



台北・寬巷子

外賣餐單

Takeaway Menu

*以下價錢為原價顯示，以港元計價 Prices below are shown as original prices

訂單編號
Order No.

只供店員填寫

姓名
Name

電話
Phone No.

取餐日期
Pick Up Date

取餐時間
Pick Up Time

歡迎查詢 3188 2840 或 Whatsapp 5219 4867



QuanAlleyHK 海港城海運大廈地下OT G57號舖

Shop OT G57, Ground Floor, Ocean Terminal, Harbour City

餐前小吃

Snacks

- | | | | |
|-------------------------------------|------|-------------------------------|------|
| 滷香大腸頭
Marinated Pork Intestine | \$78 | 滷香鴨舌
Marinated Duck Tongue | \$88 |
| 滷香牛腱
Marinated Beef Shank | \$98 | 麻辣鴨舌
Spicy Duck Tongue | \$88 |
| 滷香牛筋
Marinated Beef Tendon | \$98 | 麻辣千層
Spicy Pig Ear | \$88 |
| 滷香蜂巢牛肚
Marinated Honeycomb Tripe | \$88 | | |

開胃涼菜

Savory Appetizers

- | | | | |
|-----------------------------------|------|--|-------|
| 涼拌海帶
Chilled Seaweed | \$68 | 醋香貓耳朵
"Cat Ear" Fungus in Vinegar Sauce | \$68 |
| 麻辣萵筍
Hot & Spicy Stem Lettuce | \$58 | 麻辣海蜇頭
Hot & Spicy Jelly Fish Head | \$108 |
| 麻辣皮蛋
Hot & Spicy Preserved Egg | \$48 | 麻辣黃瓜條
Hot & Spicy Cucumber | \$48 |

牛肉鋪

Beef Butcher

- | | |
|---|---------|
| 上等和牛盛合
Premium Wagyu Beef Platter
日本和牛 + 澳洲和牛 + 澳洲和牛牛舌花
(Japanese Wagyu Beef, Australian Wagyu Beef, Australian Wagyu Beef Tongue) | \$1,080 |
| 綜合牛肉盛合
Assorted Beef Platter
美國牛小排 + 溫體牛 + 牛腩油花
(US Boneless Beef Short Rib, Local Beef, Ox-Rib Muscle) | \$688 |
| 日本和牛
Japanese Wagyu Beef
基本款 (原4.5磅) \$688 彩紅款 (原9磅) \$880 | |
| 澳洲重量和牛
Australian Wagyu Beef
基本款 (原5.5磅) \$580 彩紅款 (原10.5磅) \$780 | |
| 澳洲和牛舌
Australian Wagyu Beef Tongue
基本款 (原3.5磅) \$188 彩紅款 (原7磅) \$328 | |
| 美國牛小排
US Boneless Beef Short Rib
基本款 (原3.5磅) \$238 彩紅款 (原7磅) \$328 | |
| 溫體牛
Local Beef
基本款 (原3.5磅) \$288 彩紅款 (原6.5磅) \$398 | |
| 牛腩油
Ox-Rib Muscle | \$188 |
| 新鮮手切金錢腱
Fresh Handcut Beef Shank | \$298 |

傳統飄香

Traditional Dish

- | | |
|------------------------------|-------|
| 黑毛肚
Black Beef Tripe | \$108 |
| 白毛肚
Whiten Beef Tripe | \$108 |
| 豬肚
Pork Tripe | \$98 |
| 鮮鵝腸
Fresh Goose Intestine | \$188 |

湯底選擇

Soup Base

湯底費用\$298/鍋 Single pot
鴛鴦湯底\$338/鍋 For 2 kinds of soup combination

- | | |
|---|---|
| 紅泥小染
Spicy Soup | 貢布豬肚湯
Pork Tripe & Chicken Soup with Pepper |
| 元珠小染
Light Spicy Soup | 美姬松茸茶樹菇湯
Blaze Mushroom & Poplar Mushroom Soup |
| 東方美人
Oriental Beauty Soup | 椰皇牛乳花膠燉雞
Braised Chicken Soup with Coconut Milk & Fish Maw |
| 養生白鳳
Black-bone Chicken Soup with Ginseng & Fish Maw | 松茸羊肚菌燉老雞
Braised Chicken Soup with Matsutake & Morels |

加配
Add on

綿細豆腐 \$68
Tofu

加配
Add on

鴨血 \$68
Duck Blood

豬羊雞店

Pork, Mutton & Chicken Shop

- | | |
|--|-------|
| 玫瑰枝香 一朵玫瑰
Pork Slice Rose (1pc) | \$168 |
| 玫瑰松板 三朵玫瑰
Pork Slice Rose (3pcs) | \$388 |
| 玫瑰與鯉 六朵玫瑰
Pork Slice Rose (6pcs) | \$598 |
| 綜合肉類盛合
Assorted Meat Platter
黑豚肉、羊、玫瑰支香
(Pork, Mutton, Pork Neck) | \$338 |
| 日本黑豚五花腩
Japanese Pork Belly | \$298 |
| 伊比利亞黑毛豬
Iberico Pork | \$298 |
| 蒙古羊肉片
Mongolian Mutton Slice | \$188 |
| 日本南部地雞腿肉
Japan Southern Chicken Thigh Meat | \$188 |
| 花雕醉雞
Drunken Chicken | \$238 |
| 煙燻櫻桃鴨肉串
Smoked Cherry Valley Duck Skewers | \$168 |

手握壽司滑

Handmade Sushi Paste

- | | | |
|--|---------------------------------------|-------|
| 手握壽司滑盛合
Assorted Handmade Sushi Paste Platter | 各2件，共4件
Each kind 2pcs, total 8pcs | \$268 |
| 鮮蝦壽司滑
Handmade Shrimp Sushi Paste | 基本款 3件 \$148 彩紅款 5件 \$218 | |
| 鮑魚壽司滑
Handmade Abalone Sushi Paste | 基本款 3件 \$158 彩紅款 5件 \$238 | |
| 豚肉壽司滑
Handmade Pork Sushi Paste | 基本款 3件 \$88 彩紅款 5件 \$128 | |
| 牛肉壽司滑
Handmade Beef Sushi Paste | 基本款 3件 \$98 彩紅款 5件 \$138 | |

創意料理 Creative Dishes

-  **菠菠糖** Sesame Lollipop
手工豆皮、白芝麻、菠菜組成的創意料理
(Spinach wrapped beancurd with sesame paste)
- 基本款 3件 \$98 ☐ 彩虹款 6件 \$138 ☐
- 墨條牛軋** Squid Ink Nougat
墨魚汁、花枝、雞軟骨組成的創意料理
(Calamari mixed with chicken soft bone)
- 基本款 3件 \$98 ☐ 彩虹款 6件 \$148 ☐
-  **枝仔冰** Seafood Ice Pops
墨魚汁、花枝、雞軟骨組成的創意料理
(Made with shrimp, pork neck, cuttlefish, candy kumquat and dough.)
- 基本款 3件 \$108 ☐ 彩虹款 5件 \$168 ☐
-  **鳳梨酥** Pineapple Cake
手工豆腐、鮮蝦、豬肉、花枝滑等組成的創意料理
(Made with handmade tofu, shrimp, pork, squid)
- 基本款 3件 \$128 ☐ 彩虹款 6件 \$188 ☐
-  **好彩頭** Daikon Pops
蘿蔔、鴨賞組成的創意料理
(Made with daikon, smoked duckling and cucumber shreds.)
- 基本款 3件 \$98 ☐ 彩虹款 5件 \$128 ☐
-  **米妃糖** Peanut Lollipop
豬血糕、豆皮、花生糖、山藥、香菜、芝麻醬等組成的創意料理
Made with blood pudding, peanut brittle, common yam, tofu skin, sesame sauce and coriander.
- 基本款 3件 \$118 ☐ 彩虹款 5件 \$188 ☐

傳統滷香 Traditional Dish

-  **麻辣鴨血** Spicy Duck Blood \$108 ☐
-  **滷香四寶** Marinated Specialties \$188 ☐
牛筋、蜂巢牛肚、大腸頭、牛腱
(Beef tendon, Honeycomb Tripe, Pork Intestine & Beef Shank)
- 滷蜂巢牛肚** Marinated Honeycomb Tripe \$108 ☐
- 滷牛筋** Marinated Beef Tendon \$98 ☐
- 滷大腸頭** Marinated Pork Intestine \$98 ☐
- 滷牛腱** Marinated Beef Shank \$98 ☐

豆類製品、乾料主食 Beancurd Items & Staple Food

-  **鮮腐竹** Fresh Yuba \$58 ☐
-  **濃豆板豆腐** Rich Bean Board Beancurd \$58 ☐
- 豆皮** Beancurd Sheet \$58 ☐
- 炸響鈴** Crispy Beancurd Sheet Roll \$68 ☐
- 老油條** Deep-fried Dough \$58 ☐
- 順德魚腐** Shunde Fish Beancurd \$88 ☐
- 午餐肉** Luncheon Meat \$68 ☐
-  **王子麵** Instant Noodles 兩包 \$48 ☐
-  **手工麵** Noodles 兩包 \$48 ☐
- 新竹米粉** Taiwanese Rice Vermicelli \$58 ☐
- 紅薯細粉** Sweet Potato Noodles \$48 ☐

特式飲品 Special Drinks

-  **山楂紅果汁** Hawthorn Tea Drink \$108/ %0 ml ☐
-  **烏梅汁** Plum Juice Drink \$108/ %0 ml ☐
-  **寬巷子玫瑰水果茶** Alley Rose Fruit Tea \$128/ %0 ml ☐

鍋料尤物 HotPot Specialties

- 鮮蝦雲吞** Shrimp Wonton 六粒 \$88 ☐
- 手工蛋餃** Pork & Egg Dumpling 六粒 \$88 ☐
- 巷子水餃王** Alley Dumpling King 六粒 \$98 ☐
- 白菜豬肉餃** Pak Choy & Pork Dumpling 六粒 \$88 ☐
- 魚皮餃** Fish Dumpling 六粒 \$88 ☐
-  **素菜餃** Vegetable Dumpling 六粒 \$98 ☐

海鮮尤物 Seafood Selection

- 海鮮盛合** Assorted Seafood Platter \$880 ☐
季節海蝦、蜆子、鮑魚、海魚片
(Seasonal Prawn, Razor Clam, Abalone, Sea Fish Slices)
-  **本地花龍蝦** Local Lobster 需預訂 ☐
時價 ☐
- 季節海中蝦** Seasonal Sea Prawn 需預訂 ☐
時價 ☐
-  **阿拉斯加皇帝蟹** Alaska King Crab 需預訂 ☐
時價 ☐
- 游水海斑** Sea Grouper 需預訂 ☐
時價 ☐
-  **魷魚** Squid 時價 ☐
- 野生加拿大象拔蚌** Canada Wild Rear Geoduck \$620/磅 ☐
- 美國桶蠔** US Oyster \$188/份 ☐
- 紐西蘭蜆子皇** New Zealand Razor Clam 兩隻起 Min. 2pcs \$68/隻 ☐
- 桂花魚片** Mandarin Fish Slices \$268 ☐
-  **脆肉鯪魚片** Crisp Grass Carp Slice \$138 ☐
- 脆肉鯪魚腩** Crisp Grass Carp Belly \$158 ☐
- 桂花蚌** Osmanthus Clam \$168 ☐
- 珊瑚蚌** Coral Clam \$168 ☐
-  **水魷鬚** Squid \$88 ☐
-  **墨魚花** Cuttlefish \$108 ☐
-  **干貝** Dried scallops \$268 ☐
-  **蟹柳條** Crab stick \$88 ☐

花藝庭園 Garden of Vegetable

- 花團錦簇** Veggie Bouquet \$328 ☐
- 香菇** Mushroom \$58 ☐
- 金針菇** Enoki mushroom \$58 ☐
- 美白菇** White mushroom \$58 ☐
- 甜玉米** Sweet Corn \$58 ☐
-  **萵筍片** Celtuce Slices \$58 ☐
-  **西洋菜** Watercress \$58 ☐
-  **蓮藕片** Lotus Root Slices \$58 ☐
-  **土豆片** Potato Slices \$48 ☐
- 時令蔬菜** Seasonal Vegetable \$58 ☐
- 青江菜** Bok Choy \$58 ☐
- 鮮舞茸** Maitake Mushroom \$58 ☐
- 鴻喜菇** Bleech Mushroom \$58 ☐
- 綜合菌菇** Assorted Mushrooms Platter \$188 ☐