

素小籠包(3顆)

Vegetarian

○ 素小籠包(3顆)	NT\$ 108
○ 羅漢素蒸餃	NT\$ 108
○ 菩提三菇湯(一人份)	NT\$ 135
○ 脆皮菌菇腸粉	NT\$ 139
○ 黃袍酥角瓜(澎湖絲瓜)	NT\$ 170
○ 北菇燉素湯盅(一人份)	NT\$ 190
○ 當令燙素時蔬	NT\$ 200
○ 什錦素炒飯	NT\$ 200
○ 北菇扒美生菜	NT\$ 230
○ 淮山燉猴頭菇(一人份)	NT\$ 235
○ 腐竹長年菜	NT\$ 250
○ 碧玉筍雲耳	NT\$ 250
○ 羅漢燒豆腐	NT\$ 250
○ 素齋廣炒麵	NT\$ 250
○ 菌菇炒水蓮	NT\$ 250
○ 翡翠扒長壽瓜(澎湖絲瓜)	NT\$ 270
○ 羅漢齋上素	NT\$ 275
○ 腐竹燒茄子煲	NT\$ 280
○ 碧綠菇菇羹	NT\$ 300
○ 山藥百蔬菇	NT\$ 320
○ 百合素百蔬	NT\$ 320
○ 蘆薈素皇羹	NT\$ 330

冷 飲

Drinks

○ 可樂(350ml)	NT\$ 40
○ 雪碧(350ml)	NT\$ 40
○ 蘋果西打(600ml)	NT\$ 65
○ 海尼根(330ml)	NT\$ 75
○ 百威啤酒(330ml)	NT\$ 75
○ 高山冷泡茶(壺)	NT\$ 80
○ 美粒果(瓶)	NT\$ 85
○ 烏梅汁(瓶)	NT\$ 85
○ 台灣金牌啤酒(600ml)	NT\$ 130
○ 海尼根(600ml)	NT\$ 150
○ 百威啤酒(600ml)	NT\$ 150



禁止酒駕 • 酒後不開車 • 安全有保障

菜單餐點價格 均加收10%服務費



訂位專線



徠·歸仁飯店

06.700.7999 #6150

臺南市歸仁區中山路三段455號

No.455, Sec. 3, Zhongshan Rd., Guiren Dist.,
Tainan City 711, Taiwan

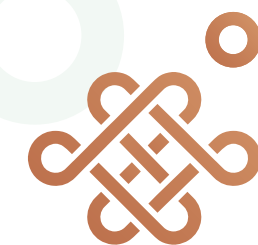
營業時間



平日 / 午餐11:30~14:00 | 晚餐17:30~21:00

假日 / 午餐11:00~14:00 | 晚餐17:00~21:00

顧客意見調查



徠

L·A·I

新知味

|| 台南歸仁店 ||



徠·歸仁飯店

L·A·I HOTEL GUIREN



詳情請上官網或FB粉專



徠·新知味

有著濃濃文化氣息的歸仁，
古與今的藝術在這裡交融二為一，
美食還是原來最熟悉的味道，他一直未變……
徠·新知味位於徠歸仁飯店一樓大廳。

經典中式餐廳
包廂以蘭花命名，
「文心」「春蝶」「夏鳳」「秋墨」「冬蕙」
代表著典雅高貴的形象，
配合春、夏、秋、冬四季，
寓意透過徠·新知味的場合，
將大家齊聚在一起。

餐廳內充滿古典與悠閒的用餐氣氛，
是朋友同樂、家人相聚或商務洽談的最佳首選。

⚠ 禁帶外食與飲料

本餐廳禁止攜帶外食及飲料，自備酒水需酌收開瓶費
NT\$300/桌，自帶外食並在餐廳食用者，每桌酌收NT\$2,000
清潔費，如有任何問題請洽現場服務人員，謝謝。

- 請以「正」，方式來標註餐點數量。
- 本店所有餐點均為現做，請耐心等待。
- 此 標記，為超人氣商品。

○ 白飯 NT\$ 25

⚠ 香片 | 凍頂烏龍 | 普洱 茶資 NT\$ 35 /人
• 牛肉產地：巴拉圭・澳洲 • 豬肉原料：使用台灣豬肉



桌號



人數

珍寶蒸港點 Classic Steamed Dim Sum

○ 頂醬叉燒包(2顆)	NT\$ 108
●○ 珍珠丸子	NT\$ 108
●○ 蟹黃蒸燒賣	NT\$ 118
●○ 蝦子皇燒賣	NT\$ 118
○ 荸薺牛肉燒賣	NT\$ 118
○ 鈕仔菇燒賣	NT\$ 118
○ 翡翠珠貝燒賣	NT\$ 118
●○ 香茜魚翅餃	NT\$ 118
●○ 豉汁蒸排骨	NT\$ 118
○ 粉蒸嫩子排	NT\$ 118
●○ 醬皇燜鳳爪	NT\$ 118
○ 香菇流沙包	NT\$ 118
●○ 大理石黑金包(2顆)	NT\$ 118
○ 蛤蠣鮮燒賣	NT\$ 118
○ 臘味香菇蒸雞	NT\$ 128
●○ 晶瑩鮮蝦餃	NT\$ 158
●○ 瑤柱糯米雞(2條)	NT\$ 168

港點煎、炸、焗、烤 Classic Fried Baked Dim Sum

○ 花生手扎條	NT\$ 98
●○ 臘味蘿蔔糕	NT\$ 98
●○ 港式鹹水餃	NT\$ 108
●○ 脆皮麻糬	NT\$ 108
○ 酥炸馬蹄條	NT\$ 108
●○ 韭菜炸春捲	NT\$ 108
●○ 芋泥蘿蔔仔	NT\$ 108
●○ 蘿蔔絲酥餅	NT\$ 128
●○ 花枝韭菜餅	NT\$ 128
●○ 酥皮叉燒包	NT\$ 158
●○ 泰式炸蝦餅	NT\$ 158
○ 櫻花蝦炸蝦餅	NT\$ 158
●○ 酥炸鮮蝦捲	NT\$ 178
●○ 金絲炸蝦球	NT\$ 178

港式腸粉類 Classic Dim Sum

●○ 叉燒腸粉	NT\$ 128
●○ 牛肉腸粉	NT\$ 158
●○ 鮮蝦腸粉	NT\$ 168

馳名潮港燒臘 Cantonese Roasted Meat

○ 大連香脆海蜇	NT\$ 280
○ 蜜汁嫩叉燒	NT\$ 280
○ 老滷金錢肚	NT\$ 280
●○ 古油皇油雞腿	NT\$ 300
○ 味噌松阪肉	NT\$ 300
●○ 南薑滷牛腱	NT\$ 320
●○ 芝麻香蔥雞腿	NT\$ 320
●○ 陳香醉雞卷	NT\$ 320
●○ 香溢口水雞	NT\$ 320
●○ 和漢鮮冰卷	NT\$ 330
●○ 廣明爐櫻桃鴨	NT\$ 370
●○ 臘味香三寶(臘肉、臘腸、肝腸)	NT\$ 380
○ 滷拌牛三寶	NT\$ 400
○ (牛肚、牛筋、牛腱)	
○ 蒜香烤牛小排(5塊)	NT\$ 450
○ 孜然鹽烤羔羊排(4支)	NT\$ 480

原味燒煲仔 Claypots

●○ 煲仔燒豆腐	NT\$ 250
●○ 金沙嫩豆腐	NT\$ 270
○ 怡香茄子煲	NT\$ 280
○ 海皇豆腐煲	NT\$ 330
○ 干鍋煲	NT\$ 380
●○ XO海鮮煲	NT\$ 380
●○ 子薑蔥草蝦煲(6尾)	NT\$ 400
○ 蓮藕香干鍋	NT\$ 420
○ (軟殼草蝦、軟殼青蟳、旗魚琵琶骨)	
○ 蟹黃海味煲	NT\$ 500
○ 蠔皇窩麻鮑(2隻/位上)	NT\$ 550

富泰廣味糧 Noodle、Rice and Congee

●○ 翡翠芙蓉雞粥	NT\$ 200
●○ 順德生滾牛肉粥	NT\$ 220
○ 廣炒叉燒飯	NT\$ 230
●○ 廣炒什錦麵	NT\$ 230
●○ 古油皇炒廣麵	NT\$ 270
○ (松阪、牛肉、蝦球)	
○ 廣炒牛肉飯	NT\$ 280
●○ 鹹魚雞粒炒飯	NT\$ 280
●○ 廣式乾炒河粉	NT\$ 280
○ (牛肉、松阪)	
○ 瑤柱海棠炒飯	NT\$ 350

醬燒香嫩肉 Meats

●○ 蔥爆炒鮮嫩肉	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 300
○ 子薑炒嫩肉	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 300
○ 嫩肉爆宮保	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 300
●○ 醬酥肉骨排	○ 香橙	○ 椒鹽	○ 大漠 NT\$ 300
●○ 韭菜花炒嫩肉	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 320
○ 韭黃炒嫩肉	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 320
○ 腰果嫩雞丁			NT\$ 320
○ 菌菇炒嫩肉	○ 牛肉	○ 松阪	NT\$ 330
○ 香味嫩雞腿肉	○ 燒汁	○ 鹹酥	NT\$ 350
●○ 醬烤霜降排	○ 梅汁	○ 玫瑰鹽	NT\$ 400

老火燉湯羹 Soups

●○ 魚翅灌湯包(一人份)	NT\$ 200
●○ 銀羅蛤蜊湯	NT\$ 220
●○ 酸菜肚片湯	NT\$ 250
○ 碧綠百花蝦丸湯	NT\$ 250
○ 山藥百菇燉子排	NT\$ 280
●○ 廣爐火鴨煲仔湯	NT\$ 300
○ 蟲草花百菇燉雞件	NT\$ 300
●○ 韭黃芙蓉魚羹	NT\$ 300
○ 西湖牛肉羹	NT\$ 300
○ 胡椒豬肚雞	NT\$ 320
●○ 蟹肉海皇翅	NT\$ 460
●○ 砂鍋大排翅(一人份)	NT\$ 600
○ 花膠燉雞鮑翅	NT\$ 650

鮮綠田百蔬 Vegetables

○ 當令燙時蔬	NT\$ 200
●○ 川燙尖頭高麗菜	NT\$ 220
●○ 酸筍絲炒通菜	NT\$ 230
○ 碧綠脆芥蘭菜	○ 蠔油 ○ 腐乳 NT\$ 250
●○ 蝦皮炒娃娃菜	NT\$ 250
○ 碧玉筍百菇	NT\$ 250
●○ 白豆醬水蓮	NT\$ 250
○ 腐竹長年菜	NT\$ 250
○ XO醬花椰菜	NT\$ 250
○ 蟹黃扒長壽瓜(澎湖絲瓜)	NT\$ 270
○ 韭黃炒韭菜花	NT\$ 280

徠新知味 鮮海味 Seafood

○ 照燒烤鮮鯖魚	NT\$ 360
●○ 金沙大白蝦	NT\$ 380
○ 避風塘白蝦	NT\$ 380
●○ 果律鮮蝦球	NT\$ 380
○ 鹽酥烏魚腩	NT\$ 380
○ 鮮炒脆蝦球	○ 百合 ○ 山藥 ○ 腰果 NT\$ 420
○ XO醬螺片蚌	NT\$ 430
○ (小象蚌、刺螺片、花枝片)	
○ 鮮味青衣球件	NT\$ 450
○ (豉汁蒸、鹹酥香、西檸酥)	
○ 椒鹽鮮大卷花	NT\$ 450
○ 避風塘軟殼蟹	NT\$ 500
●○ 金碧酥軟殼蝦	NT\$ 500
○ XO醬爆鮮貝柱	NT\$ 500
○ 明太子焗烤大草蝦(5尾)	NT\$ 500

徠新知味 蒸好味 Steamed Seafood

○ 蒜蓉蒸娃娃菜	NT\$ 250
●○ 百花釀豆腐(6件)	NT\$ 280
●○ 蒜蓉蒸草蝦(6尾)	NT\$ 400
●○ 菩提蒸牛仔魚	NT\$ 450
●○ 大比目魚	○ 清蒸 ○ 豆酥 ○ 豉汁 NT\$ 450
○ 鱸魚	○ 清蒸 ○ 豉汁 ○ 採椒 NT\$ 750
○ 石斑	○ 清蒸 ○ 福瓜 ○ 樹子 NT\$ 1000
○ 古早味蒸筍殼魚(1斤)	NT\$ 1200

港式甜品、甜湯 Desserts

○ 鮮奶酪(一人份)	NT\$ 78
●○ 杏仁凍豆腐露(一人份)	NT\$ 78
○ 香滑椰汁糕	NT\$ 78
○ 枸杞桂花糕	NT\$ 78
●○ 圓滿如芋(素)	NT\$ 98
○ 奶酥雪花糕	NT\$ 98
○ 紫米紅豆蓮子露(一人份)	NT\$ 98
●○ 香芋西米露(一人份)	NT\$ 98
●○ 杏仁油條(一人份)	NT\$ 98
●○ 楊汁金露(一人份)	NT\$ 138
●○ 薑汁豆花(桶)	NT\$ 400
○ 寶島賜果盤(6-8位)	NT\$ 450

菜單餐點價格 均加收10%服務費