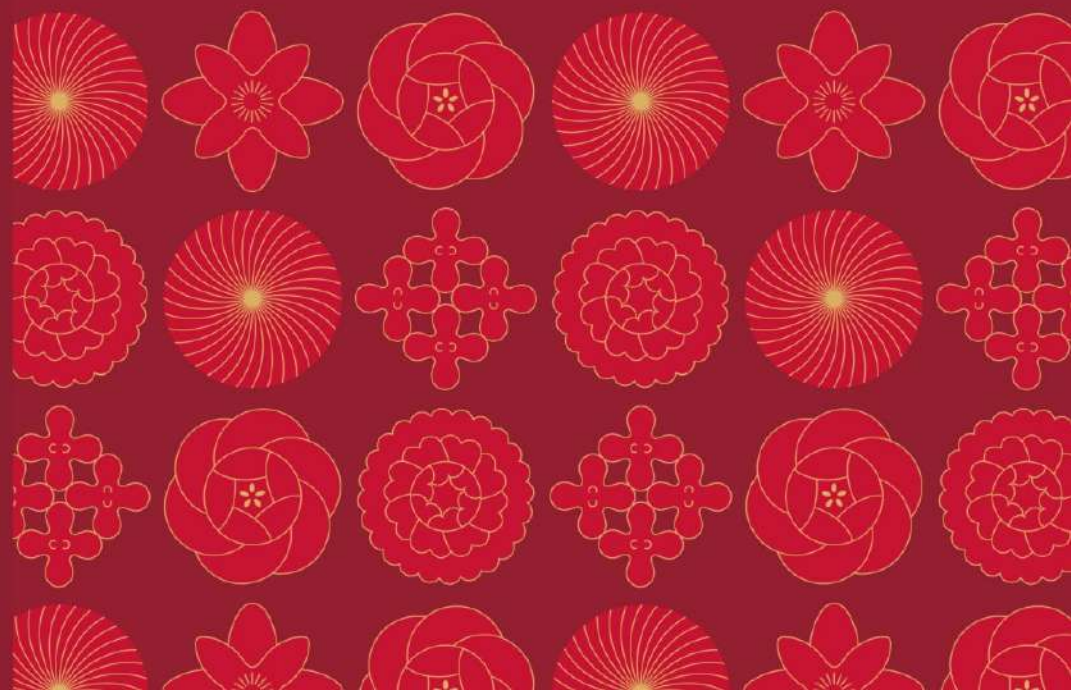


創立於 1949 年的經典好味道

池
Qin チン
園
Yuan ユエン
春
Chun チュン



詞牌名餐飲集團 - 企業沿革

1949	01 / 01 - 《沁園春》創始店創立。January 1, The origin restaurant "Qin Yuan Chun" was founded. 「沁園春」1号店オープン / 《심원춘》중립점 설립
2020	2020、2021、2022、2023 - 《沁園春》四度蟬聯《米其林指南》必比登推介。
2021	"Qin Yuan Chun" was awarded Bib Gourmand in the MICHELIN Guide. 4年連続でミシュランガイド・ビブグルマンに掲載 / 미술쟁 빙 구르망 4년 연속 선정
2022	10 / 26 - 子品牌《柳梢青》成立。Sub-brand "Liu Shao Qing" was founded. サブブランド「柳梢青」設立 / 자회사 《유초청》설립
2023	02 / 01 - 《沁園春》線上商城開站。"Qin Yuan Chun" online shop launched. 「沁園春」、웹사이트開設 / 《심원춘》온라인 스토어 오픈 04 / 29 - 沁園春《LaLaport台中店》分店設立。Qin Yuan Chun "LaLaport Taichung Restaurant" opened. 「沁園春」ららぽーと台中店オープン / 《심원춘》"LaLaport 타이중점" 지점 설립 05 / 01 - 詞牌名餐飲集團成立。Cipai Catering Group founded. 詞牌名餐飲그룹을設立 / 사페명요식기업 그룹 설립

詞牌名餐飲集團

沁園春，連續蟬聯 2020、2021、2022、2023 年《米其林必比登推介》，以江浙菜著稱。1949 年隨國民政府遷台，「沁園春創始店」至今仍於臺灣大道上的原址營業，為講思念這股美味的饕客能找得到記憶中的美味，未曾斷連。

源自無錫蘇家，傳承江浙菜與上海菜的特色，「沁園春」餐廳名乃由當年中央研究院士吳稚暉先生命名並親筆題字，將詠懷作詩的文人雅興所感受到的舒暢，比擬圍聚分享的美饌饗宴一樣沁入心脾，過往的時代是政商名流的宴會場所，今日是凝聚情感的日常家宴，保留了前世紀的飲食記憶，品質的是懷舊，亦是新潮，更為經典。

2022 年冬初，沁園春孕育出《柳梢青》，以江浙菜為基底，融入他系中式料理，以「藝術、飲食、美學」作為傳承美味的語彙，由第四代經營者打造出嶄新美食空間，期許在臺中舊城區挹注一股食藝新氣象。

2023 年 5 月《沁園春》首次進駐商場即為 Mitsui Shopping Park LaLaport 台中店，匯聚「詞牌名餐飲集團」旗下餐飲特色，提供廣大消費者更多樣化選擇。

詞牌名餐飲グループを

「沁園春」は 2020 年～2023 年、4 年連続でミシュランガイド・ビブグルマンに江浙料理の名店として掲載されました。1949 年、国民党政府とともに渡台し、昔ながらの懐かしい味をお客様にいつでも味わっていただけるように1号店を設置した台湾大道で、今もなお営業を続けています。

中国無錫に代々伝わる蘇家の味と江浙料理、上海料理の伝統の味をかたく守り続けています。「沁園春」という店名は、当時中央研究院に勤めていた吳稚暉さん命名し、直筆で題字を揮毫してくださったものです。雅な宴では文人たちが思いのままを詩に詠み、大勢で集まり料理に舌鼓を打つと同じように心に染み入るとなぞられました。その昔、政治家や有力者たちへの宴会場所としてにぎわっていました。今日では家族の絆を強める場所として使われています。20世紀の食事の様子が見られ、ここは古さと新しさ、そして変わらぬ味が味わえる場所です。

2022年初冬、「沁園春」は新ブランド「柳梢青」を展開。ここでは江浙料理をベースとして、その他の中華料理を融合させ、「芸術・料理・美学」をおいしさを受け継いでいくキーワードとしています。4代目の経営者が斬新な食事の空間を演出。台中の下町エリアの芸術と食事に新しい風を吹き込みたいと願っています。

2023年5月、「沁園春」初となる三井ショッピングパーク、ららぽーと台中店に出店。「詞牌名餐飲グループ」傘下の特色のある料理を集めて、お客様に多様な選択肢を提供しています。

Cipai Catering Group

Qin Yuan Chun has been awarded "MICHELIN Guide- Bib Gourmand" in 2020, 2021, 2022, and 2023, best known for Jiangsu and Zhejiang Cuisine. Following the Nationalist Government's relocation to Taiwan in 1949, the "Origin Qin Yuan Chun Restaurant" is still operating at the original address on Taiwan Boulevard. The restaurant has never been moved from that on so that fans can always find this delicacy in their memories.

Originating from the Jiang Family in Wuxi and the characteristics of Jiangsu/Zhejiang and Shanghai cuisine, "Qin Yuan Chun" was named and inscribed by the academician of Academia Sinica, Zhi-Hui Wu in person. Wu compared the pleasant perception of gathering and sharing gourmet with the comfort of poems composed by literati. In the past, the restaurant was the place for politicians and businesspeople receiving their guests but today it is the place for family gatherings, and the restaurant retains the catering memories from the previous century but offers tastes of nostalgia, fashion, and classics.

In the early winter of 2022, based on Qin Yuan Chun, the "Liu Shao Qing" brand was established, using Jiangsu/Zhejiang cuisine as the foundation to infuse other styles of Chinese cuisines, passing down the syntax of delicacy through "art, catering, and artistry." The 4th generation owner established a brand-new restaurant space and expects to invigorate a new culinary image in Taichung old town.

In May 2023, "Qin Yuan Chun" was stationed in the commercial center in Mitsui Shopping Park LaLaport Taichung for the first time. The restaurant features the characteristics of "Cipai Catering Group" to provide more consumers with a variety of choices.

사페명요식기업 그룹

심원춘은 2020년부터 2023년까지 4년 연속으로 미술쟁 가이드의 빙 구르망에 선정되었습니다.

심원춘은 저장 요리로 유명하며, 1949년 중화민국 정부 이주와 함께 대만으로 왔습니다.

고객들이 언제나 그의 음식의 맛을 찾아올 수 있도록 지금까지 단 한 번도 옮겨지지 않고 처음 그 자리에서 영업을 하고 있습니다.

심원춘은 중국 무시의 정 세 가문에서 시작되어, 정제와 상해 요리의 전통을 계승하고 있습니다. '심원춘'이라는 레스토랑의 이름은 당시 중국의 중앙연구원 원사였던 우치휘 선생에 의해 지어졌고 그의 손글씨로 쓰였습니다.

'심원춘'은 예로부터 시인과 문인들이 모여 시를 읽거나 서포의 이야기를 나누는 자리에서 느끼는 편안함과 모임의 기쁨을 음식으로 표현한 곳입니다.

과거에는 정제계 유명 인사들이 모이는 명회장으로 알려져 있지만, 오늘날에는 가족과 친구들이 함께 일상을 공유하고 식사하는 레스토랑이 되었습니다.

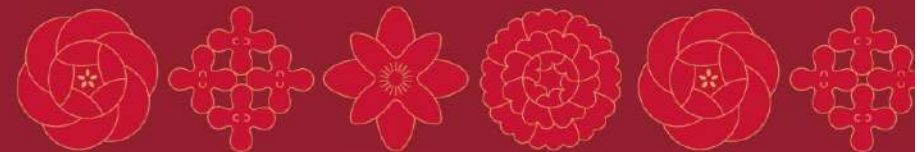
'심원춘'은 전통의 맛을 지키면서도 현대적이고 고전적인 요리를 제공하며, 향수와 현대의 맛을 동시에 느낄 수 있는 곳입니다.

2022년 초 겨울, 심원춘은 새로운 레스토랑 브랜드 '유초청'을 선보였습니다.

'유초청'은 저장 요리를 중심으로 다른 다양한 중국 음식을 제공하며, 예술, 음식, 미학의 측면에서 아름다운 맛을 생각하고 계승합니다.

'유초청'은 4대 계승자에 의해 만들어졌으며, 타이중의 중구 지역에 새로운 음식 분위기를 불어넣고자 합니다.

2023년 5월, '심원춘'은 Mitsui Shopping Park LaLaport 타이중점에 입점하였습니다. 이곳에서는 사페명요식기업의 다양하고 특색 있는 음식을 만나볼 수 있어 소비자들에게 다양한 선택지를 제공하고 있습니다.



美饌推薦

小籠包
8pcs
201

Pork Xiao Long Bao
(Steamed Pork Buns) 8pcs
小籠包(8個)
소룡포 8pcs

NT\$ 230



蟹粉小籠包 8pcs 202

Crab Roe and Pork
Xiao Long Bao 8pcs
カニ味噌入り小籠包(8個)
게살 소룡포 8pcs

NT\$ 250



蝦仁蒸餃 8pcs 203

Steamed Shrimp
Dumpling 8pcs
エビ煎じ餃子(8個)
새우 찜만두 8pcs

NT\$ 250



菜肉大包 1pc 207

Steamed Cabbage and
Pork Bun 1pc
ジャンボ野菜まん(1個)
고기 왕만두 1pc

NT\$ 65



醉雞 104

Wine Marinated Chicken
酔っ払い鶏
술여 절인 닭고기

NT\$ 380



肴肉 105

Pork jelly
豚肉の煮こり
야오로우

NT\$ 200



寧式鱈糊 401

Ningbo Style Eel Paste
タウナギと黄ニラの炒め物
명식 장어 요리

NT\$ 480



清炒河蝦仁 403

Stir-Fried River Shrimp
チナガエビの炒め物
새우 볶음

NT\$ 680



排骨蛋飯 412

Egg Fried Rice with Pork Chop
台湾風とんかつ付き卵チャーハン
감미 달걀 볶음밥

NT\$ 250



蝦仁蛋飯 411

Shrimp & Egg Fried Rice
エビと卵のチャーハン
새우 달걀 볶음밥

NT\$ 230



無錫肉骨頭 505

Wuxi Braised Spare Pork Ribs
(NT\$90 per piece for additional order)
無錫風スベアリブ (追加の場合、1ブロック90元)
우시 돼지 갈비 (개당 추가 요금 90TWD)

NT\$ 450



紅椒干絲肉絲 501

Stir-Fried Shredded Chili,
Dried Tofu and Pork
豆干と豚肉のヒリ辛炒め
고추 두부 고기 볶음

NT\$ 280



蔥爆牛肉 519

Stir-Fried Beef with Scallion
ネギと牛肉の炒め物
소고기 대파 볶음

NT\$ 320



雪菜百頁 702

Pickled Cabbage and
Shutter Bean Curd
セリキンと百頁豆腐の炒め物
갯두부

NT\$ 260



清蒸臭豆腐 701

Steamed Sinky Tofu
蒸し臭豆腐
초두부 찜

NT\$ 200



蟹粉豆腐 705

Egg Tofu and Crab Roe
カニ味噌と豆腐の煮込み
게살 두부

NT\$ 320



酸辣湯 805

Hot and Sour Soup
サンタータン
환타탕

NT\$ 200



玫瑰包 904

Rose Buns 1pc
バラジャムまん(1個)
장미전망 1pc

NT\$ 65



千層糕 2pcs 903

Layer Cake 2pcs
中華風ミックス蒸しパン
(2個)
황중고 2pcs

NT\$ 120



豆沙大包 1pc 901

Large Bean Paste Bun 1pc
あんまん(1個)
팥만망 1pc

NT\$ 65



上海傳統點心

Pork Xiao Long Bao
(Steamed Pork Buns) 8pcs
小籠包(8個)
소용포 8pcs
豬後腿肉

NTS 230

小籠包 8pcs 201
現點現包現蒸的小籠包，皮薄餡滿，溫體豬後腿肉，加入貴時熬煮的皮凍，蒸熟即成鮮美肉汁，配高湯，以烏醋點綴，香而不膩。



蒸銀絲卷 205

Steamed Silk Tread Roll (Bun)

蒸し銀絲卷
찜 실밥빵

豬油、麵粉

NTS 130



Fried Silk Tread Roll (Bun)

揚げ銀絲卷
튀김 실밥

豬油、麵粉

NTS 150

炸銀絲卷 206
沁園春春客最愛！師傅全手工真功夫，以老麵的基底，堅持花費大量時間與人力製作的鮮麵卷，吃得飽飽皮及鮮奶的香氣，配上煉乳，更別有一番風味。



蟹粉小籠包 8pcs 202

Crab Roe and Pork Xiao Long Bao 8pcs
カニ味増入り小籠包(8個)
게살 소용포 8pcs

蟹黃、豬後腿肉

NTS 250



蝦仁蒸餃 8pcs 203

Steamed Shrimp Dumpling 8pcs
エビ蒸し餃子(8個)
새우 찜만두 8pcs

墨蝦仁、豬後腿肉

NTS 250



素蒸餃 8pcs 204

Steamed Vegetarian Dumpling 8pcs
ベジタリアン餃子(8個)
채소 찜만두 8pcs

鮮菜、香菇、豆干、筍

NTS 250



蜜汁火腿 208

Sugar Glazed Ham
슈가햄의시럽그릴 샌드
미츠취투미

火腿肉、蓮子、吐司

NTS 500



開胃冷盤

辣白菜 101

Spicy Chinese Cabbage

白菜의비트辛漬け
매운 백김치

山東白菜

NTS 180



肴肉 105

Pork Jelly
豚肉の煮こり
야오로우

豬後腿肉

NTS 200



油燻筍 102

Braised Bamboo Shoots

筍の炒め物
죽순 스팀 요리

桂竹筍

NTS 200



蒜泥白肉 106

Sliced Pork with Garlic Sauce

ゆで豚のニンニくだれかけ
다진 마늘소스 & 볶지오기

豬五花肉

NTS 180



烤麩 103

Roasted Wheat Gluten

焼ひも
카오루

雞筋、木耳

NTS 200



燻魚 108

Smoked Fish (be careful with fine fishbones)

ソウギョの燻製(小骨に注意)
훈제 생선(가시 조심)

草魚 / 小心細刺

NTS 240



Wine Marinated Chicken

醉치킨
술에 절인 닭고기

雞腿肉、紹興酒

NTS 380

醉雞 104
以滾熱的雞高湯約五分鐘後，用紹興酒將雞腿肉泡熟。將雞腿肉泡熟，而非不斷的加熱，起鍋後冰鎮可讓肉質保有彈性，也能鎖住肉汁的精華，冰鎮後最後再加入紹興酒浸泡。泡時腿肉內會加入蔥、薑、蒜等辛香料去腥。查看是否有熟透，可看雞腿肉是否浮起，或是用筷子戳雞腿肉查看是否還有血水。



Braised Crucian Carp with Scallions (1 PCS)

フナの揚げ煮(1尾)
피라 황게 조린 봉어찜

鯽魚

NTS 260

蔥爆鯽魚 1只 107
嚴選新鮮鯽魚，與豬油、蒜、糖調味，以小火爆煮至魚骨酥軟。夏日開胃冷盤首選，品嚐魚香肉鮮美的口感。



江浙傳統主食

清燉牛肉湯麵 304

Stewed Beef Noodle Soup
きつぽりスープの牛肉麵
맑은 국물 우육라면

牛肉、麵

🍽️ / NTS 240



排骨麵 305

Pork Chops Noodles
台湾風とんかつ麵
갈비 국수

里肌肉、麵

🍽️ / NTS 210

鱈糊麵 307

Eel Noodles
タウナギ入り麵
장어 국수

鱈魚、麵

🍽️ / NTS 220



蝦腰麵 306

Shrimp and Pork Kidney
Noodles
豚マメ(腎臟)とエビの麵
새우 국수

蝦仁、豬腰子、麵

🍽️ / NTS 210



雪菜肉絲麵 302

Pickled Cabbage and
Shredded Pork Noodles
セリホンと豚肉入り麵
갓 고기 국수

老雪菜、豬肉絲、麵

🍽️ / NTS 160



什錦麵 307

Assorted Noodle Soup
五日麵
모듬 국수

蝦仁、豬肚、海參、麵

🍽️ / NTS 210



酸菜肉絲麵 303

Pickled Mustard and
Shredded Pork Noodles
酸菜と豚肉入り麵
황차이 고기 국수

酸菜、豬肉絲、麵

🍽️ / NTS 160



光拌麵 308

Noodles with Sauce
汁なまぜ麵
매콤 국수

麵

🍽️ / NTS 60



Egg Fried Rice with Pork Chop
台湾風とんかつ付き卵チャーハン
갈비 달걀 볶음밥

排骨、雞蛋、白飯

🍽️ / NTS 250

粒粒分明的炒飯，
金黃色澤的蛋花及毛豆點綴，
蓋上香噴噴的厚實排骨，
簡單而不平凡的美味，
是每桌必點招牌菜色。

排骨蛋飯 312



Rice Cake with Pickled Cabbage
and Shredded Pork
세리ホンと豚肉의餅炒め
갓과 고기가 들어간 떡 볶음

老雪菜、豬肉絲、年糕

🍽️ / NTS 220

鹹香的老雪菜搭配上
柔嫩中帶勁的滷味年糕，
肉絲作為點綴，
料理得恰到好處，
飽足美味主食選擇之一。

雪菜肉絲年糕 310

火腿蛋飯 314

Ham & Egg Fried Rice
햄&卵의チャーハン
황 달걀 볶음밥

火腿肉、雞蛋、白飯

🍽️ / NTS 200



炒年糕 309

Stir-Fried Rice Cake
白菜と豚肉の餅炒め
떡 볶음

白筍、豬肉絲、年糕
可飯素食

🍽️ / NTS 200



肉絲蛋飯 313

Shredded Pork & Egg Fried Rice
豚肉と卵のチャーハン
고기 볶음밥

豬肉絲、雞蛋、白飯

🍽️ / NTS 200



蝦仁蛋飯 311

Shrimp & Egg Fried Rice
에비와卵의チャーハン
새우 달걀 볶음밥

草蝦仁、雞蛋、白飯

🍽️ / NTS 230



霧峰香米飯 / 碗 315

Wufeng Fragrance Rice (Bowl)
고향
미아종 우점 쌀밥(공기)

白飯
NTS 35



海鮮



Ningbo Style Eel Paste
タウナギと黄ニラの炒め物
영지 장어 요리
鱈魚、韭黃
/ NTS 480

寧式鱈糊 401
嚴選新鮮鱈魚，
與韭黃、蔥花、蒜末大火快炒，
上桌時再淋上滾燙熱油，增添香氣，
鱈魚口感軟嫩彈牙，
是上海菜著名菜色之一。



Stir-Fried River Shrimp
テナガエビの炒め物
새우 볶음
河蝦仁
/ NTS 680

清炒河蝦仁 403
「新鮮去殼河蝦仁，
主廚掌握精準火候快炒，
上桌時配上烏醋，
一同品嚐河蝦仁的原味鮮美。」



清炒鱈糊 402
Stir-Fried Eel Paste
タウナギの炒め物
장어 볶음
鱈魚
/ NTS 540



雙色河蝦仁 404
Stir-Fried River Shrimp with Ketchup
テナガエビのケチャップ炒め
2종 새우 볶음
河蝦仁、番茄醬
/ NTS 700



鳳梨蝦球 405
Pineapple Shrimp Balls
エビハイナップ炒め
파인애플 크림새우
草蝦仁、鳳梨
/ NTS 400



蹄筋加參 406
Sea Cucumber with Pork Tenderloin
豚足とナマコの炒め物
해삼&돼지 안심
四季豆、海參、香菇、筍片
/ NTS 480



紅燒下巴 407
Braised Grass Carp Jaw in Brown Sauce
(Cooking time: 40 minutes)
소쿠기의 카마의醬油煮(調理時間:40分)
생선 머리 간장 조림(조리시간: 40분)
草魚頭
料理時間約40分 *建議提前預訂，以免久候
/ NTS 220



紅燒肚當 408
Braised Grass Carp Belly in Brown Sauce
(Cooking time: 40 minutes)
소쿠기하스의醬油煮(調理時間:40分)
생선 배 간장 조림(조리시간: 40분)
草魚腹部
料理時間約40分 *建議提前預訂，以免久候
/ NTS 320



生炒魚片 409
Stir-Fried Tilapia
이즈미다이의炒め物
생선 조림
網魚
/ NTS 320



糖醋魚片 410
Sweet and sour fish fillet
이즈미다이의糖醋風
탕수어
網魚、糖醋醬
/ NTS 340



醋溜魚片 411
Fish Fillet with Vinegar Gravy
이즈미다이의醋溜風
살찐&식초로 만든 녹말 소스를 얹은 도미
網魚
/ NTS 320

肉品



紅椒干絲肉絲 501

Stir-Fried Shredded Chili, Dried Tofu and Pork
豆干と豚肉のピリ辛炒め
고추 두부 고기 볶음

豆干、豬肉絲、辣椒
🐷 / NTS 280

紅椒干絲筍絲 502

(素食者可改成)
Stir-Fried Shredded Chili, Dried Tofu and Bamboo Shoot
豆干と筍のピリ辛炒め
고추 두부 죽순 볶음

豆干、筍絲、辣椒
🌶️ / NTS 280

紅椒干絲牛肉絲 503

Stir-Fried Shredded Chili, Dried Tofu and Beef
豆干と牛肉のピリ辛炒め
고추 소고기 볶음

辣椒、豆干、牛肉
🐷 / NTS 320



紅燒獅子頭 (2只) 504

Braised Pork Balls in Brown Sauce (2 PCS)
豚団子の醤油煮(2個入り)
돼지고기 원자 조림(2개)
豬肉、白菜、筍片

🐷 / NTS 480



Wuxi Braised Spare Pork Ribs (NT\$90 per piece for additional order).
無錫風スベアラブ (追加の場合、1ブロック90元)
우시 돼지 갈비 (계량 추가 요금 90TWD)
豬肋排

🐷 / NTS 450



Sweet and Sour Pork Chop
糖醋排骨
당수갈비
帶骨里肌肉
🐷 / NTS 330

糖醋排骨 506
帶骨里肌肉排炸熟，
拌上醋、蕃茄醬、
糖等配料拌炒，
酸甜滋味非常開胃，
是上海菜不容錯過的
一道小品。



椒鹽排骨 507

Salt and Pepper Pork Chop
台灣風とんかつ・椒鹽風味
후추소금 갈비
帶骨里肌肉

🐷 / NTS 320



炸排骨 508

Deep-Fried Pork Chop
台灣風とんかつ
갈비 튀김
帶骨里肌肉

🐷 / NTS 120



回鍋肉 509

Twice-Cooked Pork
回鍋肉
피짜육
豬五花肉

🐷 / NTS 240



咕咾肉 510

Sweet and Sour Pork
豚の角煮
구리육
里肌肉

🐷 / NTS 320



筍烤肉 511

Pork and Bamboo Shoot
豚バラと筍の炒め物
돼지고기 죽순 요리
豬五花肉、竹筍

🐷 / NTS 340



木須肉 512

Stir-Fried Sliced Pork, Eggs and Chives
黄ニツと卵と豚肉の炒め物
부추리우

韭菜、蛋、豬肉絲
🐷 / NTS 200



炒腰花 513

Stir-Fried Pork Kidney
豚マ(腎臓)の炒め物
돼지 콩팥 볶음

豬腰子
🐷 / NTS 360



炒什錦 514

Stir-Fried Shrimp, Sea Cucumber and Pork Tendon
エビとナマコの豚足の炒め物
모듬 볶음 요리

蝦仁、海參、豬腳筋
🐷🐠🐡 / NTS 360



紅燒圈子 615

Braised Pig's Large Intestines in Brown Sauce
シロの醤油炒め
대장 조림

豬大腸
🐷 / NTS 300



炸圈子 616

Deep-Fried Pork Large Intestines
シロの天ぷら
대장 튀김

豬大腸
🐷 / NTS 320



紅燒蹄筋 617

Braised Pork Tendon
豚足の醤油煮
돼지 힘줄 조림

豬蹄筋
🐷 / NTS 320



青椒牛肉 618

Green Pepper Beef
ビーマンと牛肉の炒め物
소고기 피망 볶음

牛肉、青椒
🐷 / NTS 300



蔥爆牛肉 619

Stir-Fried Beef with Scallion
ネギと牛肉の炒め物
소고기 대파 볶음

牛肉、蔥
🐷 / NTS 320



醬爆牛肉 620

Sautéed Beef
牛肉のソース炒め
간장

牛肉
🐷 / NTS 300



宮保雞丁 621

Kung Pao Chicken
チキンのピリ辛炒め
宮保雞丁

雞肉、乾辣椒
🐷🌶️ / NTS 300



特色菜蔬與蛋

Stir-Fried Shepherd's Purse
and Bamboo Shoot
ナズナと節の炒め物
なづな 高気菜 볶음

黃菜、筍絲

NTS 320

齊菜鮮筍絲 502
野生齊菜獨特的菜蔬香氣，
加入筍絲大火快炒，
以清新口感穿梭在土菜間，
來凸顯主菜的澎湃豐盛。



筍炒肉絲 601

Stir-Fried Shredded Pork and Bamboo Shoot
筍と豚肉の炒め物
족은 고기재 볶음

綠竹筍、豬肉絲

NTS 220



冬菇白菜 605

Chinese Cabbage with Shitake Mushroom
椎茸と白菜の炒め物
등고비섯 양배추 요리

香菇、白菜

NTS 220



開陽白菜 603

Stir-Fried Cabbage
with Dried Shrimp
干しエビと白菜のとしどろろ煮
진새우 양배추 요리

蝦米、白菜

NTS 220



蘑菇白菜 606

Chinese Cabbage
with Mushroom
마ッシュルームと白菜の炒め物
표고비섯 양배추 요리

蘑菇、白菜

NTS 220



爛糊肉絲 604

Mushy Cabbage and
Shredded Pork
白菜と豚肉の炒め煮
족 익힌 양배추 고기재 요리

大白菜、豬肉絲

NTS 220



奶油白菜 607

Chinese Cabbage with Butter
白菜のクリーム煮
버터 양배추 요리

白菜、奶油

NTS 220



炒菠菜 608

Stir-Fried Spinach
ほうレン草の炒め物
시금치 볶음

菠菜

NTS 220



炒芥蘭菜 611

Stir-Fried Kale
カイランの炒め物
카이란 볶음

芥蘭菜

NTS 200



炒高麗菜 609

Stir-Fried Cabbage
キャベツの炒め物
양배추 볶음

高麗菜

NTS 200



炒水蓮 612

Stir-Fried
White Water Snowflake Stems
椎茸とレンコンの炒め物
수련 볶음

水蓮、香菇

NTS 220



炒豆苗 610

Stir-Fried Bean Sprouts
豆苗の炒め物
원두콩 줄기 볶음

豆苗

NTS 420



蔥花炒蛋 613

Scrambled Eggs With Green Onions
ネギと卵の炒め物
마 달걀 볶음

蔥、雞蛋

NTS 160



番茄炒蛋 614

Scrambled Eggs With Tomato
トマトと卵の炒め物
토마토 달걀 볶음

番茄、雞蛋

NTS 180

蝦仁炒蛋 615

Scrambled Eggs With Shrimp
エビと卵の炒め物
새우 달걀 볶음

蝦仁、雞蛋

NTS 220



豆腐類



Pickled Cabbage and Shutter Bean Curd
セリホンと百頁豆腐の炒め物
交平早
老雪菜、百頁
/ NTS 260

雪菜百頁 702
雪菜百頁是店內
歷久不衰的招牌菜之一，
作為江浙菜師傅的入門菜考驗，
百頁發得恰好處，
配上老雪菜的香氣，相互輝映。

清蒸臭豆腐 701

Steamed Stinky Tofu
蒸臭豆腐
蒸平早 鴨
臭豆腐、老雪菜、毛豆
火腿、開陽菜(鮮)
可做素食

/ NTS 200



蝦仁腐衣 704

Dried Bamboo Shoot and Shrimp
エビと油揚げの炒め物
 새우 두부피 요리
蝦仁、豆腐

/ NTS 240



扁尖腐衣 705

Dried Bamboo Shoot and Tofu Skin
竹と油揚げの炒め物
 두부피 요리
扁尖、豆腐

/ NTS 240



紅燒豆腐 706

Braised Tofu with Shredded Pork
豆腐と豚肉の醬油煮
 두부 조림
豆腐、豬肉絲
可做素食

/ NTS 240



蟹粉豆腐 705

Egg Tofu and Crab Roe
カニ味噌と豆腐の煮込み
 가살 두부
雞蛋豆腐、蟹黃

/ NTS 320



麻婆豆腐 707

Mapo Tofu
마파두부
豆腐、豬肉絲、辣椒醬
可做素食

/ NTS 240



湯品

元盅牛肉湯 801

Beef Soup
牛肉スープ
원盅 우육탕
牛腩、酸菜片

/ NTS 200



元盅土雞湯 802

Chicken Soup
チキンスープ
원盅 토종닭탕
雞腿、扁尖筍

/ NTS 180



雪絲湯 803

Pickled Chinese Cabbage Soup
セリホンと筍と豚肉のスープ
 냉이 고기찌탕
老雪菜、筍絲、豬肉絲

/ NTS 180



蛤蜊湯 804

Clam Soup
ハマグリスープ
배지락 탕
蛤蜊、薑絲

/ NTS 200



酸辣湯 805

Hot and Sour Soup
산차러-탕
원다탕
筍絲、豬肉絲、豆腐絲、豬血

/ NTS 200



雞茸玉米湯 806

Chicken Corn Soup
치킨身子리코스スープ
다진 닭고기&옥수수 수프
雞茸、玉米

/ NTS 180



魚片湯 807

Fish Fillet Soup
魚片切のスープ
생선탕
魚肉片、筍片

/ NTS 220



酸菜肚片湯 808

Pickled Mustard and Sliced Pork Belly Soup
酸菜とモツのスープ
원차이 배지고기 탕
酸菜、豬肚

/ NTS 200



鹹肉百頁湯 809

Ham and Shutter Bean Curd Soup
햄과 쫄면과 백页豆腐のスープ
 절인 고기 & 두부 탕
火腿肉片、黃江菜、百頁

/ NTS 220



河蝦薺菜豆腐羹 810

Hick Tofu Soup With River Shrimp And Shepherd's Purse
チナガエビとチナズナと豆腐のとろみ
スープ
새우&냉이 수프
河蝦仁、薺菜、豆腐

/ NTS 300



醃篤鮮湯 811

Bamboo Shoot Soup With Fresh And Pickled Streaky Pork
五目チ킨스ूप
염육선탕
火腿肉、鮮五花肉、筍塊
黃江菜、百頁

/ NTS 500



砂鍋獅子頭(2只) 812

Pork Ball Claypot (2pcs)
豚肉獅子頭(2個)
순 돼지갈비 2pcs
豬肉、白菜、筍片

/ NTS 480



甜點

Large Bean Paste Bun 1pcs
 あんまん(大)1個
 松茸糖 1pcs
 紅豆沙
 / NTS 65



豆沙小包 8pcs 902
 Small Bean Paste Bun 8pcs
 ミにあんまん(8個)
 작은 팥 찐빵 8pcs
 紅豆沙
 / NTS 280



豆沙大包 1pcs 901
 由沁園春點心師傅手工製作，傳承自1949年的上海麵點工法，麵皮選用鮮奶和天然發酵的老麵製作，不加一滴水，咬下一口，吃得到淡淡奶香，搭配細緻綿密的烏豆沙內餡，甜而不膩的口感，餡料與麵皮融合得恰到好處，蛋奶者也請素食者能品嚐到江浙傳統點心的幸福感。

Layer Cake 2pcs
 中華風ミックス蒸しパン(2個)
 松茸고
 紅糖、冬瓜糖、乾納豆、桂圓乾、奇異果乾、蜜女葡萄乾
 / NTS 120



千層糕 2pcs 903
 以紅棗、桂圓等養生食材製作，採全手工傳統製法，將麵皮與餡料經過多層堆疊，充滿幸福感的上海傳統點心。



Rose Buns
 바라자얌만
 정미찐빵
 有機玫瑰、豬板油
 / NTS 65 904
 全手工製作，內餡以頂級豬板油與糖漬三年有機玫瑰醬製成，全台灣有的特色甜點，味道又香又甜，十分獨特。

八寶飯(小) 905
 Eight Flavored Sticky Rice (small)
 *Cooking time: 40 minutes
 八寶飯(小)調理時間:40分
 팔보반(소)(조리시간: 40분)
 糯米、蓮子、紅棗、紅豆沙、桂圓、葡萄乾、蜜餞乾、奇異果乾、甘納豆
 現點現蒸約40分鐘
 / NTS 110



八寶飯(大) 906
 Eight Flavored Sticky Rice (large)
 *Cooking time: 90 minutes
 八寶飯(大)調理時間:90分
 팔보반(대)(조리시간: 90분)
 糯米、紅豆沙、紅棗、蓮子
 現點現蒸約90分鐘
 / NTS 500 *外帶含容器\$550 *建議提前預訂



飲品與酒水

台大苑子
 SINCE 2001

1001
 100% 六顆柳丁原汁
 100% Orange Juice
 250ml / NTS 110



1003
 旺來芭樂 (瓶)
 Pineapple & Guava Juice
 850ml / NTS 220

1002
 芭樂檸檬 (瓶)
 Guava Lemon Juice
 850ml / NTS 220



1004
 季節限定 (瓶)
 850ml / NTS 220

- 1005 礦泉水 / Mineral Water 600ml / NTS 35
- 1006 礦泉水 / Mineral Water 1500ml / NTS 85
- 1007 可口可樂 / Coca-cola 330ml / NTS 35
- 1008 蘋果蘇打 / Apple Soda 500ml / NTS 45
- 1009 美粒果柳橙汁 / Minute Maid Pulp Orange Juice 1000ml / NTS 85
- 1010 愛之味麥茶 / A.G.V Barley Tea 990ml / NTS 85
- 1011 金牌臺灣啤酒 / Gold Medal Taiwan Beer 600ml / NTS 95
- 1012 海尼根 / Heineken Original 650ml / NTS 150
- 1013 精釀陳年紹興酒 / Yuchan Craft Shaoxing Wine 600ml / NTS 580
- 1014 金門高粱酒 58° / 58% Kinmen Kaoliang Liquor 300ml / NTS 430
- 1015 金門高粱酒 58° / 58% Kinmen Kaoliang Liquor 600ml / NTS 880
- 1016 紅酒 / Red Wine NTS 750

品牌特選

- 1101 台茶18號紅玉紅茶禮盒 / NTS 420
 Taiwan Tea #18RUBY Sun Moon Lake Black Tea / Tea Bag Gift Box (30 Bags)
 台茶18號 日月潭產紅玉紅茶 贈答세트(30袋入り) / 타이차 18호 일월담 홍옥홍차 선물세트(30개입)
- 1102 獨門豆豉辣椒醬 NTS 300
- 1103 菜肉大包 (冷凍5入) NTS 325
- 1104 豆沙大包 (冷凍5入) NTS 325
- 1105 大八寶飯 (冷凍) NTS 550

精緻春宴



\$8,800 +10% / 10人份

- | | |
|-------|-------|
| 紹興醉雞 | 紅燒獅子頭 |
| 寧式鱈糊 | 清蒸海上鮮 |
| 梅子魚卷 | 干貝燴時蔬 |
| 薺菜鮮筍絲 | 圓盅燉湯 |
| 雞粥鮑魚 | 小籠包 |
| 碧綠大蝦仁 | 甜點 |
| 蹄筋加參 | 時令水果 |

集合沁園春必點招牌功夫菜，
採用上選食材經過師傅精細手藝，
展現色香味俱全的江浙料理，
與家人、摯友圍聚一桌，
品嚐這一席如邁春景般的美味體驗。



雅致全席



\$10,800 +10% / 10人份

- | | |
|-------|---------|
| 紹興醉雞 | 無錫肉骨頭 |
| 寧式鱈糊 | 清蒸海上鮮 |
| 蒜泥干貝 | 蟹粉豆腐煲 |
| 生炒蟹肉 | 黃金蟲草燉全雞 |
| 雞粥魚翅 | 小籠包 |
| 碧綠河蝦仁 | 甜點 |
| 百葉加參 | 時令水果 |

沁園春的江浙料理
注重本味呈現及講究用料選材，
堅持手作的繁瑣工序搭配師傅精湛工藝，
鮮美滑嫩的琳瑯菜色擺滿宴席，
是宴客、祝壽的聚會首選。



極品滿宴



\$ 12,800^{+10%} / 10人份

- | | |
|--------|---------|
| 冷碟三味 | 紅燒八寶鴨 |
| 清炒鱔糊 | 清蒸海上鮮 |
| 五彩玉帶 | 金湯芽白菜 |
| 紅燒小鮑魚 | 黃金蟲草燉全雞 |
| 薺菜冬筍雞絲 | 小籠包 |
| 雞粥魚翅 | 甜點 |
| 碧綠河蝦仁 | 時令水果 |
| 虎掌黑玉參 | |

嚴選沁園春道這極品功夫菜，
來自頂級海陸食材與師傅的頂尖技藝，
品嚐得到精工細活的江浙菜精華，
是宴請貴賓、慶祝重要時日的上上之選。

