

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

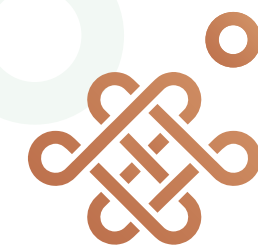
營業時間



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。

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)	
○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	
○軟殼青蜆	
○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

○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

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	NT\$ 250
○蠔油	
○腐乳	
●○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\$	650
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

桌號

人數