



M  
E  
N  
U

(Zhongli)



### 私房泡椒牛肉

香料醃牛肉加上自製的剝皮辣椒，酸辣順口韻味十足。

### 雪花牛肉

改良自川菜水煮牛，麻辣鮮燙，搭配豆花底，保證白飯一碗接一碗。



蔥爆牛肉

389

◆ 沙茶羊肉

289

◆ 剝椒牛肉 🌶️🌶️

389

NEW

◆ 洋蔥蛋牛肉

329

蘆筍牛肉

389

◆ 沙茶牛肉

329

骰子牛肉 (孜然) 🌶️

389

◆ ◆ 私房泡椒牛肉 🌶️

329

NEW 韭香牛肉

389

◆ ◆ 雪花牛肉 🌶️

389

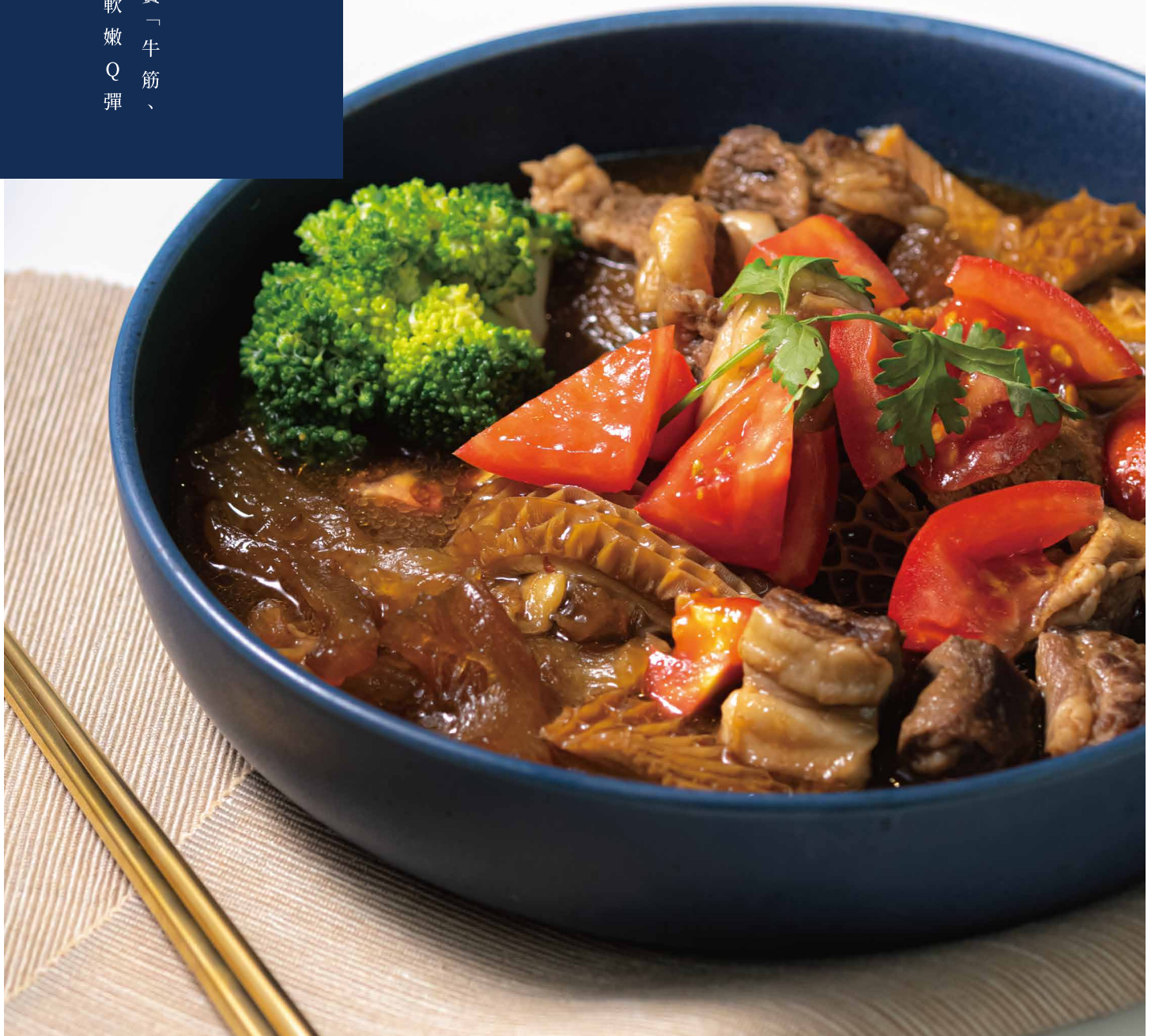
◆ 紅燒牛三件 (牛筋、牛肚、牛腩) 559



阿滿厝

## • 紅燒牛三件

經典家常紅燒牛三寶「牛筋、牛肚、牛腩」，肉質軟嫩Q彈入口即化。





### 台式滷桂筍

桂竹筍高纖維低熱量，香蒜頭豐富滷汁層次，鹹香下飯，回味無窮。

### 松花高麗菜

台菜經典的蛋酥、皮蛋、高麗菜一起拌炒，是道香氣十足的料理。



炒時蔬	219	◆	吻魚莧菜	269
豆角茄子	289	◆	金銀番薯葉	269
金沙南瓜	289	◆	魚香紫茄	269
松花高麗菜	289	◆◆	台式滷桂筍	269
櫻花蝦高麗菜	289	◆NEW	豆酥高麗菜	269
鹹蛋苦瓜	289	◆NEW	豆酥芽白	289
飯掃光	289	◆	蒜蓉芽白	289
乾扁四季豆	289	◆	四季花枝排	289
大蛤蜊絲瓜	359	◆	金沙養生蔬	289
◆翠玉三絲(雞絲)	429	◆	酸菜芝麻湯圓	329





阿滿厝

• 翠玉三絲

翠玉絲瓜絲佐清脆黑木耳炒白嫩雞絲，清香爽口、絲絲入味。



# 酥炸類

Fried

◆ 本店限定



## 培根白玉酥

金黃酥脆，香酥而不膩，內含白玉豆腐、小黃瓜、蝦仁、培根口感清爽推薦。

煉乳銀絲卷（一條）	80	◆ 培根白玉酥（四入）	200
		（手工製作需提前預訂）	
澎湖蛋黃芋棗（六入）	259	◆ 阿滿蒜香雞	329
澎湖花枝排（四入）	280	◆ 炸芝麻湯圓	329
（每加一片+70）			
泰式月亮蝦餅	359		

# 風味冷盤

Cold Dish

◆ 主廚推薦

◆ 本店限定

## 檸檬辣爆蝦

檸檬醬汁搭配朝天椒，蝦肉Q彈，醬汁夠味，酸甜香辣。



紫蘇梅山藥（素）	299	◆ 香滷牛腱	329
◆ 放山白斬雞（半隻）	619	◆ 金棗雞肉卷	329
（白斬雞需提前預訂）		◆ 五味軟絲	359
		◆ 蘆筍生食干貝（三入）	389
		◆ 炙燒烏魚子	389
		◆ 檸檬辣爆蝦（十入）	429



阿滿厝

• 放山白斬雞

嚴選草食放山雞，肉質扎實鮮甜無腥味，入口油潤口感彈牙飽滿的雞肉料理。









### 砂鍋西滷肉

西滷肉是將蝦米、蔥、蒜爆炒後，加入大白菜後燒出高湯，口味鮮香。

### 主廚東坡肉

一半為肥肉，一半為瘦肉，加上醬油、冰糖、紹興酒等調料再以慢火紅燒而成，肥而不膩，帶有酒香，十分美味可口。



蔥爆肉絲	359	◆ 京醬肉絲	289
紅椒豆干肉絲 	359	◆ 回鍋白肉	289
蒜泥白肉	359	◆ 醬爆白肉	289
乾扁肥腸	359	◆ 蒜酥白肉	329
五更腸旺 	359	◆ 桔醬薑絲腸	329
蘆筍肉絲	359	◆ 四季肥腸	329
阿滿小炒	359	◆ 杏鮑肥腸	329
京都排骨	359	◆ 苦瓜肥腸	359
蒜苗臘肉	389	◆ ◆ 主廚東坡肉	399
紅糟梅花肉	389		
麻油松阪肉(菇)	399		
◆ 砂鍋西滷肉	459		
咖啡嫩排(六支)	489		
◆ 蕃薯焗豬腳	559		





阿滿厝

• 蕃薯焗豬腳

地瓜的甜蜜滋味帶出豬肉鹹香，以獨門醬汁將豬腳滷到軟嫩Q彈，唇齒留香。



# 豆腐、蛋料理

Tofu egg

◆ 本店限定  
主廚推薦



## 三鮮豆腐煲

海蔘、軟絲、蝦仁、提升鮮味與營養價值，清爽入味，氣味鮮美且口感非常細嫩軟滑。

◆ 太陽蛋 	289	◆ 麻婆紅白	259
阿滿蒸蛋	289	◆ 塔香豆腐	259
鹹魚雞粒豆腐	359	◆ 古早味煎蛋	289
芙蓉豆腐	359	◆ ◆ 三鮮豆腐煲	329
菜脯豆腐	359		

# 雞、鴨肉料理

Chicken、Duck

◆ 本店限定  
主廚推薦

## 泰式檸檬雞

獨家配方泰式檸檬風味開胃爽口，讓人欲罷不能愛上這一味。



湖南左宗棠雞 	359	◆ ◆ 泰式檸檬雞	329
私房泡椒雞丁 	359	◆ 三杯雞丁	359
四川宮保雞丁 	359	◆ 金蒜芋鴨煲	469
梅子雞	359		
◆ 花雕雞	689		





阿滿厝

• 私房泡椒雞丁

手工泡製剝皮青辣椒燒燻滑  
嫩的雞柳，鹹甜帶辣，是佐白  
飯的最佳組合。









### 塔香海瓜子

新鮮九層塔加上蒜頭，大火快炒，顆顆多汁飽滿不乾扁。

### 南洋咖哩軟殼蟹

濃郁的南洋風味咖哩，搭配酥炸過後的軟殼蟹以及蒸煮吐司，獨特的風味與口感，主廚推薦必點料理。



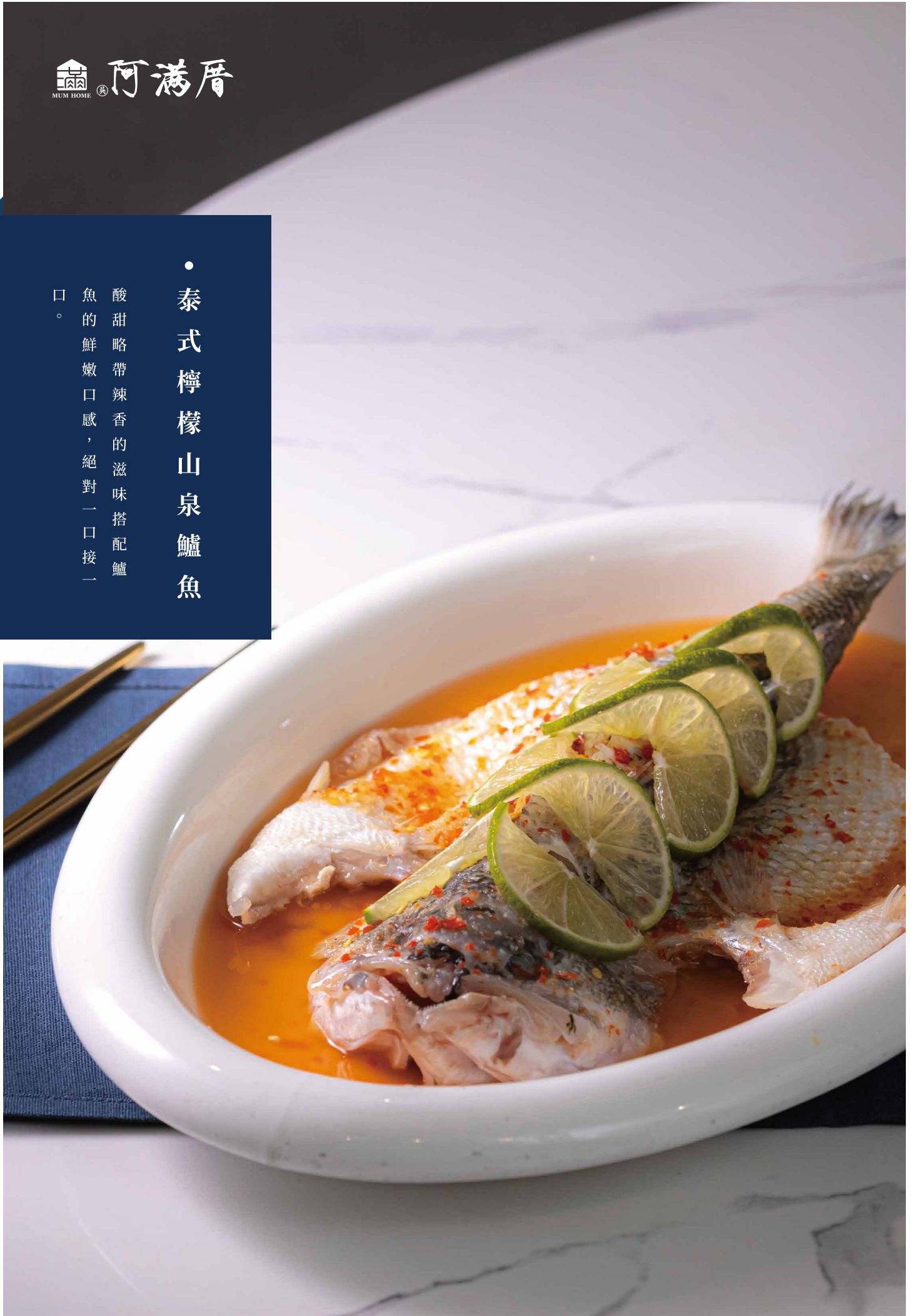
豆酥鮮蚵	389	◆ 泰式檸檬魚片	299
蒜泥鮮蚵	389	◆ 塔香海瓜子	299
金沙軟絲	389	◆ 杏鮑軟絲	329
四季軟絲	389	◆ 四季乾透抽	359
蜜汁老油條 (六入)	399	◆ 四季臘肉	329
XO醬軟絲 	429	◆ 油條鮮蚵	389
東石蚵仔煲 	459	◆ 油條三鮮	389
清蒸鱈魚 (扁鱈)	489	◆ 三杯軟絲	389
豆酥鱈魚 (扁鱈)	489	◆ 古早味黃魚 (黑醋)	659
◆ 南洋咖哩軟殼蟹  (附麵包六片)	559		
泰式檸檬山泉鱸魚	589		
清蒸山泉鱸魚	589		
紅燒山泉鱸魚	589		
剝椒山泉鱸魚   	619		
糖醋黃魚	689		
乾燒黃魚	689		



阿滿厝

• 泰式檸檬山泉鱸魚

酸甜略帶辣香的滋味搭配鱸魚的鮮嫩口感，絕對一口接一口。





### 松露櫛瓜蝦蛋

新鮮蝦仁遇上極致鮮香的松露醬，帶出食材最原始的優雅味道，讓人垂涎欲滴。

### 紅袍蝦粿仔煲

新鮮彈牙外酥內嫩香氣十足的白蝦，一口就令人欲罷不能回味無窮。



卡菲醬海老蝦 (三入)  
(含六片麵包/加購麵包一份三片+60)

399

◆ 椒鹽蝦 (十入)

399

◆ 松露櫛瓜蝦蛋

439

◆ 糖醋蝦球 (八入)

399

XO醬蝦球 🌶️

459

◆ ◆ 紅袍蝦粿仔煲 (十入)

459

鳳梨芒果沙拉蝦 (八入)

489

春蔬蝦鬆

489





阿滿厝

• 鳳梨芒果沙拉蝦

有別於傳統的鳳梨蝦球，搭配新鮮芒果泥增添口感上的層次，酸酸甜甜的初戀滋味！





### 櫻花蝦炒飯

每一口可品嚐出蛋香及櫻花蝦的特殊香氣，多層次的香酥口感，令人無法抗拒一口接一口。

### 木須粿仔條

手工粿條炒入油蔥木耳蛋花與青翠蔬菜，悶炒入味，蔥香撲鼻。



白飯	20	<b>NEW</b>	◆ 櫻花蝦炒飯	179
肉絲炒飯	159		◆ 木須粿仔條	219
海鮮炒飯	189			
鹹魚雞粒炒飯	219			
◆ 烏魚子炒飯	289			





阿滿厝

• 烏魚子炒飯

低調中的奢華，使用烏魚子、  
等食材製作，每一口都令人  
驚豔。







### 魷魚螺肉蒜

關於魷魚螺肉蒜的由來有三種說法，一種是從家庭宴客菜演變成圍爐菜，再流傳到酒家的一道料理。

### 西湖牛肉羹

西湖牛肉羹是浙江省杭州市的一道傳統名菜，該菜品通常會提前上席作為潤喉開胃的羹湯，百年來深受普通老百姓喜愛。



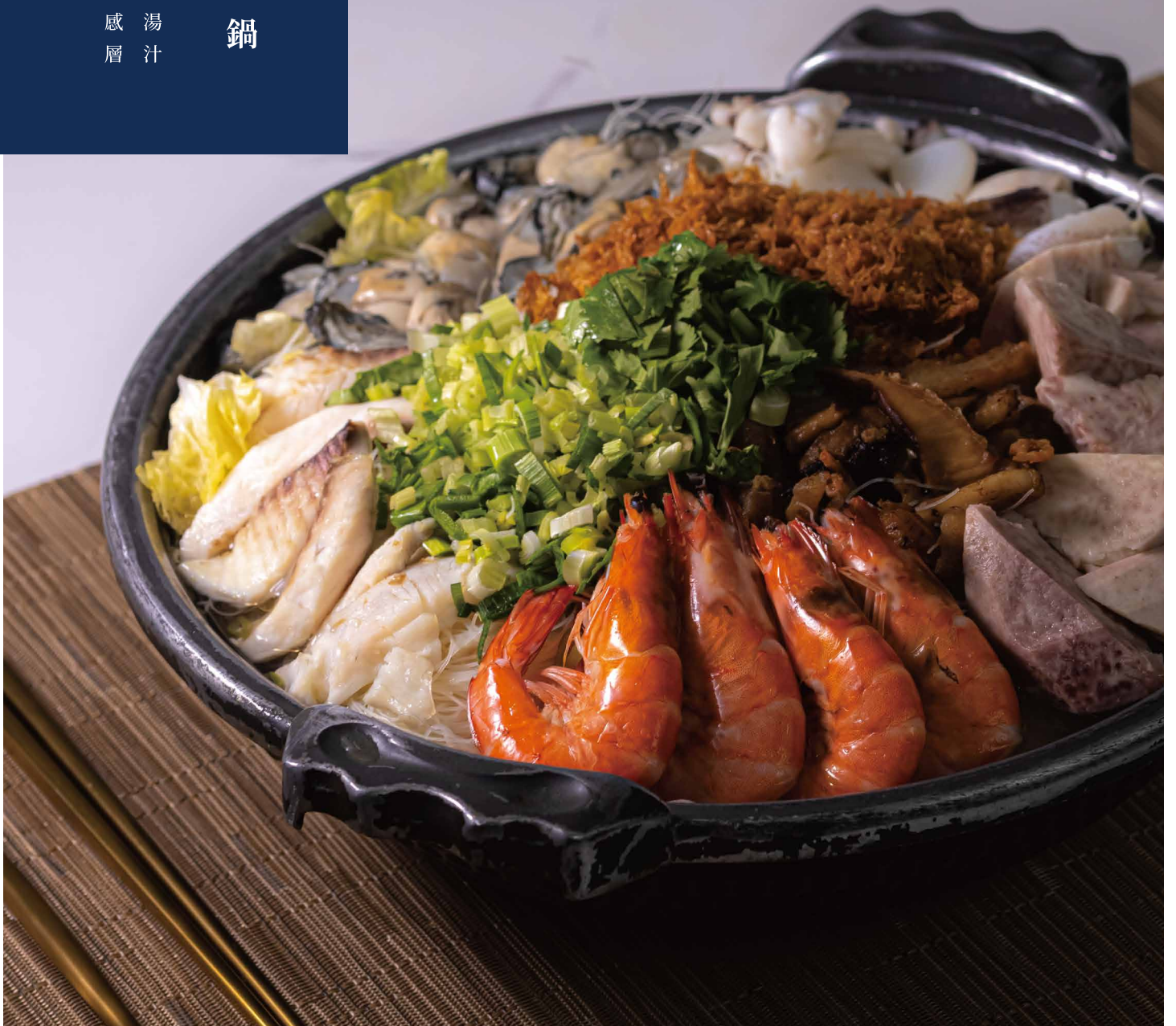
冬瓜蛤蜊湯	359	◆ 四色豆腐湯	259
蘆筍蛤蜊湯	359	◆ 黃瓜松阪湯	259
鳳梨苦瓜雞湯	689	NEW ◆ 金針肉絲湯	259
◆ 芋頭海鮮米粉鍋	739	NEW ◆ 薑絲魚片湯	289
砂鍋魚頭	739	◆ 酸菜鮮蚶湯	289
櫻桃蘿蔔養生雞湯	739	◆ 韓式豆腐鍋	329
白椒雞肚鍋 	899	◆ ◆ 西湖牛肉羹	329
		◆ 竹筴雞湯	689
		◆ ◆ 魷魚螺肉蒜	689
		NEW ◆ 黃金蟲草雞湯	689



阿滿厝

• 芋頭海鮮米粉鍋

澎湃的海鮮，搭配吸飽湯汁的米粉及綿密芋頭，口感層次豐富，齒頰留香。



# 單 杯

House Wine

- Rhanleigh Chenin Blanc  
嵐璃白檜楠白酒



White Wine (白酒)

Western Cape, South Africa 南非西開普  
100% Chenin Blanc(白檜楠)

稍許圓潤觸感將白楠的酸度平衡地恰到好處，  
乾淨透心涼的尾韻，是炎炎夏日最棒的選擇。

Glass

220/杯

- Rhanleigh Pinotage  
嵐璃皮諾塔吉紅酒



Red Wine (紅酒)

Western Cape, South Africa 南非西開普  
100% Pinotage(皮諾塔吉)

中度酒體，黑櫻桃香料尾韻，搭配柔軟的單寧  
與怡人的酸度，美味可口。

Glass

240/杯

※ (店內開瓶費 500 / 瓶 or 買一瓶可帶一瓶)



# 白酒

White Wine

- Lagar de Camin  
經典蘋果酒



Cider (蘋果酒)

DOP Sidra de Asturias  
阿斯圖里亞斯 西班牙

青蘋果、巴薩米克酒醋、淡淡木質香，口感酸甜平衡，沁涼清爽，唇齒留香。

Bottle

850/瓶

- Monte real blanco fermentado en barrica  
蒙特利桶陳白酒



White Wine(白酒)

(DOCa)Rioja 里奧哈 西班牙  
80% Viura, 20% Malvasia

口中觸感如漿滑順充實，梨子果味與烤麵包、咖啡豆及太妃糖風味融洽。

Bottle

1000/瓶

- Nekeas Vega Sindoa Barrel Fermented Chardonnay  
尼其希多亞白酒



White Wine (白酒)

DO Navarra, Spain 納瓦拉 西班牙  
Chardonnay(夏多內)

口感柔美均衡，帶有細緻且綿長的豐滿果味及令人無窮回味的美妙酸度與礦物風味。

Bottle

1200/瓶

※(店內開瓶費500/瓶 or 買一瓶可帶一瓶)

# 紅酒

Red Wine

- Penamonte Crianza  
佩蒙特陳釀紅酒



Red Wine (紅酒)

Spain 西班牙  
Tempranillo (Tinta de Toro)

結構扎實且溫潤，溫柔重口味。

Bottle

1200/瓶

- Valserrano Crianza 2016  
沙雷諾谷



Red Wine (紅酒)

(DOCa)Rioja 里奧哈 西班牙  
90% Tempranillo + 10% Mazuelo

乾梅、烏梅、蜜餞、水果香，不但結合木桶風格，更緊緊保留最原始的水果香氣。

Bottle

1600/瓶

- Horten 2018  
歐登單品中火山



Red Wine (紅酒)

Campo de calatrava, Almagro  
阿爾馬格羅 西班牙 法定產區IGP  
Tempranillo

紅色莓果、焦糖、烤香草、糖果甜香、煙燻、礦物。  
整個酒體圓潤和辛辣，具有悠長和愉悅的後味。

Bottle

1600/瓶

※ (店內開瓶費 500 / 瓶 or 買一瓶可帶一瓶)

# 其他飲品

Other Beverage



可樂 (冰)	60(杯) / 150(壺)
雪碧 (冰)	60(杯) / 150(壺)
無糖綠茶 (冰)	60(杯) / 150(壺)
可爾必思	60(杯) / 150(壺)
酸梅湯 (冰)	60(杯) / 150(壺)
梨山高山茶 (熱)	120(壺)
玫瑰花草茶 (熱)	120(壺)
金牌	120
百威	150
海尼根	150
蘇格登 12 年	1600