



M

E

N

U

(Taipei)



酸湯牛肉片

特殊酸香辣，搭配上滑嫩肉片，酸中帶辣，辣裡藏鮮，酸澀辣，絕對過癮。

剝椒牛肉

絕不能錯過的下飯菜，由經典川菜變化而來，減少原本過鹹、辣、油的調味，吃的美味，吃的健康。



蔥爆牛肉

389

◆ ◆ 酸湯牛肉片 🌶️

429

◆ 剝椒牛肉 🌶️ 🌶️

389

蘆筍牛肉

389

骰子牛肉 (孜然) 🌶️

389

韭香牛肉

389

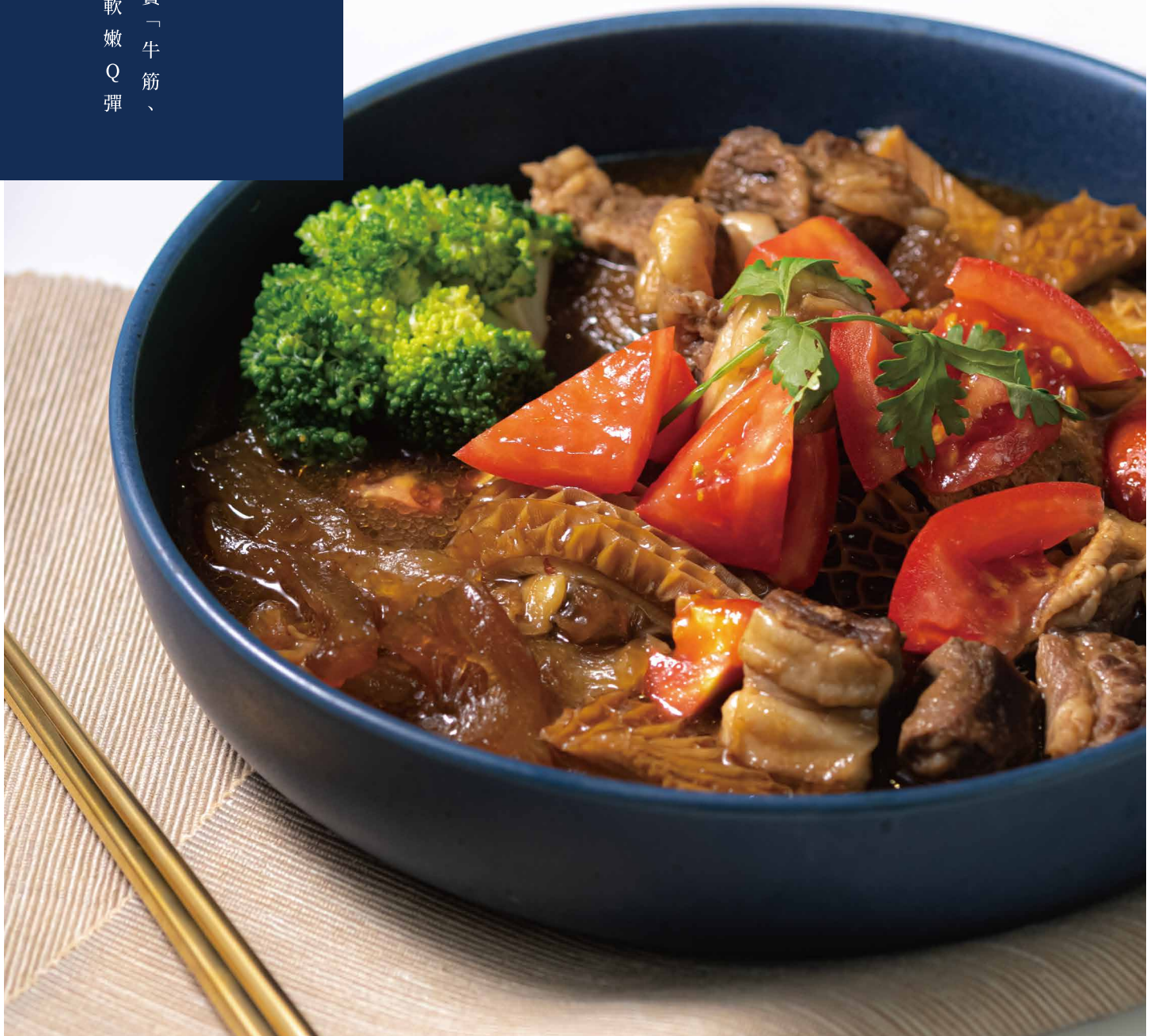
◆ 紅燒牛三件 (牛筋、牛肚、牛腩) 559



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。





金沙南瓜

南瓜的甜融合鹹蛋的鹹香，一起成就好味道。

櫻花蝦高麗菜

高麗菜的甜搭配上櫻花蝦的鮮，簡直是天作之合，清甜可口，讓人回味再三。



炒時蔬	219	飯掃光	289
豆角茄子	289	乾扁四季豆	289
金沙南瓜	289	大蛤蜊絲瓜	359
松花高麗菜	289	◆ 翠玉三絲 (雞絲)	429
櫻花蝦高麗菜	289	◆ 香辣土豆絲 🌶️	289
鹹蛋苦瓜	289	◆ 蒜蓉娃娃菜	289



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



澎湖花枝排

金黃酥脆，香酥而不膩，每一口都是厚實花枝的大海滋味。

煉乳銀絲卷 (一條) 80

泰式月亮蝦餅 359

澎湖蛋黃芋棗 (六入) 259

NEW

◆ 蘿蔔絲餅 (三入) 180

澎湖花枝排 (四入)
(每加一片+70) 280

風味冷盤

Cold Dish

◆ 主廚推薦

◆ 本店限定

日式和風鴨

日式和風的調味醬搭配新鮮水果與生菜，軟嫩清爽不油膩。



紫蘇梅山藥 (素) 299

◆ 刀椒松花蛋 299

◆ 放山白斬雞 (半隻)
(白斬雞需提前預訂) 619

◆ 茄蔬鱈魚肝 359

◆ 日式和風鴨 389



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。





紅糟梅花肉

紅糟入菜去腥增香，為料理染上美麗色澤，賦予菜餚獨特的滋味，酒香逼人顏色絕美。

蕃茄酸湯松阪肉

酸酸甜甜的蕃茄，別具特色的松阪豬脆脆口感，佐新鮮蛤蜊增添湯頭鮮甜。



蔥爆肉絲	359	◆紅糟梅花肉	389
紅椒豆干肉絲 	359	麻油松阪肉(菇)	399
蒜泥白肉	359	砂鍋西滷肉	459
乾扁肥腸	359	◆咖啡嫩排(六支)	489
◆五更腸旺 	359	蕃薯焗豬腳	559
蘆筍肉絲	359	◆芥蘭臘肉	359
◆阿滿小炒	359	◆大腸包小腸	469
京都排骨	359	 ◆蕃茄酸湯松板肉	559
蒜苗臘肉	389		



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，脣齒留香。





阿滿蒸蛋

鮮嫩Q滑的蒸蛋，搭配上肉末，口感細緻、層次豐富，滑嫩入口。

太陽蛋 🌶️	289	芙蓉豆腐	359
◆ 阿滿蒸蛋	289	菜脯豆腐	359
鹹魚雞粒豆腐	359		

梅子雞

酸甜的口味配上細嫩的白肉，淡淡的梅香在嘴裡香味四溢，令人回味無窮。



湖南左宗棠雞 🌶️	359	◆ 梅子雞	359
私房泡椒雞丁 🌶️🌶️	359	花雕雞	689
四川宮保雞丁 🌶️	359	NEW ◆ 碎米雞丁	359



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。





嗆鍋黃魚

艷紅的嗆鍋黃魚，辣椒子從魚頭鋪到魚尾，甜辣交織，兩種口感在舌尖跳舞。

豆酥鮮蚵

肥嫩飽滿的牡蠣配上炒的香鬆的豆酥，將料理的鮮味大大提升，白飯忍不住一碗接一碗。



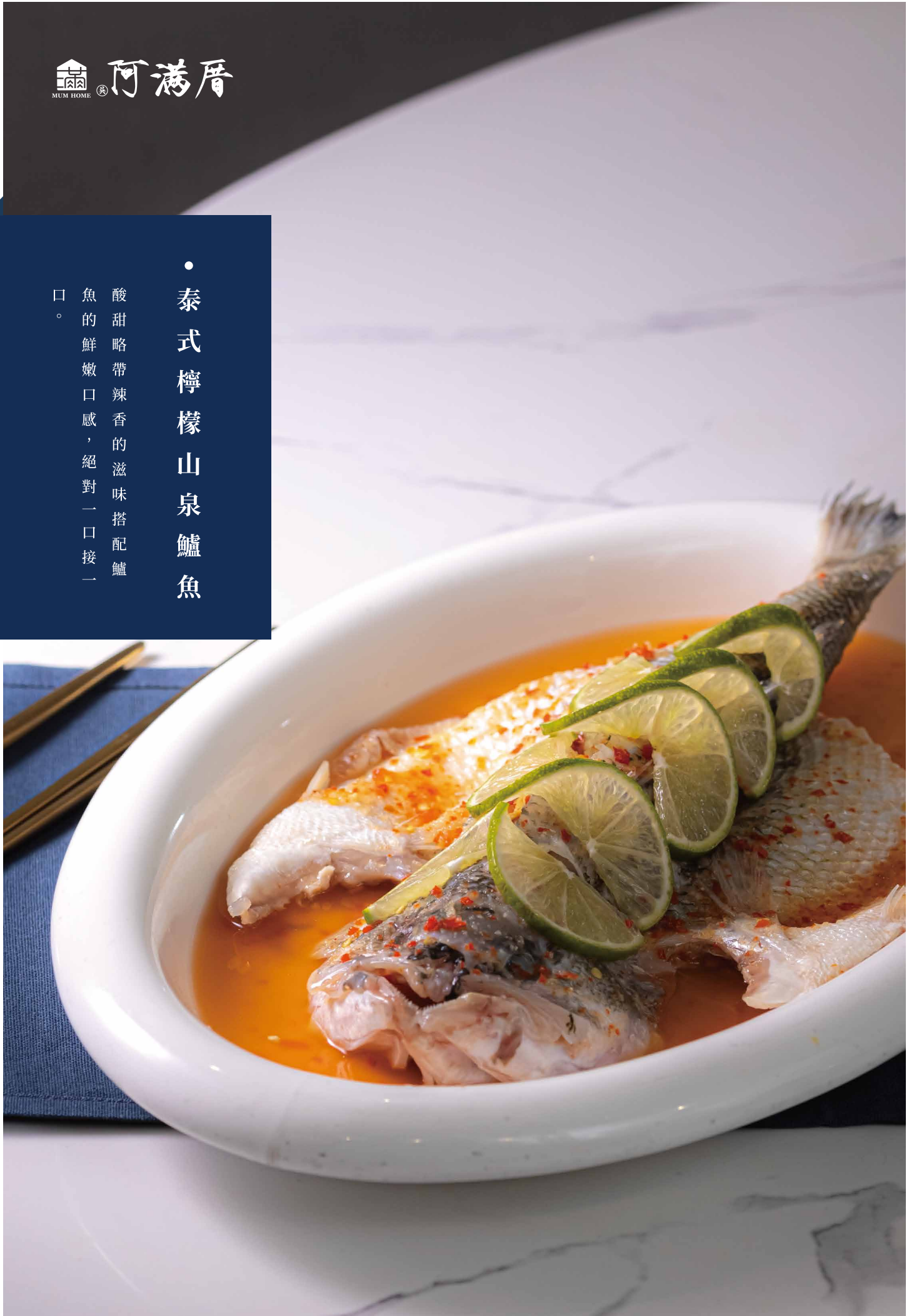
- | | | | |
|------------|-----|------------------|-----|
| ◆ 豆酥鮮蚵 | 389 | ◆ 泰式檸檬山泉鱸魚 🌶️ | 589 |
| 蒜泥鮮蚵 | 389 | 清蒸山泉鱸魚 | 589 |
| ◆ 金沙軟絲 | 389 | 紅燒山泉鱸魚 | 589 |
| ◆ 四季軟絲 | 389 | 剝椒山泉鱸魚 🌶️🌶️🌶️ | 619 |
| 蜜汁老油條 (六入) | 399 | 糖醋黃魚 | 689 |
| XO醬軟絲 🌶️ | 429 | 嗆鍋黃魚 | 689 |
| 東石蚵仔煲 🌶️ | 459 | ◆ 花生蚵仔煲 | 389 |
| 清蒸鱈魚 (扁鱈) | 489 | ◆ 冰梅軟絲 | 389 |
| 豆酥鱈魚 (扁鱈) | 489 | NEW 酸湯鮮魚片 | 429 |
| 南洋咖哩軟殼蟹 | 559 | | |
| (附六片麵包) | | | |



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。





XO 醬 蝦 球

新鮮蝦仁遇上極致鮮香的 XO 醬，帶出食材最原始的優雅味道，讓人垂涎欲滴。

嗆 鍋 白 蝦

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) **399**
(加購麵包一份三片+60)

松露櫛瓜蝦蛋 **439**

XO 醬蝦球  **459**

◆鳳梨芒果沙拉蝦 (八入) **489**

春蔬蝦鬆 **489**

NEW  嗆鍋白蝦 (十入) **429**

 麥片脆蝦 (十入) **429**



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！





客家板條

使用大火快炒，條條均勻裹上醬汁，口感滑溜Q彈帶勁。

- ◆ 客家板條 159
- ◆ 絲瓜蚵仔麵線 219

海鮮炒飯

必點的經典海鮮炒飯，傳承自老師傅的巧手，米飯飽滿，粒粒分明，口感溫暖樸實，勾勒出記憶中的味道。



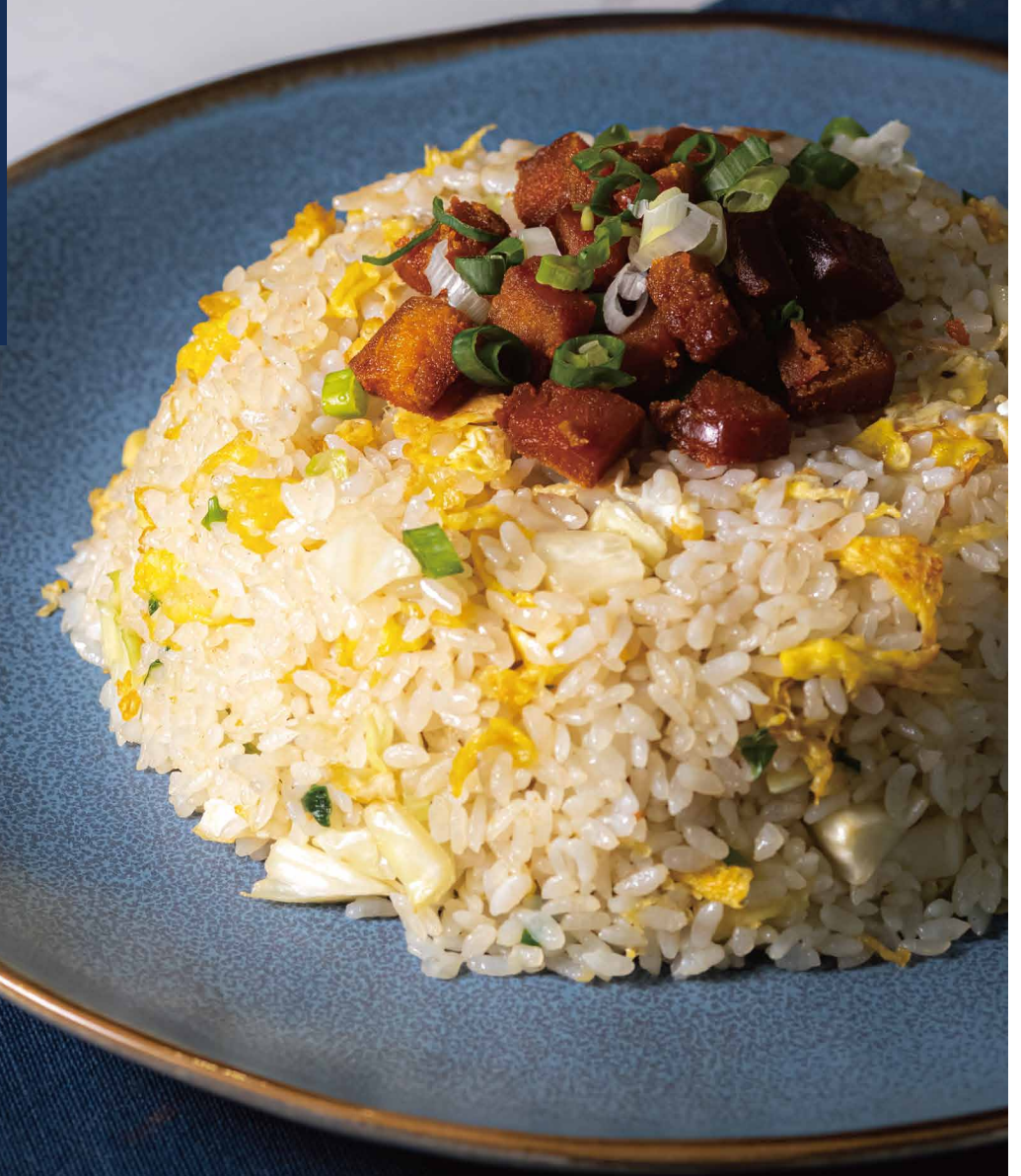
- | | | | |
|------|-----|--------|-----|
| 白飯 | 20 | 鹹魚雞粒炒飯 | 219 |
| 肉絲炒飯 | 159 | 烏魚子炒飯 | 289 |
| 海鮮炒飯 | 189 | | |



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。





扁尖干貝雞鍋

扁尖筍的清脆爽口、雞肉細緻鮮嫩，加入干貝提鮮增味，適合全家大小一同享用，美食饕客絕不能錯過的好湯。

砂鍋魚頭

使用特製高湯、魚頭及多種配菜烹煮出鮮甜濃郁的風味，端上這一鍋絕對讚不絕口。



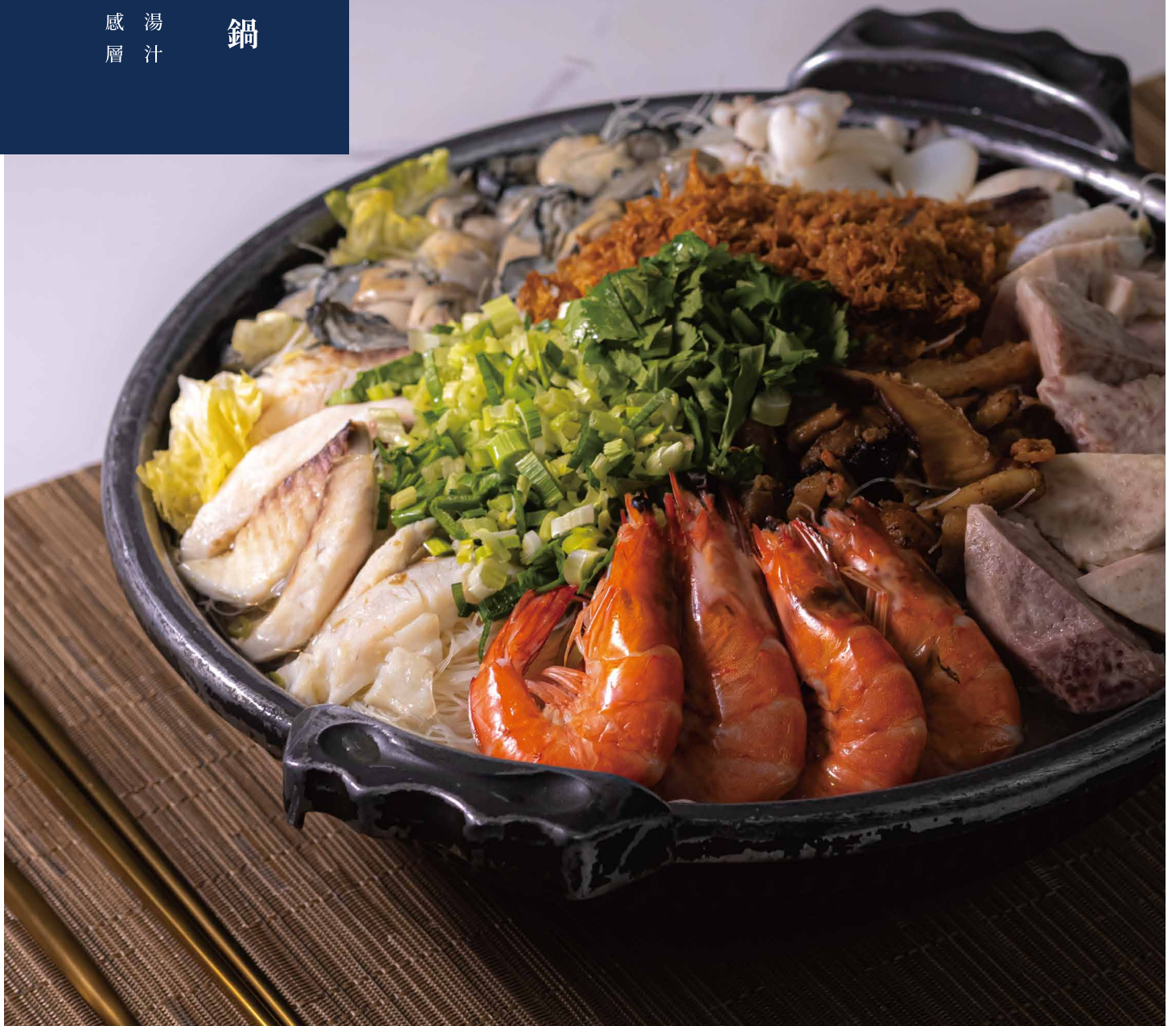
冬瓜蛤蜊湯	359	● 海鮮豆腐羹	359
蘆筍蛤蜊湯	359	● 藥膳米豆排骨鍋	559
◆ 鳳梨苦瓜雞湯	689	● 牛蒡甘蔗排骨鍋	559
◆ 芋頭海鮮米粉鍋	739	NEW ● 扁尖干貝雞鍋 (全雞) (需提前預定)	1688
◆ 砂鍋魚頭	739		
櫻桃蘿蔔養生雞湯	739		
白椒雞肚鍋 🌶️	899		



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。



- 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。

Class

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。

Class

240/杯

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) / 180(壺)
酸梅湯 (冰)	70(杯) / 180(壺)
現磨美式咖啡 (冰/熱)	80(杯)
梨山高山茶 (熱)	120(壺)
牛蒡茶 (熱)	120(壺)
金牌	120
海尼根	150
蘇格登 12	1600