



# 厝祕

功夫菜 · 手路湯



## 鶏肉の煮凝り / 水晶鶏肉凍 \$ 220

### Jellied Chicken



茹でる・煮凝る	とりにく	枝豆の豆
Boil & Thicken	Chicken Meat	Edamame

## 四川風スパイシーセンボン煮 / 川辣牛腱子 \$ 280

### Sichuan-style Spicy Braised Beef Shank



煮込む	センボン	しょうゆ	ラー油
Stew	Beef Shank	Soy Sauce	Chili Oil

## 鶏もも肉の紹興酒漬け / 紹興醉雞腿 \$ 320

### Shaoxing Drunken Chicken



蒸す・漬ける	鶏もも肉	しょうこうしゅ
Steam & Marinate	Chicken Thigh Meat	ShaoXing Wine

## シバエビの紹興酒漬け / 紹興醉酒蝦 \$ 320

### Shaoxing Drunken Prawns



蒸す・漬ける	シバエビ	しょうこうしゅ
Steam & Marinate	Sand Shrimp	ShaoXing Wine

## 宮保ピータン / 宮保皮蛋 \$220



### Kung Pao Century Egg

煮込む	ピータン	乾燥唐辛子	カシューナッツ	甘酸っぱいソース
Stew	Century Egg	Dried Chili Peppers	Cashew Nuts	Kung Pao Sauce

## 黄金ソースの豆腐揚げ / 金沙嫩豆腐 \$250



### Golden Sauce Fried Tofu

揚げる	木綿豆腐	黄身の塩漬けソース
Fried	Firm Tofu	Salted Egg Yolk Sauce

## 中華揚げパンのホタテ詰め / 干貝醸油龍 \$250



### Deep-fried Dough Sticks with Stuffed Scallop

揚げる	イカのみれ	カジキのみれ	中華揚げパン	ホタテソース
Fried	Cuttlefish Starch	Fish Paste	Fritters	Scallop Sauce

## 卵のXO醬炒め / 干貝蝦醬煎蛋 \$220



### Stir-fried Eggs with XO Sauce

煎る	たまご	XO醬
Pan-fry	Egg	XO sauce

## インゲン豆煎り / 乾煸四季豆 \$260



### Sautéed Green Beans

炒める	ぶたにく	インゲン豆	しょうゆ	コショウ
Stir-fry	Pork	String Bean	Soy Sauce	Pepper

豚肉のソース炒め / 京醬扒肉絲 \$ 320



Stir-fried Pork in Sauce

炒める	千切りの豚肉	小麦粉で作った餅	北京ダックソース
Stir-fry	Shredded Pork	Wheat Flour Popiah	Peking Duck Sauce

カニみその玉子豆腐煮 / 蟹黃豆腐煲 \$ 350



Steamed Egg Tofu with Crab Roe

揚げる・煮る	玉子豆腐	カニ肉	カニみそソース
Stir-fry	Egg Tofu	Crab Meat	Crab Sauce

スパイシー豚足 / 香辣豬蹄 \$ 420



Spicy Braised Pig's Trotters

煮込む	豚足	サンショウ	乾燥唐辛子	お酒(米酒)
Stew	Pig Trotters	Sichuan Peppercorn	Dried Chili Peppers	Rice Wine

トリュフエッグ / 松露滑蛋 \$ 420



Truffled Scrambled Egg

炒める	たまご	トリュフソース	トリュフオイル
Stir-fry	Egg	Truffle Sauce	Truffle Oil

# 腕前料理

Signature Dishes

— 功夫菜餚

ピリ辛臭い豆腐 / 麻辣臭豆腐 \$220

Spicy Stinky Tofu

蒸す	とうふ	乾燥唐辛子	ラー油	豆板醤
Steam	Tofu	Dried Chili Peppers	Spicy Oil	Fermented Bean Paste



鶏肉の北京ソース炒め / 宮保雞丁 \$280

Kung Pao Chicken

炒める	鶏もも肉	乾燥唐辛子	カシューナッツ	甘酸っぱいソース
Stir-fry	Chicken Thigh Meat	Dried Chili Peppers	Cashew Nuts	Kung Pao Sauce

里芋とカモ肉の揚げ物 / 芋頭香酥鴨 \$420

Crispy Duck with Mashed Taro

揚げる	鴨肉	サトイモあん	ニンニク醤油
Fried	Duck Meat	Taro Paste	Garlic Soy Sauce



牛肉のオイスターソース炒め / 蒜元蠔油牛 \$320

Stir-fried Beef with Oyster Sauce

炒める	ぎゅうにく	インゲン豆	オイスターソース
Stir-fry	Beef	String Bean	Oyster Sauce

厝秘  
功夫菜・手路湯

シロコロのとろみ煮 / 五更腸旺 \$ 350



Pig Intestine with Duck Blood

煮る	シロコロ	鴨ゼリー	豆板醤	トウガラシ
Simmer	Pork Intestine	Duck Blood	Spicy Bean Paste	Chili Pepper

ネギとシロコロの煮込み / 椒鹽青蔥腸 \$ 350



Deep Fried Pig Intestine with Spring Onion

揚げる	シロコロ	ネギ	塩コショウ
Fried	Pork intestine	scallion	Salt and pepper powder

トンポーロウ / 蘇杭東坡肉 \$ 450



Dongpo Pork

煮込む	豚肉	氷砂糖	しょうゆ
Simmer	Pork	Rock sugar	Soy Sauce

Small \$ 580

鴨肉とゴマ油のシチュー / 麻油燜全鴨 Large \$ 1,150



Duck and Sesame Oil Stew

蒸す&煮る	鴨肉	ゴマ油
Steam & Simmer	Duck meat	Sesame oil

ダックのパリパリ揚げ / 金黃香酥鴨 \$ 1,800

Crispy Fried Duck

揚げる	チェリーダック	サンショウ	白コショウ
Fried	Cherry duck	Sichuan peppercorn	White pepper

# 海鮮料理

Seafood Dishes

— 蝦蟹魚海味

避風塘シバエビ / 避風塘鮮蝦 \$280

Typhoon Shelter Shrimp

揚げる	シバエビ	フライドニンニク
Fried	White Shrimp	Garlic Crisps



ワサビとイカの揚げ物 / 芥末滾中卷 \$320

Fried Squid with Wasabi



揚げる	イカ	ワサビ塩コショウ
Fried	Squid	Mustard Pepper Salt

イカのスパイシー炒め / 椒麻噲中卷 \$350

Spicy Stir-fried Squid

炒める	イカ	乾燥唐辛子	サンショウ
Stir-fry	Squid	Dried Chili Peppers	Whole Sichuan Peppercorns



広島牡蠣の揚げ物 / 蔥薑廣島蚶 \$460

Fried Hiroshima Oysters



揚げる	広島牡蠣	ショウガ	ネギ
Fried	Hiroshima Oysters	Ginger Slices	Scallion

厝秘  
功夫菜 · 手路湯



## 四川風味のスズキ / 乾焼山泉鱸魚 \$480

### Sichuan Flavored Seabass

煮込む	スズキ	ネギ
Red Braised	Sea Bass	Scallion

## キノコとエビのゴマ油煮 / 百菇麻油蝦 \$480

### Braised Mushrooms and Shrimp in Sesame Oil



煮る	ウシエビ	白しめじ・ヒラタケ	ゴマ油	素麺
Simmer	Freshwater Prawns	White Beech Mushrooms	Sesame Oil	Vermicelli

## シーフードと春雨サテソース煮 / 鮮蝦粉絲煲 \$480

### Seafood and Bean Vermicelli in Satay Sauce



揚げる・煮る	シラアカエビ	太い春雨	サテ・ニンニクソース	オイスターソース
Fried & Simmer	White Shrimp	Glass Noodles	Satay Garlic Sauce	Oyster Sauce

## 揚げたおからとタラの蒸し物 / 豆酥扁鱈魚 \$500

### Steamed Crispy Soybeans and Halibut



蒸す	ヒラメ	揚げたおから
Steam	Halibut	Crispy Soybeans

## 破布子の蒸し魚 / 樹子時鮮魚 \$680

### Steamed Fish with Pickled Cordia Dichotoma



蒸す	スズキ	トウガラシ	ネギ	樹子
Steam	Sea Bass	Chili Peppers	Scallion	Cordia Dichotoma

## ハマグリと大根のスープ / 蘿蔔絲蛤蠣湯 \$250

### Clam and Daikon Soup

煮る	ハマグリ	千切り大根	お酒(米酒)	ゴマ油
boil	Clams	Shredded radish	Rice wine	Sesame oil



## トウガラシと鶏肉のスープ / 剥皮辣椒雞湯 \$420

### Peeled Chili Chicken Soup

煮る	とりにく	皮むきトウガラシ
boil	Chicken meat	Peeled Chili Peppers



## マナガツオとイカのビーフンスープ / 金鯧米粉鍋 \$720

### Managatsuo and Squid Rice Noodle Soup

揚げる・煮る	マナガツオ	イカ	ビーフン
boil	White Pomfret	Baby squid	Rice noodles



## 砂鍋魚頭 / 砂鍋魚頭 \$780

### Fish Head Casserole

揚げる・煮る	ハクレンの頭	サテソース
boil	Mullet fish head	Shach sauce

鴨肉と高菜漬けのスープ / 酸菜燉鴨湯 Small \$ 380 Large \$ 990

Duck and Pickled Mustard Greens Soup



煮る	骨付カモ肉	高菜漬け	コショウ
boil	Bone-in duck meat	Pickled Mustard Green	Pepper

ハクサイと地鶏の鍋 / 白菜土雞鍋 \$ 1,080

Chinese Cabbage and Free-range Chicken Hot Pot



煮る	地鶏	ハクサイ	豚足	ハム
boil	Free-range chicken	Chinese cabbage	Pork trotters	Chinese-style ham

極上地鶏鍋 / 頂級白菜土雞鍋 \$ 1,580

Premium Free-range Chicken Hot Pot



煮る	地鶏	ウスヒラアワビ	ハマグリ	ハクサイ
boil	Free-range chicken	Abalone	Clams	Chinese cabbage

# 旬の野菜

Seasonal Vegetables

季節時蔬

## 揚げ豆腐 / 酥炸豆腐 \$160



### Fried Tofu

揚げる	木綿豆腐	ジンジャーソース
Fried	Firm Tofu	Ginger vinegar sauce

## 銀杏のヘチマ煮 / 銀杏舞絲瓜 \$200



### Ginkgo and Sponge Gourd Stew

煮る	ヘチマ	ぎんなん
poach	Sponge Gourd	Ginkgo nuts

## 五目野菜スープ / 什錦蔬菜湯 \$200



### Mixed Vegetable Soup

煮る	エリンギ	シイタケ	キャベツ
poach	King oyster mushroom	Shiitake mushroom	Cabbage

## キノコと豆腐炒め / 鮮菇燒豆腐 \$220



### Stir-fried Mushrooms and Tofu

煮込む	木綿豆腐	エリンギ	オイスターソース
red braised	Firm tofu	King oyster mushroom	Oyster sauce

## エリンギとバジル炒め / 塔香杏鮑菇 \$260



### Stir-fried King Oyster Mushroom with Basil

炒める	エリンギ	ショウガ	台湾バジル
Stir-fry	King oyster mushroom	Ginger slices	Taiwan basil

厝秘  
功夫菜・手路湯

アスパラとゆり根の炒め物 / 百合炒蘆筍 \$360

Stir-fried Asparagus and Lily Bulb



炒める	アスパラ	ゆり根
Stir-fry	Asparagus	Lily Bulb

XO醬とキャベツ炒め / 干貝蝦醬高麗菜 \$220

Stir-fried Cabbage with XO Sauce



炒める	キャベツ	XO醬	トウガラシ
Stir-fry	Cabbage	XO sauce	Chili pepper

エビペーストと空芯菜炒め / 干貝蝦醬空心菜 \$220

Stir-fried water spinach with Shrimp Paste



炒める	空芯菜	エビペースト	トウガラシ
Stir-fry	water spinach	XO sauce	Chili pepper

ぐるはす炒め / 清炒水蓮菜 \$220

Stir-fried White Water Snowflake Stems



炒める	ぐるはす	ニンニク
Stir-fry	White Water Snowflake Stems	Garlic

黄金ソースの野菜炒め / 金銀地瓜葉 \$220

Stir-fried Vegetables with century egg & salted egg Sauce



炒める	ぐしちゃんいい菜	黄身の塩漬け
Stir-fry	Sweet Potato Greens	salted egg

# 米料理

Rice Dishes — 小満米食

霧峰産香り米 / 霧峰香米飯(碗) \$25



Fragrant Rice from Wufeng

炊く	お米
steaming	Rice



土鍋の野菜チャーハン / 家郷砂鍋菜飯 \$200

Shanghai vegetable rice

炒める	ご飯	ハム	チンゲンサイ	フライドホタテ
Stir-fry	Rice	Chinese-style ham	Chinese leafy vegetable	Scallops Shreds

干し大根の魯肉餅 / 菜脯鹹香魯肉糕 \$120



Braised Pork Patty with Dried Radish

蒸す・煎る	在来米粉	豚肉	干し大根
steaming/pan-fry	Fresh rice milk	Pork	Pickled radish

避風塘魯肉餅 / 避風塘魯肉糕 \$198



Fried Braised Pork Patty with Dry Spicy and Garlic

蒸す・煎る	在来米粉	豚肉	干し大根	乾燥唐辛子
steaming/pan-fry	Fresh rice milk	Pork	Pickled radish	Dried chili peppers

XO醬焼きビーフン / 干貝蝦醬炒米粉 \$220



Stir-fried Rice Noodles with XO Sauce

炒める	ビーフン	豚バラ肉	干しシイタケ	XO醬
Stir-fry	Rice noodles	Pork Belly	Shiitake mushroom	XO sauce

厝秘  
功夫菜・手路湯

桜エビの炊きおこわ / 東港櫻花蝦油飯 \$240

Sticky Rice with Sakura Shrimp

炊く	おこわ	桜エビ
steaming	Taro-flavored oil rice	Sakura shrimp



# 飲み物

Beverage

— 飲品

紅茶 / 老厝紅茶(壺) \$ 150

Black Tea

茶の葉

Tea leaves



梅ジュース / 桂花烏梅汁(壺) \$ 180

Plum Juice

うばい

キンモクセイ香料

砂糖

Dried plums

Osmanthus essence

Sugar

レモンティー / 翡翠香檸茶(壺) \$ 180

Lemon Tea

緑茶

レモンジュース

Green tea

Lemon juice



シログワイとサトウキビの飲料 / 馬蹄竹蔗水(壺) \$ 180

Sugarcane and Vegetable Drink

ランペ

とうもろこし

にんじん

砂糖

Pandan leaves

Corn

Carrot

Sugar

厝秘  
功夫菜・手路湯



金賞台湾ビール (600ml) \$ 90  
Taiwan Beer

金牌台灣啤酒

金門白酒 (600ml) \$ 650  
Kinmen Kaoliang Wine

金門高粱酒(58度)

ザ・グレンリベット 12年 ウイスキー (700ml) \$ 1,250  
The Glenlivet 12 Year Old Whiskey

格蘭利威12年威士忌

スグデン 12年 ウイスキー (700ml) \$ 1,500  
The Singleton 12 Year Old Whiskey

蘇格登12年威士忌

ジョンウォーカー XR21 スコッチウイスキー (750ml) \$ 3,080  
The John Walker XR21 Whiskey

John Walker XR21 蘇格蘭威士忌

コースタル リッジ メルロー (750ml) \$ 1,250  
Coastal Ridge Merlot

瑞吉海岸梅洛紅酒

ブラジル オールド ヴァイン ジン (750ml) \$ 1,250  
BRAZIN OLD VINE ZIN

伯拉辛酒莊老藤金芬黛紅酒

コースタル リッジ シャルドネ (750ml) \$ 1,250  
Coastal Ridge Chardonnay

瑞吉海岸夏多內白酒







厝秘  
功夫菜 · 手路湯

崇  
德  
店

406 台中市北屯區崇德八路一段18號

TEL : 04 2422 8870

甘  
肅  
店

407 台中市西屯區甘肅路二段115號

TEL : 04 2311 9986