

MIYAHARA
擣月醉

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15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
Radish Cake
大根餅 | 麻芋棒
Deep-Fried Moroheiya Bar
モロヘイヤチーズ揚げ |
| 芋粿
Taro Cake
里芋餅 | 烤蘆筍
Roasted Asparagus
アスパラ焼 |
| 艾草粿
Mugwort Rice Cake
よもぎ餅(切干大根と桜えび具入り) | 花生芝麻球
Sesame Balls with Peanut Paste
ピーナッツゴマ団子 |
| 鹹酥雞
Salty Crispy Chicken
台湾風味唐揚げ | 紫蘇蝦藕
Deep-Fried Lotus Root
しそ海老蓮根揚げ |
| 高粱酒香腸
Kaoliang Sausage
高粱酒ソーセージ | 炸魷魚
Deep-Fried Squid
いかの天ぷら |
| 蘿蔔絲酥餅
Shredded Radish Puffs
大根のペストリー | 核桃風柿(季節)
Walnuts Stuffed Persimmons(Seasonal)
クルミ干し柿(季節) |
| 全花枝丸
Squid Ball
いか団子揚げ | 烤鹹豬肉(季節)
Roasted Cured Pork Belly(Seasonal)
塩漬け豚バラ肉焼き(季節) |
| 炸牛蒡
Deep-Fried Burdock
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 Pan-Fried White Pomfret over Rice Noodles マナカツオ米粉	時價 Market Price 時価
乾煎大白鯧魚 Pan-Fried White Pomfret マナカツオのソテー	時價 Market Price 時価
糖醋魚 Sweet and Sour Sea Bass Fillet 白身魚の甘酢あんかけ	\$380
青蒜燒鱸魚 Stewed Sea Bass with Garlic Sprouts ニンニクの若い青菜とシーバス	\$380
金桔魚 Fried Sea Bass with Kumquat スズキ金柑あんかけ	\$420
泡椒燒魚 Sea Bass Simmered in Pickled Pepper Sauce パオチャオラーユ (白身魚唐辛子煮)	\$480
杜貴枝酸菜魚 Grouper in Pickled Cabbage and Chili Broth ハタ、酸菜、唐辛子、山椒のピリ辛煮込み	\$620



青蒜燒鱸魚



泡椒燒魚



糖醋魚



金桔魚



海鮮

Seafood

海鮮料理

- 豆豉鮮蚶..... \$300
Fried Oyster with Black Bean Sauce
牡蠣豆豉炒め
- 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 干貝、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 Mapo Tofu マーボ豆腐	\$250
三杯豆腐 Taiwanese Three-Cup Tofu 台湾式豆腐炒め	\$250
蟹黃豆腐 Stewed Crab Roe with Tofu in Casserole かにみそ豆腐	\$480
滑蛋蝦仁 Silky Scrambled Eggs with Shrimp 玉子海老炒め	\$280
菜圃烘蛋 Taiwanese Preserved Radish Baked Egg 干し大根のオムレツ	\$220
塔香烘蛋 Taiwanese Basil Baked Egg 台湾バジルのオムレツ	\$250
蚵仔烘蛋 Taiwanese Oyster Baked Egg 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.....\$280
Taiwanese Three-Cup Bearded Tooth Mushroom
台湾式山伏茸炒め
- 干貝白菜滷.....\$280
Stewed Chinese Cabbage with Scallops
干ホタテと白菜煮
- 魚香茄子.....\$280
Fried Eggplant with Ground Pork
マーボー茄子
- 鹹蛋苦瓜.....\$250
Bitter Melon with Salted Egg
塩玉子と苦瓜炒め
- 乾煸四季豆.....\$250
Dry-Fried String Beans
インゲン豆炒め
- 時令蔬菜.....\$180
Seasonal Vegetables
季節の旬野菜炒め
- 甜豆炒花枝.....\$300
Stir-Fried Snap Peas with Cuttlefish
イカとスナップえんどう炒め
- 百合青花.....\$300
Fried Broccoli with Lily
オオウバユリ、ブロッコリー炒め
- 乾鍋花椰菜.....\$280
Spicy Dry Pot Cauliflower with Garlic and Chili
グリドルカリフラワー



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 Lo-bah-png (Braised Ground Pork and Egg on Rice) ルーロー飯(豚角煮ご飯)	\$90
白飯 Steamed Rice 飯	\$30
地瓜飯 Steamed Rice with Sweet Potato 芋ご飯	\$30
烏魚子炒飯 Salted Mullet Roe Fried Rice カラスミチャーハン	\$380
臘肉炒飯 Cured Meat Fried Rice ベーコンチャーハン	\$220
蝦仁炒飯 Shrimp Fried Rice 海老チャーハン	\$220
蛋炒飯 Egg Fried Rice 玉子チャーハン	\$120
茶油麵線 Vermicelli Flavoured with Camellia Oil 椿油そうめん	\$150
金瓜米粉 Fried Rice Noodle with Pumpkin カボチャ焼きビーフン	\$250
炒米粉 Fried Rice Noodle 焼きビーフン	\$150
醉月刈包 Moon Pavilion Gua Bao 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 Seafood Porridge with Steamed Red Crab 蟹海鮮雑炊	\$ 780
紅蟳米糕 Steamed Sticky Rice with Crab 蟹おこわ	\$ 880
干貝米糕 Savory Sticky Rice with Pan-Seared Scallop 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.....\$180
Clams Soup with Garlic
しじみにんにくスープ
- 西瓜綿虱目魚湯.....\$180
Milkfish Soup with Pickled Watermelon
白身魚と瓜のスープ
- 四神湯.....\$180
Taiwanese Four-Herb Soup
もつと山芋スープ
- 黑蒜烏骨雞湯.....\$230
Silkie Chicken Soup with Black Garlic
黒にんにく鶏肉スープ
- 千貝春筍雞湯(季節).....\$230
Scallop and Spring Bamboo Shoot Chicken Soup (Seasonal)
竹の子、帆立、鶏肉 ハマグリスープ(季節)
- 鳳梨苦瓜雞湯(季節).....\$200
Bitter Gourd and Chicken Soup with Pineapple(Seasonal)
苦瓜チキンスープ(季節)
- 柿餅香菇雞湯(季節).....\$200
Persimmon and Mushroom Chicken Soup(Seasonal)
干し柿椎茸チキンスープ(季節)
- 30年老菜圃膠原雞湯(季節).....\$200
Aged Dried Radish and Chicken Soup(Seasonal)
古漬け大根と鶏肉 コラーゲンたっぷりスープ(季節)
- 佛跳牆(季節).....\$230
Buddha Jump over the Wall(Seasonal)
フォーティヤオチアン (多種類の具入りスープ)(季節)



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



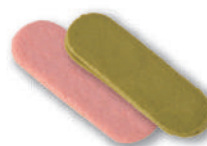
BonBon巧克力 \$ 85
Bon Bon Chocolate
ボンボンショコラ



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



34%愛文芒果伊利亞白巧克力 \$ 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%愛爾帕蔻胡桃脆糖布朗尼



甜湯 Dessert デザート



杏仁茶 \$ 150
Apricot Kernel Drink
あんじん茶



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
あんじん茶セット (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/冰 Glass/Cold	壺/熱 Pot/Hot
宮原紅茶(阿薩姆紅茶・東方美人) Miyahara Light Black Tea 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) Those Shining Days (Assam Black Tea, Rosemary & Lavender) 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) Misty Moon; Hazy Birds (Osmanthus and Mt. Ali Oolong Tea) 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) A Toast to the Past (Tieh Kwan Ying Tea, Osmanthus, Rose & Mint) 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) Between Dreams and Lifes (Assam Black Tea, Rose & Mint) 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/冰 Glass/Cold	壺/熱 Pot/Hot
2號鳳梨紅茶 No.2 Native Pineapple Black Tea ネイティブパイナップル紅茶	\$ 180	\$ 180

單品茶 Varietal Tea 台灣茶

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

無咖啡因 Caffeine-Free Tea ノンカフェイン

	杯/冰 Glass/Cold	壺/熱 Pot/Hot
老薑母茶 Ginger Tea 生姜湯(ノンカフェイン)		\$ 180
薑母珍珠奶茶 Ginger Bubble Tea 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) Tomorrow Will Be Better (Guava Leaves, Native Pineapple, Lime & Passion Fruit) 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 Rice Tea with Rose ローズ黒米茶	\$ 180	\$ 220
薰衣草紫米花茶 Rice Tea with Lavender ラベンダー黒米茶	\$ 180	\$ 220
洋甘菊紫米花茶 Rice Tea with Camomile カモミール黒米茶	\$ 180	\$ 220
紫米珍珠奶茶(洋甘菊/玫瑰/薰衣草) Bubble Rice Tea (Camomile / Rose / Lavender) 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 San Pellegrino Sparkling Water(1000ml) スパークリングウォーター	\$ 250	
可樂 Coke コーラ	\$ 45	



珍珠奶茶 Bubble Tea タピオカミルクティー

	杯/冰 Glass/Cold	壺/熱 Pot/Hot
經典珍珠奶茶 Classic Bubble Tea クラシック (スリランカ紅茶)	\$ 200	\$ 280
宮原珍珠奶茶 Miyahara Bubble Tea 宮原タピオカミルクティー	\$ 200	\$ 280
伯爵珍珠奶茶 Earl Grey Bubble Tea 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 Misty Moon; Hazy Birds Bubble Tea (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 Those Shining Days Bubble Tea (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 A Toast to the Past Bubble Tea (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 Between Dreams and Lifes Bubble Tea (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 Glass/Cold	杯/熱 Cup/Hot
牛奶法芙娜朱古力 Valrhona Milk Chocolate 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 Glass/Cold	杯/熱 Cup/Hot
宮原拿鐵 Miyahara Latte 宮原オリジナルラテ(微糖)	\$ 180	\$ 180
美式咖啡 Miyahara Americano 宮原特選ブラック	\$ 160	\$ 160
拿鐵 Latte ラテ	\$ 180	\$ 180
摩卡 Mocha モカ	\$ 200	\$ 200
香草拿鐵 Vanilla Latte バニララテ	\$ 200	\$ 200
焦糖拿鐵 Caramel Latte キャラメルラテ	\$ 180	
卡布奇諾 Cappuccino カプチーノ		\$ 200
蜂蜜拿鐵 Honey Latte 蜂蜜ラテ		\$ 200

單品咖啡 Varietal Coffee コーヒー

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

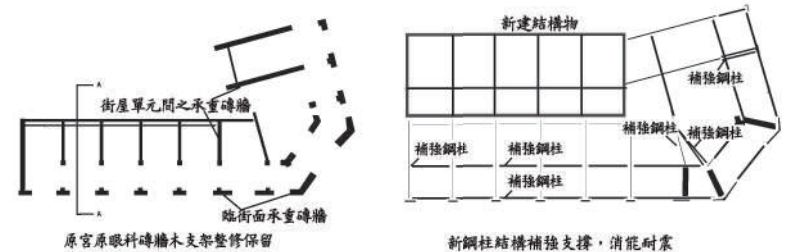
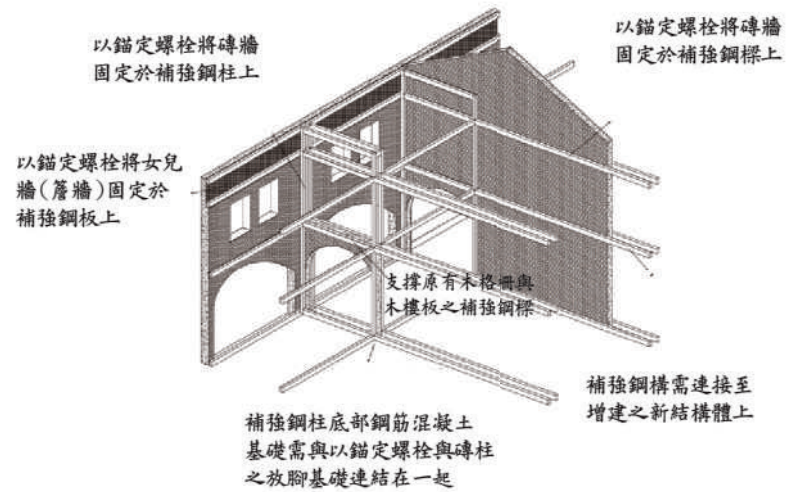


酒 Alcohol アルコール

- 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・ピレッジ・ピノ・ノワール (赤ワイン)

禁止酒駕，酒後不開車，安全有保障。

MIYAHARA
栳月醉



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，書塔及櫃檯係榫卯結構，天井上方設計來自雙喜紙寓意抬頭見喜、喜從天降！