



YANG SHIN

VEGETARIAN RESTAURANT

YANG SHIN

養心茶樓 蔬食飲茶

Tel : 02-2542-8828

Fax : 02-2542-0789

台北市中山區松江路128號2樓



養心茶樓

茶資

40元/人

台北茗心坊主人

精選春冬兩季優質茶葉

佐以高密度烘焙手法

堅持不摻茶、不和堆、不加味的原則

為您提供純淨、甘醇、無雜氣的好茶

YANG SHIN

www.ysvege.com

# 開胃 冷盤

【前菜】  
Appetizer

海哲脆三絲 NTD 100

Seaweed Salad  
| 寒天と野菜の和え物 |

五彩涼拌檳榔花 NTD 180

Mixed Salad of Areca Flower and Bell Peppers  
| ビンロウ花サラダ |

XO蟲草拌川耳 NTD 180

Cold-dressed Black Fungus with XO Sauce  
| 黒きくらげのXO醬和え |

滷水鮮包片 NTD 180

Marinated Sliced Vege Abalone (Ferule Mushroom)  
| 薄切り白靈茸の醤油煮込み |

豆衣餘 NTD 160

Fried Bean Curd Sheet with House Special Sesame Sauce  
| もやし入り湯葉包みの揚げ物 |

松子起司鮮蔬捲 NTD 180/4件

Pine Nut & Vegetable Cheese Roll (4 pcs.)  
| 松の実とチーズ入り野菜ロール |

梅子糖心蛋 NTD 120/4件

Smoked Soft-Boiled Duck's Eggs Decorated with  
Cucumber and Picked Prune (4 pcs.)  
| 燻製たまごのしそ梅添え |



滷水鮮包片



脆皮朱腳佐酸菜

脆皮朱腳佐酸菜 NTD 220

Deep Fried Wheat Meat with Sour Cabbage  
| 揚げ小麦モツ |

鹹水腐片 NTD 180

Salted Bean Curd Sheet  
| 湯葉の塩漬け |

南瓜金絲手捲 NTD 80/支

Deep Fried Pumpkin Hand Roll  
| カボチャ手巻寿司 |

# 開胃 冷盤

【前菜】  
Appetizer

沙拉涼筍 NTD 260

Bamboo Shoots Salad  
| 筍サラダ |

川味吉絲拉皮 NTD 180

Spicy Salad of Starch Sheet with King Oyster  
Mushroom in Sesame Sauce  
| 四川風ラーピー |

脆笛金絲捲 NTD 260/6件

Spring Roll (6 pcs.)  
| エノキ入り春巻き |



脆笛金絲捲

五彩涼拌檳榔花



XO蟲草拌川耳



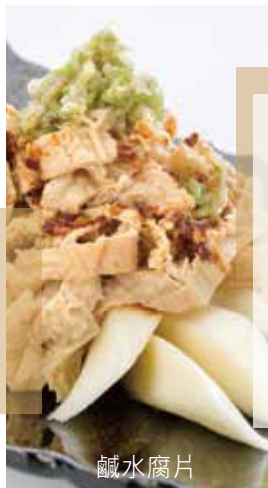
松子起司鮮蔬捲



梅子糖心蛋



鹹水腐片



南瓜金絲手捲



沙拉涼筍



川味吉絲拉皮



以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます

# 主廚 美饌

【料理長スペシャル】  
Chef's Specials

## 千絲豆腐 NTD 220

Shredded Tofu with Peppers and Green Peas Stew  
| 千切り豆腐 |

## 玉貝滑蛋豆腐 NTD 260

Fried Egg & Tofu with Oyster Sauce  
| 卵と豆腐の炒め物 |

## 芋香獅子頭 NTD 340

Combination Vegetable Ball with Soybean Sauce  
| タロイモと豆腐団子の醤油煮込み |



薏仁絲瓜柱



甜薑大根燒

## 油爆雙珍珠 NTD 220

Deep Fried Golden and Purple Corn  
| 揚げコーン |

## 甜薑大根燒 NTD 240

Fried Turnip & Sushi Ginger  
| 甘酢しょうがと大根の炒め物 |

## 情人的眼淚 NTD 260

Stir Fried Seaweed with Eggs  
| 雨来茸の炒め物 |



千絲豆腐

## 薏仁絲瓜柱 NTD 280

Steamed Smashed Tofu & Pearl Barley in Loofah with Oyster Sauce  
| ハトムギとヘチマのオイスターソースかけ |

## XO西芹炒雙菇 NTD 280

Stir Fried Celery & Mushroom with XO Sauce  
| セロリと椎茸のXOソース炒め |

## 芋香子排 NTD 340

Roasted Bean Curd & Mash Taro with BBQ Sauce  
| タロイモと湯葉のベジステーク |

## 春雨潤百花 NTD 300

Stir Fried Vermicelli with Mushrooms and Mashed Potato in Soybean Sauce  
| 春雨とじゃがいももちの土鍋煮 |



春雨潤百花

玉貝滑蛋豆腐



XO西芹炒雙菇



芋香獅子頭



油爆雙珍珠



情人的眼淚



芋香子排



以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます

# 主廚 美饌

【料理長スペシャル】  
Chef's Specials

## 玉葉吉祥鬆 NTD 340/5件

Diced Vegetable & Nuts on Romaine (5 pcs.)  
| 揚げパンと五目野菜のレタス包み |



玉葉吉祥鬆

## 蠔油淮山茄香煲 NTD 360

Stewed Chinese Yam & Eggplant with Oyster Sauce  
| ナスと山芋のオイスターソース炒め |

## 香煸白花乾 NTD 220

Stir Fried Dried Cauliflower  
| 干しカリフラワーの炒め物 |

豌豆美人腿

## 豌豆美人腿 NTD 320

Stir Fried Water Bamboo with Peas  
| マコモタケとグリーンピースの炒め物 |

## 天香腐皮捲 NTD 280

Deep Fried Bean Curd Sheet Stuffed with Stinky Tofu  
| 揚げ臭豆腐の湯葉巻き |



天香腐皮捲



香煸白花乾

# 經典 佳餚

【伝統名菜】  
Classic Dishes

以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます



京味醬燒杏菇(帶餅)

## 橄欖醬炒彩蔬 NTD 280

Stir Fried Vegetable with Chinese Preserved Olive Leaves  
| オクラと筍の中華オリーブソース炒め |

## 橙汁芋蓮藕 NTD 240

Stir Fried Mashed Taro and Lotus Root with Citrus Seasoning  
| 蓮根とタロイモのオレンジ汁炒め |

## 蜜汁富貴雙方(帶餅) NTD 240

Vege Ham with Honey Sauce (Steam Bun Included)  
| ベジハムの蜜煮(パン付き) |

## 京味醬燒杏菇(帶餅) NTD 280/6件

Roasted King Oyster Mushrooms in Beijing Duck Style (6 pcs.)  
| ベジ北京ダック |

## 野菜天婦羅 NTD 240

Deep Fried Vegetable Pancake  
| 野菜天ぷら |



野菜天婦羅



蜜汁富貴雙方(帶餅)

橄欖醬炒彩蔬



橙汁芋蓮藕

# 經典佳餚

【傳統名菜】  
Classic Dishes

宮保皮蛋 NTD 240 🌶️🍳

Kung Pao Preserved Egg  
| ピータンの宮保料理 |

金沙南瓜 NTD 240 🍳

Deep Fried Pumpkin with Salted Egg York  
| カボチャと塩付け卵の揚げ物 |

筍香豆腐煲 NTD 260

Stewed Bamboo Shoot with Tofu Casserole  
| 筍と豆腐の土鍋煮 |



金沙南瓜

鹹蛋苦瓜 NTD 240 🍳

Stir Fried Bitter Melon with Salted Duck Egg  
| ゴーやと塩漬け卵の炒め物 |

諸香培根捲 NTD 260/4件

Sautéed Bean Curd Roll with Sweet Potato (4 pcs.)  
| サツマイモの湯葉包み焼き |



諸香培根捲

# 經典佳餚

【傳統名菜】  
Classic Dishes

雪菜百頁 NTD 260

Stir Fried Salted Mustard Greens with Bean Curd Sheet  
| 雪菜と湯葉の炒め物 |

金香合菜帶帽 NTD 260 🍳

Stir Fried Shredded Assorted Veggies with Omelet Hat  
| 五目野菜と春雨のオムレツ |



雪菜百頁

咖哩燒若串 NTD 280/6件 🍳

Roasted Mushroom with Curry Sauce (6 pcs.)  
| エリンギの串焼き |

南瓜豆腐花 NTD 240

Stewed Tofu with Pumpkin Sauce  
| パンプキン豆腐花 |



咖哩燒若串



金香合菜帶帽



南瓜豆腐花

以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます



宮保皮蛋



鹹蛋苦瓜



筍香豆腐煲

# 經典佳餚

【傳統名菜】  
Classic Dishes

## 柳松乾煸四季豆 NTD 280

Stir Fried Crispy Mushroom & String Bean  
| インゲンの炒め物 |

## 檸香打拋朱 NTD 260

Stir Fried Vege Meat with Chili and Lemon Juice  
| タイ風ベジそぼろ |

## 椒鹽芋米香 NTD 220

Deep Fried Peppered Taro Cake  
| 揚げタロイモ餅 |



柳松乾煸四季豆



檸香打拋朱

## 蟹黃百合絲瓜燒 NTD 300

Stir Fried Loofah & Lily Bulbs in Carrot Sauce  
| 百合とヘチマのニンジンソース炒め |

## 梅干苦瓜封 NTD 240

Steamed White Bitter Melon Stuffed with Preserved Vegetables  
| ゴーヤとからし菜の醤油煮込み |

# 經典佳餚

【傳統名菜】  
Classic Dishes

## 鳳梨蝦球 NTD 240

Deep Fried Rambutan with Pineapple in Mayonnaise  
| ベジエビマヨ |

## 紅茶吉丁 NTD 280

Stir Fried Bearded Tooth Mushroom & Peppers with Black Tea Leaf  
| ヤマブシタケと紅茶の葉の炒め物 |

## 蜜汁咕咕若 NTD 340

Sweet and Sour Bearded Tooth Mushroom  
| ヤマブシタケの甘酢ソース炒め |



鳳梨蝦球

## 塔香猴頭菇 NTD 360

Stir Fried Bearded Tooth Mushroom with SanBei Sauce  
| ヤマブシタケの三杯料理 |

## 千層豆瓣餘 NTD 360

Deep Fried Bean Curd Wrapped with Shredded Assorted Vaggie with Chili Sauce  
| 揚げ湯葉巻きの豆板醤あんかけ |



紅茶吉丁

千層豆瓣餘



塔香猴頭菇



蜜汁咕咕若



# 豆腐料理

【豆腐料理】  
Tofu Dishes



海味豆腐羹

海味豆腐羹 NTD 240

Stewed Seaweed and Vege Salmon Roe with Tofu  
| 海幸と豆腐のあんかけ |

香根乾煸豆絲 NTD 240

Stir Fried Dried Tofu with Celery  
| 豆腐干の炒め物 |



香根乾煸豆絲

宮保臭豆腐 NTD 260

Kung Pao Deep Fried Spicy Stinky Tofu  
| 臭豆腐の宮保料理 |

紅燒臭豆腐 NTD 280

Stewed Stinky Tofu in Pottery Pot  
| 臭豆腐と野菜の醤油煮込み |



宮保臭豆腐



紅燒臭豆腐

# 碧綠鮮蔬

【旬の野菜料理】  
Garden Greens

以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます

鳳梨鮮川耳 NTD 200

Stir Fried Fungus & Pineapple  
| パイナップルとキクラゲの炒め物 |

蠔油芥蘭 NTD 200

Broccoli with Oyster Sauce  
| カイランのオイスターソースかけ |

鮮菇百合伍仁 NTD 200

Stir Fried Lily Bulbs & Mushrooms & Nuts  
| 椎茸と百合とアスパラの炒め物 |

塔香雙椰花 NTD 250

Stir Fried Cauliflower & Broccoli with SanBei Sauce  
| ブロッコリーとカリフラワーの三杯料理 |

竹筴扒絲瓜 NTD 260

Stir Fried Bamboo Fungus & Loofah  
| キヌガサタケとヘチマの炒め物 |



鮮菇百合伍仁



塔香雙椰花



金絲莧菜

金絲莧菜 NTD 180

Stir Fried Amaranth  
| ヒユナの炒め物 |

金銀蛋莧菜 NTD 180

Stir Fried Amaranth with Salted Duck Egg & Preserved Egg  
| ピータンと塩漬け卵とヒユナの炒め物 |

季節時蔬 NTD 180

Stir Fried Seasonal Vegetable  
| 旬の野菜炒め |



鳳梨鮮川耳



竹筴扒絲瓜



蠔油芥蘭



金銀蛋莧菜



# 湯 | 羹

【スープ】  
Soup

養身藥膳鍋



酸白菜豆腐鍋 NTD 380

Hot Pot of Pickled Sour Napa Cabbage with Tofu and Mixed Mushrooms  
| 白菜の漬物と豆腐の鍋 |

養身藥膳鍋 NTD 380

Hot Pot of Vegetables in Chinese Herbal Soup Base  
| 体にやさしい薬膳鍋 |

野菇時蔬豆漿鍋 NTD 380

Various Mushroom & Vegetable with Soybean Milk Soup  
| 椎茸と野菜の豆乳鍋 |

海菜白玉羹 NTD 260/份(4人)

Diced Vaggie & Tofu Soup  
| 豆腐と野菜のスープ |

半天筍三絲羹 NTD 260/份(4人)

Assorted Shredded Green Soup  
| ピンロウ花と千切り野菜のスープ |

酸辣金絲羹 NTD 260/份(4人)

Hot & Sour Soup  
| サンラータン |

田園蔬菜湯 NTD 280/份(4人)

Seasonal Garden Green Soup  
| 旬の野菜スープ |

竹筍百合北蟲草 NTD 140/盅

Bamboo Fungus and Lily Bulbs Soup Bowl  
| 北虫草とキノガサタケと百合のスープ |

無花果椰仁盅 NTD 140/盅

Fig and Coconut Meat Soup Bowl  
| イチジクとココナッツ果肉のスープ |

酸白菜豆腐鍋



半天筍三絲羹



田園蔬菜湯



酸辣金絲羹

竹筍百合北蟲草

# 麵 | 飯

【麵飯類】  
Noodles and Rice

以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます



養心牛蒡飯

養心牛蒡飯 NTD 35/碗

Sautéed Burdock Root on Rice  
| ゴボウご飯 |

翡翠炒飯 NTD 180

Mushrooms with Fresh Vegetables Fried Rice  
| 五目チャーハン |

八寶芋香拌飯 NTD 240/鍋

Eight Delicacies & Taro Rice  
| 五目ご飯 |

片兒川 NTD 80/碗

Vegetable Noodle Soup  
| 野菜ラーメン |

醬香拌麵 NTD 220

House Special Sauce Noodle  
| 汁なし坦々麵 |

廣州炒麵 NTD 200

Cantonese Chow Mein  
| 広東風焼きそば |

養心炒年糕 NTD 260

Stir Fried Rice Cake with Salted Vaggie  
| もちと野菜漬けの炒め物 |



廣州炒麵



片兒川



翡翠炒飯



八寶芋香拌飯



養心炒年糕

VEGETARIAN  
RESTAURANT

# 煎炸類



香煎蘿蔔糕  
Pan Fried Turnip Cake  
| 大根餅 |  
NTD 68



雪菜煎薄餅  
Pickled Mustard Greens and  
Vegetables Pancakes  
| 雪菜の中華風チヂミ |  
NTD 98



香煎五丁包  
Pan Fried Five-Dice Bun  
| 具沢山焼きまんじゅう |  
NTD 128



養心炸春捲  
Deep Fried Spring Roll  
| 春巻き |  
NTD 98



脆皮炸糕渣  
Deep Fried Gaojha Roll  
| サクサク揚げ餅 |  
NTD 98



家鄉鹹水角  
Deep Fried Stuffed Mushroom  
Dumpling  
| キノコ入り揚げギョーザ |  
NTD 98



塔香金雲吞  
Deep Fried Wonton with Basil  
and Vegetables  
| バジルと野菜入り揚げワンタン |  
NTD 108



蜂巢芋頭角  
Deep Fried Taro Dumplings  
| タロイモ揚げ餃子 |  
NTD 108

# 蘿蔔絲酥餅

Deep Fried Pastry with Shredded Turnip  
| 千切り大根のパイ包み |  
NTD 108



# 蒸籠類



# 絲瓜小籠包

Loofah XiaoLong Bao  
| ヘチマ小籠包 |  
NTD 98

# 田園蔬菜餃

Steamed Dumplings with  
Vegetables and Mushrooms  
| 野菜ときのこ入り蒸し餃子 |  
NTD 108



香茜芋頭糕  
Taro Cake  
| 蒸したロイモ餅 |  
NTD 98



XO醬金錢肚  
Braised King Oyster Mushrooms  
with XO Sauce  
| エリンギのXOソース蒸し |  
NTD 128



野米珍珠丸  
Mixed Veggie Chinese Pearl Balls  
| もち米団子 |  
NTD 98



香椿荷葉飯  
Lotus Leaf Sticky Rice Roll  
| 香椿おこわのハスの葉包み |  
NTD 98



蜜汁叉燒包  
Cantonese Barbecued Vege  
Ham Bun  
| チャーシューボー |  
NTD 98



牛肝蕈南瓜果  
Steamed Pumpkin Dumpling  
with Porcini  
| ポルチーニとカボチャ入り蒸し餃子 |  
NTD 108



小棠蒸素餃  
Steamed Vegetarian  
Dumpling  
| チンゲン菜入り蒸し餃子 |  
NTD 98



翠玉燒賣  
Tribute Vegetable Shao Mai  
| 山くらげシュウマイ |  
NTD 108

## 腸粉類

### 蟲草花腸粉

Steamed Rice Noodle Roll  
with Healthy Herb  
| 虫草花の腸粉 |

NTD 128



絲瓜百合腸  
Steamed Rice Noodle Roll  
with Loofah & Lily Bulbs  
| ヘチマと百合の腸粉 |  
NTD 98



炸兩腸粉  
Steamed Rice Noodle Roll  
with Fried Bread Stick  
| 揚げパン腸粉 |  
NTD 108



忘憂百花腸  
Steamed Rice Noodle Roll  
with Daylily and Lily Bulb  
| 百合とワスレグサの腸粉 |  
NTD 128

## 清涼甜湯

### 紫米紅豆冰淇淋

Ice Cream on Black Rice & Red Bean  
| 黒米しるこのアイスかけ |

NTD 128



芋頭西米露  
Taro Tapioca Pudding  
| タロイモ入りタピオカ |  
NTD 68



古早味豆花  
Traditional Tofu Pudding  
| 豆腐花 |  
NTD 68



杏仁凍豆腐  
Almond Jelly with Fresh Fruit  
| 杏仁豆腐 |  
NTD 68



法式焗布丁  
French Crème Caramel  
| フレンチプリン |  
NTD 98

## 燉盅甜湯

\* 燉盅甜品須準備30分鐘，請先點選。



養生芝麻糊  
Black Sesame Paste  
| 黒胡麻しるこ |  
NTD 98



養潤核桃露  
Mixed Walnut and Peanut Paste  
| クルミしるこ |  
NTD 98



紅棗燉雪蓮  
Stewed Saussurea Soup  
with Jujube  
| ナツメと蓮子の氷砂糖煮込み |  
NTD 128



椰香福圓紫米盅  
Black Rice & Dried Longan  
Sweet Soup with Coconut Milk  
| 黒米とドライロンガンのデザートスープ |  
NTD 128

## 焗烤類



鬆化叉燒酥  
Cantonese Barbecued Vege  
Ham Pastry  
| チャーシューパイ |  
NTD 108



芝士焗白菜  
Baked Chinese Cabbage  
| 白菜ダラタン |  
NTD 128



薺菜焗燒餅  
Baked Shaobing with Ji-Cai  
| ナズナ入り焼きパン |  
NTD 128

## 甜點類



海苔手札條  
Deep Fried Sticky Seaweed Rice  
Cake with Peanut Powder  
| 海苔風味揚げ餅 |  
NTD 68



蒸(炸)螺絲卷  
Steamed/Deep Fried Spiral Bun  
| 蒸しまんじゅう/揚げまんじゅう |  
NTD 68



富貴芝麻球  
Deep Fried Sesame Ball  
| 胡麻団子 |  
NTD 68



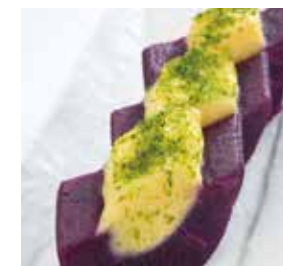
棗泥鍋餅  
Sweet Plum Paste Pancake  
| ナツメあん入り中華クレープ |  
NTD 68



南瓜煎軟餅  
Pan Fried Pumpkin Flannel Cake  
| カボチャ餅 |  
NTD 98



黃金流沙包  
Runny Custard Bun  
| ジューシーカスタード饅頭 |  
NTD 128



奶黃冰蒔  
Chilled Taro Cake with Custard  
| 冷やし芋のカスタードのせ |  
NTD 108

# 飲料

以上價格均需另加10%服務費  
All prices are subjected to a 10% service charge  
上記の料金に10%のサービス料が加算されます

## 【ソフトドリンク】 Soft Drink

### 杯裝 | 新鮮現打果汁

#### 柳橙汁 NTD 120/杯

Fresh Orange Juice  
| しぼりたてオレンジジュース |

#### 西瓜汁 NTD 120/杯

Fresh Watermelon Juice  
| しぼりたてスイカジュース |

#### 蜂蜜西柚汁 NTD 120/杯

Fresh Grapefruit Juice with Honey  
| しぼりたてグレープフルーツジュース |

#### 蘋果鳳梨汁 NTD 120/杯

Fresh Pineapple & Apple Juice  
| しぼりたてリンゴとパイナップルジュース |

#### 奇異果汁 NTD 120/杯

Fresh Kiwi Juice  
| しぼりたてキウイジュース |

#### 養心綜合果汁 NTD 120/杯

Mixed Fruit Juice  
| 養心特製ミックスジュース |

### 壺裝 | 新鮮現打果汁

#### 柳橙汁 NTD 360/壺

Fresh Orange Juice / Pitcher  
| しぼりたてオレンジジュース |

#### 西瓜汁 NTD 360/壺

Fresh Watermelon Juice / Pitcher  
| しぼりたてスイカジュース |

#### 蜂蜜西柚汁 NTD 360/壺

Fresh Grapefruit Juice with Honey / Pitcher  
| しぼりたてグレープフルーツジュース |

#### 鄭克明養生茶 NTD 180/壺 90/續壺

Cheng Keh Ming Chinese Herbal Tea / Kettle  
| 郑克明 漢方ハーブティー |



NT\$ 10,800 **A** /10位

1. 迎曦七品大拼盤
2. 鴛鴦報雙喜 **雙拼**  
乾煨雙筍+豌豆吉絲
3. 粵點映雙輝 (6選2)  
蘿蔔絲酥餅/養心炸春捲/脆皮炸糕渣  
絲瓜小籠包/小棠蒸素餃/野米珍珠丸
4. 竹笙海味扣翅
5. 月亮霞餅打拋朱 **雙拼/帶餅**
6. 一品松茸佛跳牆 (甞)
7. 珠圓玉潤燴鮮翠
8. 綠黛伴淮山
9. 黨蔘冬蟲雙菇燉湯
10. 招牌細美點 (6選1)  
鬆化叉燒酥(蛋)/薺菜焗燒餅(蛋)/西杏山藥捲  
金銀螺絲捲/爆漿芝麻球/黃金流沙包(蛋奶)
11. 養心甜蜜露 (6選1)  
清涼甜湯:楊枝甘露/摩摩喳喳/杏仁凍豆腐  
溫熱甜湯:南北杏燉雪梨/桃膠福圓銀耳露
12. 季節鮮果盤

NT\$ 10,800 **B** /10位

1. 迎曦七品大拼盤
2. 鴛鴦報雙喜 **雙拼/帶餅**  
醬爆翠玉丁+鳳耳鮮蘆筍
3. 粵點映雙輝 (6選2)  
蘿蔔絲酥餅/養心炸春捲/脆皮炸糕渣  
絲瓜小籠包/小棠蒸素餃/野米珍珠丸
4. 百合南瓜鮮扣翅
5. 古法蒸瑜餅
6. 清燉松茸佛跳牆 (甞)
7. 三杯猴菇荷飄香
8. 鐵板瑤柱絲瓜燒
9. 巴西磨菇玉竹燉湯
10. 招牌細美點 (6選1)  
鬆化叉燒酥(蛋)/薺菜焗燒餅(蛋)/西杏山藥捲  
金銀螺絲捲/爆漿芝麻球/黃金流沙包(蛋奶)
11. 養心甜蜜露 (6選1)  
清涼甜湯:楊枝甘露/摩摩喳喳/杏仁凍豆腐  
溫熱甜湯:南北杏燉雪梨/桃膠福圓銀耳露
12. 季節鮮果盤



NT\$ 8,800 /10位

1. 映月六品大拼盤
2. 吉祥雙戲綵 **雙拼**  
三杯猴菇+荔枝美人腿
3. 金枝玉葉松 **雙拼**  
吉祥鬆+橙汁蓮藕
4. 招牌港點: 蘿蔔絲酥餅
5. 古早味扣翅
6. 貴妃白玉環
7. 草菇荷飄香
8. 綠蘆淮山鮮  
山藥、蘆筍、鮮百合、鳳眼果
9. 茶樹菇功夫燉湯
10. 精緻細美點 (3選1)  
養心炸春捲/海苔手札條/爆漿芝麻球
11. 季節鮮果盤

NT\$ 12,800 /10位

1. 鳳舞七品大拼盤
2. 極品躍雙臻 **雙拼/帶餅**  
金鑽咕咕若+醬燒杏菇
3. 粵點雙瑰寶 (6選2)  
蘿蔔絲酥餅/紫艷水晶餃/養心炸春捲  
田園蔬菜餃/絲瓜小籠包/翠玉蒸燒賣
4. 紅燒燕丸扣菇翅
5. 松露蘆筍伴串燒 **雙拼**
6. 麒麟北菇蒸石斑
7. 南島綠咖哩佐脆餅 **雙拼**
8. 松茸紅藜炊飯 (位上)
9. 藥膳黑棗花菇盅 (位上)
10. 御品細美點 (6選2)  
鬆化叉燒酥(蛋)/薺菜焗燒餅(蛋)/野米珍珠丸  
金銀螺絲捲/黑金芝麻包/黃金流沙包(蛋奶)
11. 養心甜蜜露 (6選1)  
清涼甜湯:楊枝甘露/摩摩喳喳/杏仁凍豆腐  
溫熱甜湯:南北杏燉雪梨/桃膠福圓銀耳露
12. 季節鮮果盤



\* 桌菜屬功夫菜色，敬請3天前預訂，並請預付訂金；特殊體質不適之食材，敬請於訂席時告知服務人員。

■ 養心茶樓匯款帳戶：合作金庫-松江分行（銀行代碼：006）

■ 帳號：0958-7170-79000 ■ 戶名：養心餐飲事業有限公司

◎ 請先訂位，並於完成匯款後以電話或傳真告知您的匯款帳號後五碼（以便查詢入帳）。