hazy Birds Bubble Tea<br>(阿里山ウーロン茶・きんもくせい)タピオカミルクティー  | \$ 200            | \$ 280         |
| 閃亮的日子珍珠奶茶<br>Those Shining Days Bubble Tea<br>(アッサム紅茶・ローズマリー・ラベンダー)タピオカミルクティー   | \$ 200            | \$ 280         |
| 跟往事乾杯珍珠奶茶<br>A Toast to the Past Bubble Tea<br>(鉄観音・きんもくせい・ローズ・ミント)タピオカミルクティー   | \$ 200            | \$ 280         |
| 半夢半醒之間珍珠奶茶<br>Between Dreams and Lifes Bubble Tea<br>(アッサム紅茶・ローズ・ミント)タピオカミルクティー | \$ 200            | \$ 280         |

法芙娜朱古力  
Valrhona Chocolate  
ファヴェナチョコレート

|                                                        | 杯/冰<br>Glass/Cold | 杯/熱<br>Cup/Hot |
|--------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 牛奶法芙娜朱古力<br>Valrhona Milk Chocolate<br>ファヴェナ ミルクチョコレート | \$ 250            | \$ 250         |



咖啡  
Coffee  
コーヒー

|                                         | 杯/冰<br>Glass/Cold | 杯/熱<br>Cup/Hot |
|-----------------------------------------|-------------------|----------------|
| 宮原拿鐵<br>Miyahara Latte<br>宮原オリジナルラテ(微糖) | \$ 180            | \$ 180         |
| 美式咖啡<br>Miyahara Americano<br>宮原特選ブラック  | \$ 160            | \$ 160         |
| 拿鐵<br>Latte<br>ラテ                       | \$ 180            | \$ 180         |
| 摩卡<br>Mocha<br>モカ                       | \$ 200            | \$ 200         |
| 香草拿鐵<br>Vanilla Latte<br>バニララテ          | \$ 200            | \$ 200         |
| 焦糖拿鐵<br>Caramel Latte<br>キャラメルラテ        | \$ 180            |                |
| 卡布奇諾<br>Cappuccino<br>カプチーノ             |                   | \$ 200         |
| 蜂蜜拿鐵<br>Honey Latte<br>蜂蜜ラテ             |                   | \$ 200         |

單品咖啡  
Varietal Coffee  
コーヒー

|                                                          | 杯/冰<br>Glass/Cold | 杯/熱<br>Cup/Hot |
|----------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 巴布新幾內亞-天堂鳥(檸檬皮香、茶香、楓糖香)<br>Papua New Guinea<br>パプアニューギニア | \$ 250            | \$ 250         |
| 衣索比亞-耶加雪夫(熟果香、花香)<br>Ethiopia<br>エチオピア                   | \$ 250            | \$ 250         |





# 酒 Alcohol アルコール

單一麥芽原酒VINHO葡萄酒桶威士忌..... \$ 8000 \$ 650 / 杯  
Kavalan Solist Vinho Barrique Single Cask Strength.Single Malt Whisky  
カバラン シングルモルトウイスキー (ピーニョワイン樽)

噶瑪蘭珍選NO.1單一麥芽威士忌..... \$ 2100 \$ 280 / 杯  
Kavalan Ex-bourbon Oak Single Malt Whisky  
カバランリザーブNo.1シングルモルトウイスキー

噶瑪蘭山川首席單一麥芽威士忌..... \$ 2800 \$ 320 / 杯  
Kavalan Concertmaster Oak Single Malt Whisky  
カバランシングルモルトウイスキー (ポートワイン樽)

玉泉六年窖藏精釀陳紹..... \$ 600 \$ 180 / 杯  
Taiwan Shaoxing Wine  
紹興酒

台灣啤酒..... \$ 120 /500ml  
Taiwan Beer \$ 150 /600ml  
台湾ビール

拉迪多酒莊珍藏氣泡酒..... \$ 950  
Zardetto Private Cuvée Brut NV  
シャトー・ラディド・リザーブ スパークリングワイン

露飛諾酒廠蜜思嘉..... \$ 900  
Ruffino Moscato D'Asti D.O.C.G  
ルビーノモスカート

伊林酒廠村莊系列黑皮諾紅酒..... \$ 1400  
Yering Station Village Pinot Noir  
イエリング・ステーション・ビレッジ・ピノ・ノワール (赤ワイン)

禁止酒駕，酒後不開車，安全有保障。

以錨定螺栓將磚牆  
固定於補強鋼柱上

以錨定螺栓將女兒  
牆(簷牆)固定於  
補強鋼板上

支撐原有木格柵與  
木樓板之補強鋼樑

補強鋼柱底部鋼筋混凝土  
基礎需與以錨定螺栓與磚柱  
之放腳基礎連結在一起

以錨定螺栓將磚牆  
固定於補強鋼樑上

補強鋼樑需連接至  
增建之新結構體上

街屋單元間之承重磚牆

臨街面承重磚牆

原宮原眼科磚牆木支架整修保留

新建結構物

補強鋼柱

補強鋼柱

補強鋼柱

補強鋼柱

補強鋼柱

補強鋼柱

新鋼柱結構補強支撐，消能耐震

### 存舊立新

當觀念普遍仍然執著於保存舊建築並重現其原貌時，宮原眼科卻打破了「原樣復原」的迷思。以「現況保留」、「新置」和「新舊共融」的方式建構，其著眼不在凍結時空或保留過去，而是延續過去並賦予建築物新的生命力。尤其將當代建築元素與舊建築元素並列，就文化傳承而言具有絕對重要意義：告訴後人從以前到現在發生了甚麼事，此即文化遺產保留的最大意義！

補強鋼構架與磚牆、磚柱、磚拱之關係

### 傳統工藝

老建築宜由老工藝來彰顯：大門橫梁上二十字店招乃傳統交趾陶字  
宮原眼科冰淇淋主牆面梅花是傳統剪黏，書塔及櫃檯係樺卯結構，天井上方設計來自雙喜紙寓意抬頭見喜、喜從天降！