

居  
一室禪意的悠然

品  
一鍋麻辣的快意

見  
一場精雕的饗宴

在寬巷子



台北·寬巷子

創意之寬 沒有邊界

料理之本 從巷子通往世界



本菜單以港元計價，  
所示照片均為商品情境圖，僅供參考，  
每份商品以實物為主  
自家製洋蔥醬料費 15元/位，其他醬料 20元/碟  
湯底費用 298元/鍋；鴛鴦湯底 338元/鍋  
包廂基本消費 6000元/桌  
開瓶費 250元/750ml 以下；  
500元/750ml 以上及烈酒  
切餅費 100元/個  
所有消費均需另加收服務費 10%  
建議用餐時間為2小時

The prices stated in this menu are  
calculated in HKD.  
All photos are for reference only.  
Homemade onion sauce 15HKD/pax,  
other condiments 20HKD/serving  
One kind of soup base 298HKD/pot;  
two kinds of soup base 338HKD/pot  
Private room minimum charge is 6000HKD  
Corkage 250HKD/750ml or below;  
500HKD/over 750ml or Magnum  
Cut cake fee 100HKD/pc  
10% service charge  
Suggested dining time is 2 hours

メニューは香港ドル(HKD)で計算しております。  
写真はイメージです。ご了承ください。  
自家製オニオンソース15HKD /1人、  
その他のソース20HKD/皿  
鍋スープは298HKD/1鍋、  
アベック鍋スープは338HKD/1鍋  
個室テーブルの貸し切りは6000HKD以上のご注文が  
必要となります  
持ち込みの飲酒代: 250元/750ml 以下；  
500元/750ml 以上/高アルコール  
ケーキ持ち込み料カット代含む: 1個 100HKD  
サービス料金10%  
混雑の時は2時間制になります

# 餐前小吃

Snacks

幾碟小菜，  
便可滿足我的胃，  
俘獲我的心。



**人氣**  
**麻辣千層**  
四川風辛味  
豚の耳  
Spicy Pig  
Ear  
**香港限定**  
\$ 78



**人氣**  
**麻辣鴨舌**  
四川風辛味  
鴨タン  
Spicy Duck  
Tongue  
**香港限定**  
\$ 88



**人氣**  
**滷香牛筋**  
台灣風煮込み  
牛スジ  
Marinated  
Beef Tendon  
**香港限定**  
\$ 88



**滷香牛腱**  
台灣風煮込み  
牛スネ  
Marinated  
Beef Shank  
\$ 78



**人氣**  
**滷香鴨舌**  
台灣風煮込み  
鴨タン  
Marinated  
Duck Tongue  
**香港限定**  
\$ 88



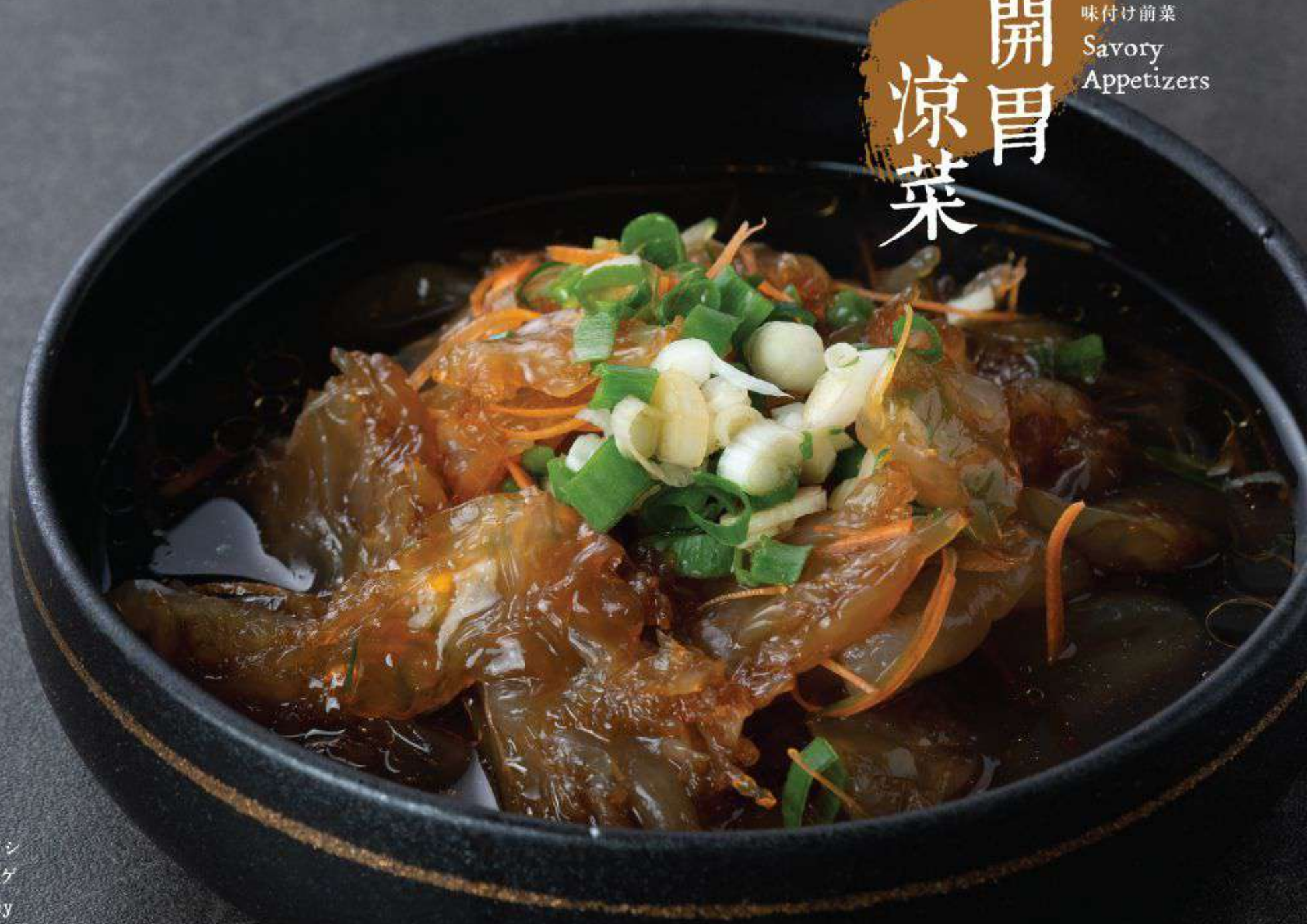
**滷香大腸頭**  
台灣風煮込み  
豚ホルモン  
Marinated  
Pork Intestine  
\$ 78



**滷香蜂巢牛肚**  
台灣風煮込み  
牛ハチノス  
Marinated  
Honeycomb  
Tripe  
\$ 88

開胃  
涼菜

味付け前菜  
Savory  
Appetizers



麻辣海蜇頭

四川風スパイス  
一塩漬けクラゲ  
Hot & Spicy  
Jelly Fish Head

\$ 88

# 開胃 涼菜

味付け前菜  
Savory  
Appetizers



**1**  
涼拌海帶  
漬け昆布  
Chilled  
Seaweed  
\$ 58

**2**  
麻辣皮蛋  
四川風スパイシ  
ーピータン  
Hot & Spicy  
Preserved Egg  
\$ 48

**3**  
麻辣海蜇頭  
四川風スパイシ  
ークラゲ頭  
Hot & Spicy  
Jelly Fish Head  
\$ 88

**4**  
麻辣萵筍  
四川風スパイシ  
ー山クラゲ  
Hot & Spicy  
Stem Lettuce  
\$ 58

**5**  
醋香貓耳朵  
酢漬けキクラゲ  
"Cat Ear" Fungus  
in Vinegar Sauce  
\$ 58

**6**  
麻辣黃瓜條  
四川風スパイシ  
ーキュウリ  
Hot & Spicy  
Cucumber  
\$ 48

Soup  
Base

# 湯底

在台北緊湊的夾縫中，  
思戀寬巷子火鍋的溫暖  
擰起袖子吃個鴛鴦鍋吧！  
解悶又暖心



## 紅泥小染

特製四川式激辛鍋  
Spicy Soup

豆腐、鴨血、豆芽

道地的川味兒紅泥底料，一鍋鍋精心炒製，以麻引辣，溫潤順口，蕪染豐富色彩及風味，架起染鍋，團團開涮，古云傳神同味長。以花椒、辛香料、豆瓣、辣椒、牛油等佐以鹽巴等調味製成



## 東方美人

豚骨鍋  
Oriental Beauty Soup

豬骨、豬手

含豐富鈣質，風味異趣，淨法工序繁複，以豚骨等原料熬製而成

## 單一湯底

Single Pot  
一鍋

\$ 298

## 鴛鴦湯底

2 kinds of soup  
アベック鍋

\$ 338

新!  
NEW!

## 貢布豬肚湯

コショウ、豚ガツ、チキン鍋  
Pork Tripe & Chicken Soup  
with Pepper



豬肚、半雞

嚴選健脾暖胃豬肚雞，  
搭配世界知名的貢布胡椒熬製，  
香氣四溢

## 養生白鳳

豚朝鮮人參と魚浮き袋入り  
黒骨チキンスープ骨鍋  
Black-bone Chicken Soup  
with Ginseng & Fish Maw

人參、春雞、花膠

養氣人參、滋潤烏骨雞、養顏花膠等，  
以文火熬煮三、四小時製成的湯底聖品

## 元珠小染

特製ピリ辛鍋  
Light Spicy Soup

番茄、白蘿蔔、莖菜

花椒熠熠生輝，貌似神光內斂的眼神，  
所稱椒目元珠，此乃鹽水浸漬辣椒，  
消其凶焰煞辛，使之轉辣為香，  
化剛為柔，微辣風味。以月桂葉、  
辛香料、辣椒、白芝麻等，  
融合調味製成

新!  
NEW!

## 台式麻辣雞煲

スパイシーチキンポット台湾風  
Hot & Spicy Chicken Pot  
Taiwanese Style

鮮嫩雞件佐以乾蔥、料頭和  
麻辣醬爆炒，誘人香氣四溢，  
雞肉依然嫩滑，以麻引辣的味道  
讓人一試難忘

只限單鍋 Single Pot Only

新!  
NEW!

## 養生滋補 醉雞鍋

酔ったチキンポット  
Drunken Chicken Pot

為愛酒香的你呈上這個醉雞鍋！  
花雕酒香濃郁，雞件嫩滑多汁，  
讓人醉倒在它的鮮嫩美味！

只限單鍋 Single Pot Only

## 美姬松茸 茶樹菇湯

姫マツタケ鍋  
Blaze Mushroom & Poplar  
Mushroom Soup

新!  
NEW!



姬松茸、茶樹菇、腰果

姬松茸富含多醣體，  
搭配有益茶樹菇、玉米、紅蘿蔔、  
腰果熬煮而成的養生湯品



## 加配

Add  
on



## 綿綢豆腐

Tofu  
豆腐

\$ 58

運用風、陽光、水和豆腐  
之間的微妙關係，把一顆顆  
黃豆用心變得柔軟、嫩滑，  
交織出味蕾上的豐富滋味

## 鴨血

Duck Blood  
アヒルの血

\$ 68



獨特秘方製作，嫩滑Q彈  
讓人瞬間愛上，難以忘記  
與自家製作、以麻引辣的  
湯底最為相襯

# 牛肉鋪

Beef Butcher

牛肉之獨特味道、口感，

其魅力讓凡人難以抗拒

一盤盛合，

包含了不同國家、部位的牛肉

讓「瘋牛者」著迷



## 上等和牛盛合

極上の和牛の盛り合わせ

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

\$ 1080



## 綜合牛肉盛合

特選の和牛の盛り合わせ

Assorted Beef Platter

美國牛小排、溫體牛、  
牛胸油花

US Boneless Beef Short Rib,  
Local Beef,  
Cx-Rib Muscle

\$ 580



### 日本和牛

日本産和牛  
Japanese Wagyu Beef

彩虹款

／約9 盎司  
approx. 9 ounce

\$ 880

基本款

／約4.5 盎司  
approx. 4.5 ounce

\$ 580



### 澳洲重量和牛

オーストラリア産和牛  
Australian Wagyu Beef

彩虹款

／約10 盎司  
approx. 10 ounce

\$ 780

基本款

／約5 盎司  
approx. 5 ounce

\$ 480



### 溫體牛

ローカル牛肉  
Local Beef

彩虹款

／約6 盎司  
approx. 6 ounce

\$ 388

基本款

／約3 盎司  
approx. 3 ounce

\$ 238

### 美國牛小排

アメリカ産牛カルビ  
US Boneless Beef Short Rib

彩虹款

／約7 盎司  
approx. 7 ounce

\$ 298

基本款

／約3 盎司  
approx. 3 ounce

\$ 198



### 澳洲和牛舌

オーストラリア産和牛の牛タン  
Australian Wagyu Beef Tongue

\$ 168

美國極佳級數脊骨戀牛小排，  
油脂豐富，肉質鮮甜，  
筋膜少，是牛肉愛好者的  
夢幻渴望！



### 新鮮手切金錢腱

牛のハチノス  
Fresh Handcut Beef Shank

\$ 298

### 牛胸油

牛の胸筋膜  
Cx-Rib Muscle

\$ 168

Pork, Mutton &  
Chicken Shop

# 豬羊雞店

快意啊！

將小嘴塞了個滿滿當當，

伸出五爪金龍，抓起倍大一片肥美，

我連連點頭，連筷子都及不起，



## 玫瑰松板

花の豚トロ  
Pork Slice Rose



玫瑰枝香  
／1朵 輪 pcs

\$ 148

玫瑰松板  
／3朵 輪 pcs

\$ 368

玫瑰與鯉  
／6朵 輪 pcs

\$ 598



# 綜合肉類盛合

黑毛豚、マトン、豚肉の盛り合わせ  
Assorted Meat Platter

黒豚肉、羊、玫瑰支香  
Pork, Mutton, Pork Neck

\$ 338



## 日本黒豚五花腩

日本産  
黒毛豚バラ  
Japanese  
Pork Belly

\$ 298

## 伊比利亞黒毛猪

イベリコ黒毛豚  
Iberico Pork

\$ 238



## 猪肝

豚レバー  
Pork Liver

\$ 88



## 猪腰

豚マメ  
Pork Kidney

\$ 88

## 蒙古羊肉片

モンゴルマトン  
スライス  
Mongolian  
Mutton  
Slice

\$ 168

## 日本南部地雞腿肉

鶏のもも肉  
(南部どり使用)  
Japan Southern  
Chicken Thigh  
Meat

\$ 168



## 花雕醉雞

蒸し鶏の  
紹興酒漬け  
Drunken  
Chicken

\$ 168

# 創意料理

Creative  
Dishes



用滿滿香濃的芝麻，品嚐記憶中的美好。

那一刻，煙雨江南，清風小巷，

與屬於菠菜散發的甜，即使表面不動聲色，

內心卻留下滿滿的眷戀。

咀嚼它所發出的噉噉作響的爽朗聲，

彷彿一瞬讓我們理解了生活的真諦，

只有經歷過用心，才更能體會用情成真的那部份。



4分鐘  
min

胡麻ロリポップ  
Sesame Lollipop

手工豆皮、白芝麻、菠菜  
組成的創意料理

Spinach wrapped beancurd  
with sesame paste

手作り湯葉、白ごま、ごまダレ、ほうれん草

彩虹款

／6顆 pcs

\$ 138

基本款

／3顆 pcs

\$ 98

## 墨條牛軋

イカスミのミルクスガー  
Squid Ink Nougat

4分鐘  
min

墨魚汁、花枝、雞軟骨  
組成的創意料理

Calamari mixed with  
chicken soft bone

スミイカ、いか、なんこつの創意料理

彩虹款

／6件 pcs

\$ 148

基本款

／3件 pcs

\$ 98

以特殊手工拋摔

配上特選鈣質豐富的雞軟骨與花枝塊，

熬成營養豐富的黑墨魚汁，

一起享受與花枝共舞的交響樂章

三五好友相約聚敘



台灣早期，在沒有冰箱、冷氣的那個年代裏，  
 炎炎夏日要品嚐到清涼消暑的冰是十分困難的，  
 枝仔冰就是大家的兒時記憶。  
 不論小孩、大人只要一支配仔冰在手，勝過三頂草笠。  
 趕快來品嚐一下獨家特製枝仔冰吧！



人氣  
hit

## 枝仔冰

アイスの海鮮棒  
Seafood Ice Pops

4分鐘  
min

蝦、豬肉、花枝等  
組成的創意料理

Made with shrimp, pork neck,  
cuttlefish, candy kumquat  
and dough.

小豆、魚とエビのすり身の特製棒

彩虹款

／5枝<sub>pcs</sub>

\$ 148

基本款

／3枝<sub>pcs</sub>

\$ 98

香港  
限定  
THE LIMITED

# 鳳梨酥

パイナップルケーキ  
Pineapple Cake

4分鐘  
min

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  
とうふ、エビ、豚肉、イカ創作料理

彩虹款  
/ 6件<sub>pcs</sub>

\$ 168

基本款  
/ 3件<sub>pcs</sub>

\$ 108

在故土、鄉親、懷舊的信念中，我不是餅乾  
因為我旁邊沒有放糖果；雖然我很傳統，但是我很用心在改變  
我不是台客，嘗過我的人都知道，我美味到不行，  
不要忘記流連在你齒間的，是我對你的用心

本菜單以港元計價，所派照片均為商品情境圖，  
僅供參考，每份商品以實物為主

The prices stated in this menu are calculated in HKD.  
All photos are for reference only.

メニューは香港ドル (HKD) で計算しております。  
写真はイメージです。ご了承ください。

新!  
NEW

## 傳統台式月餅糕

ライス月餅  
Rice Mooncake

2分鐘  
min

金黃干貝、白蘿蔔乾、  
松阪豬肉丁組成的米餅創意料理  
Rice mooncake wrapping the  
dried scallop, dried shrimp,  
dried radish and pork dice.  
The red one is made with natural  
red dragon fruit juice.  
ホタテ、干し大根、ビートルのうるち米餅

米香的層層出奇，以手工炒製蘿蔔乾，  
搭配彈牙甜美的松板豬肉丁，  
佐以爆香後的金黃色干貝，  
就愛這道台灣復古好味兒！  
紅色月餅糕是用上天然健康的  
紅色火龍果汁入色，讓你安心食用。



彩虹款

／5件<sub>pcs</sub>

\$ 188

基本款

／3件<sub>pcs</sub>

\$ 108

外層用上真正的麥芽糖製作，麥芽糖下的紅色外衣，則用上樹薯粉和紅色火龍果汁製作，包著美味的豬肉、花枝和鮮蝦等，塑造出最迷人的滋味。

新!  
NEW!

## 糖葫蘆

サンザシ飴  
Sugar Coated Haws

4分鐘  
min

海蝦、豬肉丁組成的創意料理  
Inner stuffing includes shrimp, cuttlefish & pork. Tapioca starch outer infuses with red dragon fruit juice. Finally coated with real maltose.  
中の餡はエビ、豚肉



彩虹款  
/ 5件<sub>pcs</sub>

\$ 178

基本款  
/ 2件<sub>pcs</sub>

\$ 98

新!  
NEW!

# 手握壽司滑



## 手握壽司滑

握り寿司のすり身の盛り合わせ  
Assorted Handmade  
Sushi Paste Platter

每款各2件共8件  
Each kind 2pcs, total 8pcs

\$ 238

6分鐘  
min

眼看像花不是花，貌似飯團不是飯  
寬巷子的創意在於跳出既定的框架，  
以純手工打造Q彈鮮味至極的「手握壽司滑」，  
底下的「飯團」以花枝、海蝦等打漿而成，  
牛肉滑更加入荸薺增強口感，再搭配鮪魚、  
鮮蝦、牛肉、豚肉，與真正壽司像極雙生兒。

煙霧效果僅為相片特別效果，  
店內出餐將不會出現。

本菜單以港元計價，所示照片均為商品情境圖，  
僅供參考，每份商品以實物為主

Smoke effect is created for photo only,  
real presentation excluded the smoke effect.

The prices stated in this menu are calculated in HKD.  
All photos are for reference only.

メニューは香港ドル(HKD)で計算しております。  
写真はイメージです。ご了承ください。



壽司滑  
**牛肉**  
牛肉寿司  
のすり身  
Handmade  
Beef Sushi  
Paste

彩虹款  
／5件<sub>pcs</sub>

\$ 128

基本款  
／3件<sub>pcs</sub>

\$ 88

壽司滑  
**豚肉**  
豚肉寿司  
のすり身  
Handmade  
Pork Sushi  
Paste

彩虹款  
／5件<sub>pcs</sub>

\$ 118

基本款  
／3件<sub>pcs</sub>

\$ 78

壽司滑  
**鮑魚**  
アワビ寿司  
のすり身  
Handmade  
Abalone Sushi  
Paste

彩虹款  
／5件<sub>pcs</sub>

\$ 228

基本款  
／3件<sub>pcs</sub>

\$ 148

壽司滑  
**鮮蝦**  
エビ寿司  
のすり身  
Handmade  
Shrimp Sushi  
Paste

彩虹款  
／5件<sub>pcs</sub>

\$ 208

基本款  
／3件<sub>pcs</sub>

\$ 138

Seafood  
Selection

# 海鮮 尤物

上桌後可以拋開顧慮的豪爽大啖，  
這款可以招待三五好友的珍饈美味  
讓人愛不釋口！鮑魚身體完整，大小均勻，  
肉質鮮嫩，清新而味濃，魚肉甜味在口中雀躍著，  
讓海鮮盛合無可取代的萬種風情，  
得到更加完整的釋放



紐西蘭蛭子皇  
ニュージーランド産マテ貝  
New Zealand  
Razor Clam  
1 隻 pcs  
\$ 68

兩隻起 Min. 2pcs

人氣  
五頭南非鮑魚  
南アフリカ産アワビ  
South African  
Abalone (5ppk)  
1 隻 pcs  
\$ 128

兩隻起 Min. 2pcs

野生加拿大象拔蚌  
カナダ産ミルガイ  
Canada Wild  
Rear Geoduck  
1 磅 pound  
\$ 560

請向店員查詢  
當天供應海產重量  
Please ask staff  
for the product  
actual weight

海鮮盛合  
シーフードの盛り合わせ  
Assorted Seafood Platter

季節海蝦，蛭子，鮑魚，海魚片  
Seasonal Prawn, Razor Clam, Abalone, Sea Fish Slices

\$ 780

所有海鮮皆需焗煮，不建議生食  
本菜單以港元計價，所示照片均為商品情境圖，  
僅供參考，每份商品以實物為主

Raw or undercooked seafood is not recommended.  
The prices stated in this menu are calculated in HKD.  
All photos are for reference only.

すべての魚介類はよく煮沸してからお召し上がりください。  
メニューは香港ドル(HKD)で計算しております。  
写真はイメージです。ご了承ください。



海洋中的珍饈百味緣此中尋，  
開啓我們味覺的第一道門吧！



本地花龍蝦

ローカル  
ロブスター  
Local  
Lobster

時價  
Seasonal Price

桂花魚片

ケイギョ  
Mandarin  
Fish Slices

\$ 268



滋補花膠

魚の浮き袋  
Nourishing  
Fish Maw

\$ 168



美國桶蠔

アメリカ産カキ  
US Oyster

1份 plate

\$ 168



游水海斑

ハタ  
Sea Grouper

時價  
Seasonal Price



阿拉斯加皇帝蟹

アラスカ産  
キングガニ  
Alaska  
King Crab

時價  
Seasonal Price



季節海中蝦

季節の海老  
Seasonal  
Sea Prawn

時價  
Seasonal Price



脆肉鯪魚腩

トロソウギョ  
Crisp Grass  
Carp Belly

\$ 128

脆肉鯪魚片

ソウギョ  
Crisp Grass  
Carp Slice

\$ 108

桂花蚌

ナマコの内臓  
Osmanthus  
Clam

\$ 148

珊瑚蚌

ナマコの腸  
Coral Clam

\$ 148

所有海鮮皆需測煮，不建議生食  
本菜單以港元計價，所示照片均為商品情境圖，  
僅供參考，每份商品以實物為主

Raw or undercooked seafood is not recommended.  
The prices stated in this menu are calculated in HKD.  
All photos are for reference only.

すべての魚介類はよく煮沸してからお召し上がってください。  
メニューは香港ドル(HKD)で計算しております。  
写真はイメージです。ご了承ください。

# 傳統滷香

Traditional Dish



## 滷香四寶

台灣風煮込みの盛り合わせ  
Marinated Specialties

牛筋、蜂巢牛肚、大腸頭、牛腱  
Beef Tendon, Honeycomb Tripe, Pork Intestine, Beef Shank

\$ 168

滷牛筋

台湾風煮込み  
牛スジ  
Marinated  
Beef Tendon

\$ 98



滷蜂巢牛肚

台湾風煮込み  
牛ハチノス  
Marinated  
Honeycomb  
Tripe

\$ 108



新!  
黄喉

牛のノド  
Beef Throat

\$ 188



滷大腸頭

台湾風煮込み  
豚ホルモン  
Marinated Pork  
Intestine

\$ 98



滷牛腱

台湾風煮込み牛スネ  
Marinated Pork Shank

\$ 78



傳統滷香料理，以辣椒、花椒、  
胡椒、豆瓣、薑、葱、蒜等滷汁調味製成

# 傳統飄香

Traditional Dish

傳統毛肚——饕客最愛的牛百頁，四川毛肚火鍋由此而來。牛百頁有一層衣，像厚皮書的封面，夾著的多瓣薄片，像書頁，故名之。



毛肚經繁複人工處理，只需快速涮7—9秒即可享用，爽脆口感，盡收湯底鮮味，忍不住連口大吃。



**鮮鵝腸** ガチョウの腸  
Fresh Goose Intenstine  
\$ 188



**豚ガツ**  
Pork Tripe  
\$ 98



**黒毛肚** 黒センマイ  
Black Beef Tripe  
\$ 98

7-9 秒 sec



**白毛肚** 白センマイ  
Whiten Beef Tripe  
\$ 98

7-9 秒 sec

以花藝方式呈現多種新鮮蔬菜

法式插花浪漫風情，

結合清新自然健康舒爽，在豐富的美食筵席中，

綜合十多種蔬菜，不但能舒緩腸胃道，

更是視覺藝術與味覺的美妙饗宴。

# 花藝庭園

Garden of Vegetable



花團錦簇

野菜盛り合わせ  
Floriculture In Vogue

\$ 328

金針菇  
エノキ  
Enoki  
Mushroom  
\$ 58



新!  
綜合菌菇  
キノコ盛り合わせ  
Assorted  
Mushrooms Platter  
\$ 188



新!  
青江菜  
チンゲン菜  
Bok Choy  
\$ 58



時令蔬菜  
季節野菜  
Seasonal  
Vegetable  
\$ 58



新!  
鴻喜菇  
しめじ  
Bleech  
Mushroom  
\$ 58



新!  
鮮舞茸  
マイタケ  
Maitake  
Mushroom  
\$ 58

美白菇  
ホワイト  
マッシュルーム  
White mushroom  
\$ 58



香菇  
しいたけ  
Mushroom  
\$ 58



甜玉米  
とうもろこし  
Sweet Corn  
\$ 58

請向店員查詢今天到店新鮮蔬菜！  
Please ask our staff for today's  
freshly delivered vegetables!  
今日店に来る新鮮な野菜をスタッフ  
に聞いてください！

# 鍋料尤物

Hotpot  
Specialties

享受美食  
享受人生



手工蛋餃

豚肉と玉子入り水餃子  
Pork & Egg Dumpling

6粒 pcs

\$ 88



巷子水餃王

水餃王  
Alley Dumpling  
King

6粒 pcs

\$ 98

魚皮餃

魚の皮と豚肉  
入り水餃子  
Fish Dumpling

6粒 pcs

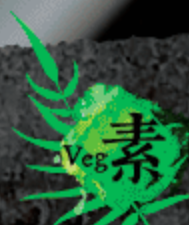
\$ 88

鮮蝦雲吞

海老ワンタン  
Shrimp Wonton

6粒 pcs

\$ 88



粟米素菜餃

コーンと野菜  
入り水餃子  
Corn & Vegetable  
Dumpling

6粒 pcs

\$ 98

白菜豬肉餃

白菜と豚肉  
入り水餃子  
Pak Choy &  
Pork Dumpling

6粒 pcs

\$ 88



Beancurd  
Items

# 豆類製品



人氣  
hit

**炸響鈴**  
揚卷ゆば  
Crispy Beancurd  
Sheet Roll

\$ 68

人氣  
hit

**老油條**  
中華揚げパン  
Deep-fried  
Dough

\$ 58

**豆皮**  
湯葉  
Beancurd  
Sheet

\$ 48

新!  
NEW

**午餐肉**  
スパム  
Luncheon  
Meat

\$ 58

新!  
NEW

**順德魚腐**  
魚腐  
Shunde Fish  
Beancurd

\$ 88

人氣  
hit

**港式炸魚皮**  
揚げ魚の皮  
チップス  
Deep-fried Fish  
Skin (HK Style)

\$ 68

Staple  
Food

# 乾料主食

新!  
NEW

**新竹米粉**  
ライスヌードル  
Taiwanese Rice  
Vermicelli

\$ 58

人氣  
hit

**王子麵**  
インスタントラーメン  
Instant Noodles

2個 pcs

\$ 48



**紅薯細粉**  
さつまいもの麺  
Sweet Potato  
Noodles

\$ 48

人氣  
hit

**手工麵**  
手作り麺  
Noodles

2個 pcs

\$ 48



**黑鑽米飯**  
ライス  
Rice

\$ 28



上選金山紅薯蒸煮，  
比傳統寬冬粉更滑溜，  
卡路里超低，  
咬勁豐厚



士林店 台北市士林區中山北路五段505巷2號 Tel : +886 2 2883-1599

新生店 台北市中正區新生南路一段126-6號 Tel : +886 2 2393-5252

微風店 台北市信義區忠孝東路五段68號4樓 Tel : +886 2 8780-6617

香港店 九龍尖沙咀海港城海運大廈地下 OT G 57 舖 Tel : +852 3188-2840

Shop OT G57, G/F, Ocean Terminal, Harbour City, Tsim Sha Tsui, HK

☑ f QuanAlleyHK

info@quanalley.hk

quanalley.com

# 火鍋外賣

HotPot  
Takeaway

自取 5折  
速遞 7折

Self-Pick-up 50% off

Delivery<sup>^</sup> 30% off

<sup>^</sup>火鍋速遞每日5pm截單，當晚7-8pm期間送達。凡惠顧滿 \$1000以上，可享免費送貨服務，送貨服務不包括偏遠地區及離島（包括馬灣、東涌、機場等地區），請於下單前與店員查詢可送貨地區。不足\$1000的訂單需收取\$120運費及隧道費用。

\* Hotpot delivery last order at 5pm and will be delivered to your place during 7-8pm. Free delivery upon ordering of \$1000, delivery service is not available to remote areas and outlying islands (including Ma Wan, Tung Chung, Hong Kong International Airport, etc.). Please contact our staff for delivery areas. Order below \$1000 requires extra \$120 delivery cost and tunnel fee.

\*優惠適用於所有火鍋項目，唯套餐不適用。不可與其他折扣或現優惠金券同時使用。

\* Offer is applicable to all hotpot items, but not applicable to set menu. Offer cannot be used in conjunction with any other discount privileges or cash coupons.



台北。寬巷子