



## 菩提素食齋

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·新知味 Taiwan

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

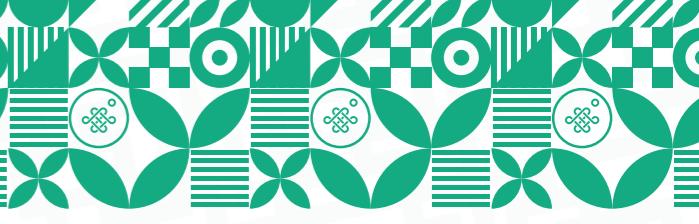
顧客意見調查



徠  
L·ÂI

新知味 Taiwan  
【台南歸仁店】

Tai Feng Lou 2025 / 10 / 18



徠·歸仁飯店  
L·ÂI 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合二為一，  
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。

## ■ 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

- 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。

## ■ 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) NT\$ 450
- 蒜香烤牛小排(5塊) NT\$ 480
- 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) NT\$ 500
- 蟹黃海味煲 NT\$ 550
- 蠔皇窩麻鮑(2隻/位上) NT\$ 550

## ■ 富豪廣味糧

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) NT\$ 280
- 廣炒牛肉飯 NT\$ 280
- 鹹魚雞粒炒飯 NT\$ 280
- 廣式乾炒河粉 NT\$ 280
- 瑤柱海棠炒飯 NT\$ 350

## ○ 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

## ■ 醬燒香嫩肉

Meats

- 蔥爆炒鮮嫩肉 NT\$ 300
- 子薑炒嫩肉 NT\$ 300
- 嫩肉爆宮保 NT\$ 300
- 醬酥肉骨排 NT\$ 300
- 韭菜花炒嫩肉 NT\$ 320
- 韭黃炒嫩肉 NT\$ 320
- 腰果嫩雞丁 NT\$ 320
- 菌菇炒嫩肉 NT\$ 330
- 香味嫩雞腿肉 NT\$ 350
- 醬烤霜降排 NT\$ 400

## ■ 老火燉湯羹

Soups

- 魚翅灌湯包(一人份) NT\$ 200
- 銀蘿蛤蜊湯 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 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
- 鹽酥烏魚腱 NT\$ 380
- 鮮炒脆蝦球 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

## ■ 後新知味 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
- 菩提蒸午仔魚 NT\$ 650
- 大比目魚 NT\$ 450
- 鱸魚 NT\$ 750
- 石斑 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