

## 菩提素食齋

Vegetarian

- 素小籠包(3顆) NT\$ 78
- 羅漢素蒸餃(素) NT\$ 108
- 菩提三菇湯(一人份) NT\$ 135
- 脆皮菌菇腸粉(素) NT\$ 139
- 黃袍酥角瓜 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
- 腐竹長年菜 NT\$ 230
- 碧玉筍雲耳 NT\$ 230
- 北菇扒美生菜 NT\$ 230
- 淮山燉猴頭菇(一人份) NT\$ 235
- 羅漢燒豆腐 NT\$ 250
- 翡翠扒長壽瓜 NT\$ 250
- 素齋廣炒麵 NT\$ 250
- 菌菇炒水蓮 NT\$ 250
- 腐竹燒茄子煲 NT\$ 250
- 羅漢齋上素 NT\$ 275
- 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·歸仁新知味

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

## 徠·歸仁新知味

|| 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·歸仁新知味

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



### 珍寶蒸港點 Classic Steamed Dim Sum

- 頂醬叉燒包(2顆) NT\$ 88
- ◎ 珍珠丸子 NT\$ 98
- ◎ 蟹黃蒸燒賣 NT\$ 108
- ◎ 蝦子皇燒賣 NT\$ 108
- 荸薺牛肉燒賣  NT\$ 108
- 鈕仔菇燒賣 NT\$ 108
- 翡翠珠貝燒賣 NT\$ 108
- ◎ 香茜魚翅餃 NT\$ 108
- ◎ 豉汁蒸排骨 NT\$ 108
- 粉蒸嫩子排 NT\$ 108
- ◎ 醬皇焗鳳爪 NT\$ 108
- 香菇流沙包 NT\$ 108
- ◎ 大理石黑金包(2顆) NT\$ 108
- 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\$ 88
- ◎ 臘味蘿蔔糕 NT\$ 88
- ◎ 港式鹹水餃 NT\$ 98
- ◎ 脆皮麻糬 NT\$ 98
- 酥炸馬蹄條 NT\$ 98
- ◎ 韭菜炸春捲 NT\$ 108
- ◎ 芋泥蘿蔔仔 NT\$ 108
- ◎ 蘿蔔絲酥餅 NT\$ 118
- ◎ 酥皮叉燒包 NT\$ 118
- 花枝韭菜餅 NT\$ 128
- ◎ 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

- 大連香脆海蜆 NT\$ 280
- 蜜汁嫩叉燒 NT\$ 280
- 老滷金錢肚  NT\$ 280
- ◎ 古油皇油雞腿 NT\$ 300
- 味膾松阪肉 NT\$ 300
- ◎ 南薑滷牛腩  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\$ 350
- 滿漢烤臘鴨腿 NT\$ 350
- 臘味香三寶(臘肉、臘腸、肝腸) NT\$ 380
- ◎ 滷拌牛三寶 NT\$ 400
- (牛肚/  牛筋、牛腩 )
- 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\$ 250
- 怡香茄子煲 NT\$ 250
- 海皇豆腐煲 NT\$ 330
- ◎ 干鍋煲 ○ 牛肉  ○ 松阪 ○ 軟殼蝦 NT\$ 380
- ◎ XO海鮮煲 NT\$ 380
- 子薑蔥草蝦煲(6尾) NT\$ 400
- 蟹黃海味煲 NT\$ 500
- 蠔皇窩麻鮑(2隻、位上) NT\$ 550

### 富黍廣味糧 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 ○ 牛肉  ○ 松阪 NT\$ 280
- 瑤柱海棠炒飯 NT\$ 320

### 醬燒香嫩肉 Meats

- ◎ 蔥爆炒鮮嫩肉 ○ 牛肉  ○ 松阪 NT\$ 300
- 韭黃炒嫩肉 ○ 牛肉  ○ 松阪 NT\$ 300
- 子薑炒嫩肉 ○ 牛肉  ○ 松阪 NT\$ 300
- ◎ 韭菜花炒嫩肉 ○ 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
- 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\$ 180
- ◎ 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
- 胡椒豬肚雞 NT\$ 300
- 西湖牛肉羹  NT\$ 300
- ◎ 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\$ 230
- ◎ 蝦皮炒娃娃菜 NT\$ 230
- 碧玉筍百菇 NT\$ 230
- ◎ 白豆醬水蓮 NT\$ 250
- 腐竹長年菜 NT\$ 250
- 蟹黃扒長壽瓜 NT\$ 250
- XO醬花椰菜 NT\$ 250
- 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
- 油淋白灼小象蚌 NT\$ 380
- 鮮炒脆蝦球 ○ 百合 ○ 山藥 ○ 腰果 NT\$ 420
- XO醬螺片蚌 ○ 小象蚌 ○ 刺螺片 ○ 花枝片 NT\$ 430
- 鮮味青衣球件 ○ 豉汁蒸 ○ 鹹酥香 ○ 西檸酥 NT\$ 450
- 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\$ 230
- ◎ 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