

加麵多10元

## 傳統擔仔麵

		(汁あり)	(汁なし)
★ 擔仔麵	タンタンメン Tan Zae Noodles	50 湯	乾
擔仔米粉	ビーフン Tan Rice Noodles	50 湯	乾
★ 擔仔板條	うどん Tan Flat Noodles	50 湯	乾
米粉加麵	ビーフンとそば Noodles with Rice Noodles	50 湯	
滷蛋	煮玉子 Spiced Egg	15	
貢丸	肉団子 Pork Meat Ball	10	

## 肉臊飯香貢貢

★ 招牌肉臊飯	25	大 35
★ 香酥肉臊飯	40	
筍干肉臊飯	40	
★ 筍干爌肉飯	65	
★ 古早豬油拌飯	35	
白飯	15	
花生豬腳麵線	85	
麻油豬肉麵線 (湯)	85	
★ 麻油豬腳麵線 (湯)	85	
古早麻油麵線 (乾)	50	

## 燙青菜

大陸A菜	小 40	大 60
空心菜 (夏季限定)	小 40	大 60
菠菜 (冬季限定)	小 40	大 60
★ 地瓜葉	小 40	大 60
豆芽菜	小 40	大 60

## 呷飯配湯

★ 骨肉湯	60
貢丸湯	40
虱目魚丸湯	30
安平蚵仔湯	60
★ 精燉香菇雞湯	70
★ 豬腳花生湯	70
★ 麻油香菇雞火鍋 (冬季限定)	100



## 傳統料理

★ 赤炭招牌精燉豬腳	90
★ 蒜燙骨肉	70
蒜泥白肉	60
古早筍干爌肉	70
傳統爌筍干	40

## 涼拌小菜

★ 土產涼筍 (夏季限定)	90
蘆筍沙拉 (夏季限定)	70
涼拌洋蔥	40
涼拌苦瓜	60
★ 醬拌茼蒿黃瓜	60
★ 冰鎮五味魷魚	70
★ 冰鎮糖心蛋	每顆 25
皮蛋豆腐	50
特選皮蛋	每顆 15

## 台灣下酒菜

★ 古早味手工香腸	60
煙燻脆豬耳絲	50
香酥肥腸	100
椒鹽花枝丸	50

## 呷甜甜生好運

★ 金牌台灣啤酒	大瓶 80
阿嬤仙草茶	杯 15 壺 50
桂花烏梅汁	杯 30 瓶 90
★ 傳統烤布丁	25
傳統白豆花	25
★ 傳統花生豆花	30
★ 傳統紅豆豆花	30
傳統粉圓豆花	30
紅豆檸檬豆花	35
檸檬粉圓豆花	35
★ 傳統烤布丁豆花	40



# 咱府城的寶貝 精選台南小吃

The treasure of Tainan. Selects Tainan cuisine.

★ **安平蚵仔煎** 80 份  
老一輩的安平人將新鮮的蚵仔加上青菜肉燥和番薯粉水，在大平鍋上煎成的風味點心。

★ **府城棺材板** 80 份  
老台南與美軍文化衍生有趣的早期小吃。將金黃土司挖空，填入奶香海鮮料理，形似棺材，更有升官發財之吉祥諧音。

★ **黃金炸蝦捲** 60 份  
傳統網西捲上魚漿和鮮蝦，獨家裹粉讓外層酥脆，更能包住鮮蝦內餡飽滿湯汁。

**廟口米糕** 55 份  
將蝦米的傳統滋味拌入長糯米，蒸籠裡飄著花生和香菇及濃濃古早味。

★ **廟口芋粿** 65 份  
老媽媽將特選土產芋刨絲後，伴著炒得好香的肉燥作成的古早糕點。

**清蒸肉圓** 50 份  
手工打的肉圓皮，伴著傳統油膏入口，嚐到古早味肉燥香。

**台南碗粿** 25 份  
放在碗裡蒸的粿，在來好米與鮮蝦入料，淋上傳統油膏，就是府城古早美味！

**鼎邊趖** 60 份  
將在來米磨成漿，在鍋邊滾一圈作成的早期點心，加入木耳金針等多種食材，是早期美味究極的好湯。

★ **白北浮水魚焿** 60 份  
採用鮮甜口感佳白腹魚製作，佐上美味湯頭為底，就是一碗來遊台南不可錯過的點心。

## 虱目魚好味道

★ **老豆瓣蒸虱目魚肚** 110 份  
肥美無刺的新鮮虱目魚肚，以傳統老豆瓣汁老薑清蒸，質嫩鮮美大推薦。

★ **香煎虱目魚肚** 110 份  
表皮金黃，煎得香酥酥的鮮美虱目魚肚，是咱府城人常吃的道地料理。

★ **安平虱目魚肚湯** 110 份  
以魚骨高湯和薑絲清煮，湯頭清爽，肉質肥美無刺。

**安平虱目魚肚蚵仔粥** 120 份  
鮮甜魚骨湯底文火慢熬的虱目魚粥，無刺虱目魚，還加了鮮美甘甜的安平蚵仔。



府城棺材板 シチュー入り焼きトースト  
Fried Seafod Stuffed Toast



傳統擔仔麵 タンザンメン  
Tan Zae Noodles



安平蚵仔煎 カキオムレ  
Oyster Omelet



香煎虱目魚肚 魚の腹身焼き  
Fried Milk Fish



黃金炸蝦捲 エビロール揚げ  
Fried Shrimp Roll