天下三絕 麵食館

三絕，是我們獻給味蕾的一首詩，
也是一套馳騁於舌尖的武功心法。

第一絕【選材如煉器，務求其真】
「選食材，不就低價，還原食物最初的本味與新鮮。」
第二絕【烹調如練氣，以簡御繁】
「化繁為簡，煉純粹之味。」
第三絕【心法如一，魂入其味】
「用心專注於愛，為料理注入靈魂。」

一碗牛肉麵，不只是飽足，更是一場用心款待的旅程

米其林必比登推薦

台灣 500 盤名人推薦餐廳

台灣 500 甜名人推薦餐廳

海外城市優質餐廳

榮獲台北十大優選店家

湯

牛肉湯頭採用牛大骨及牛肋排與四種蕃茄
有牛番茄／聖女蕃茄／黑柿蕃茄／黃金蕃茄及二種洋蔥
洋蔥以進口紫洋蔥／台灣洋蔥等食材熬煮

六道繁雜工序及八小時慢火細熬
湯甜温和味回甘，熬出豐富層次的黃金湯頭

肉



六種嚴選部位
牛腱心／花腱／牛筋
牛尾／牛肩胛小／牛小排

獨立分煮分燉，精準火候
每一塊肉，都是時間與工藝的堅持。
牛肉各有滋味，入口層次豐富

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

麵

拉麵
彈牙不硬
Thin Noodles

褲帶麵
厚實嚼勁
Thick Noodles

家常麵
Q 彈滑順
Medium Noodles



嚴選澳洲黃金小麥 無增白、無防腐 黃金小麥麵粉、鹽分、水三者黃金比例 麵糰透過揉壓韌、甩、拉等職人功夫 延展、筋性佳

牛肉麵



以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵 / 家常麵 / 拉麵

主廚推薦

極品牛 B 腱麵 | 美國牛腱心 |

Prime Beef Hind Shank Noodle Soup
米牛のももスネ肉入り麺
프라임 소 사태탕면

500

米其林必比登推薦

天下三絕牛肉麵 | 牛尾・牛腱心・花腱・牛筋 |

Signature Beef Noodle Soup with Beef Tail, Beef Shank, Beef Tendon, and Beef hind shank
テール、スネ、ももスネ、すじ四種類の肉入り麺
시그니처 소고기 국수 (소꼬리 , 사태 , 힘줄 , 후다리살 포함)

550

絕品牛肉麵 | 花腱肉 |

Signature Beef Shank Noodle Soup
牛すね肉入り麺
시그니처 소 사태 국수 (소고기 육수 , 국수 , 사태살 포함)

310

特級三爪牛筋牛肉麵 | 半筋半肉 |

Prime Beef Tendon and Beef Shank Noodle Soup
牛筋と牛すね入り麺
프라임 소 힘줄 & 사태 국수

400

特級三爪全筋麵 | 全筋麵 |

Prime Beef Tendon Noodle Soup
牛筋入り麺
프라임 소 힘줄이 들어간 국수

450

主廚推薦

牛肩胛小排麵 | 牛肩胛小排肉 |

Beef Chuck Rib Noodle Soup
牛肩ロース肉入り麺
소 갈비살 국수

550

以上加價 150 元，可享有多種新鮮蕃茄入湯。

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan



紅酒牛肉套餐 | 牛筋牛肉麵 + 精選紅酒 100ml |

Wine and Beef Noodle Soup Set (Beef Tendon and Beef Noodle Soup with Selected Wine 100ml)

牛筋と牛すね入り麺 + 赤ワイン 100ml

레드와인 소고기 세트 소힘줄 소고기면 + 엄선한 레드와인 100ml

600

牛肉湯麵 | 純牛肉湯麵 |

Beef Noodle Soup (No Beef)

牛肉湯麺 (牛肉が入っていません)

소고기 국수 | 순수 소고기 육수 국수 (고기 없음)

200

加價 150 元
可享新鮮蕃茄入湯

以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵 / 家常麵 / 拉麵

1280

尊爵牛小排麵套餐 | 牛小排 |

Beef short ribs set meal

プレミアム牛ショートリブ麺セット

소갈비 세트 메뉴



所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

麵食



主廚推薦

雙饗檸香乾拌麵

Spicy dry noodle with beef shank and tripe (dry noodle with soup)

牛すね肉と牛もも肉のスパイシーな乾麺（スープ付き乾麺）

소사태와 양이 들어간 매콤한 비빔면 (국물 함께 제공)

380

以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵 / 家常麵 / 拉麵



雙福珍寶麵 | 豬腱肉 |

Clear broth pork shank noodle soup

豚すね肉の煮込みスープ麺

돼지 정강이찜 국수

380

滷豬腳乾拌麵 | 紅燒滷豬腳 |

Braised Pork Knuckle Dry Noodle

醤油煮込み豚足の混ぜ麺

간장족발비빔면

280

福州養生紅糟雞肉麵線

Red Yeast Chicken Thin Noodle

紅糟鶏もも肉のスープ麺

푸저우식 닭다리 소면

450

(台灣仿土雞肉)

摩納哥肉醬麵 | 蕃茄豬肉醬麵 |

Noodle with Tomato pork Bologncse

トマトとポークソースのパスタ

토마토와 돼지고기 소스 파스타

200

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

素麵



精品琥珀麵 | 2 種南瓜 + 多種菇類 |

Mixed Pumpkin and Mushroom Noodle Soup

2 種類カボチャとキノコ入り麺

두 가지 단호박과 여러 가지 버섯이 들어간 국수

220

500 盤推薦

卓越紅寶石麵 | 4 種蕃茄 + 多種菇類麵 |

Mixed Tomato and Mushroom Noodle Soup

4 種類トマトとキノコ入り麺

네 가지 토마토와 여러 가지 버섯이 들어간 국수

220

以上麵款均可選擇：褲帶麵 / 家常麵 / 拉麵



關於苦茶油

人良油坊 - 秉持最純粹的壓榨之道，
只為呈現 100% 真實風味

- 嚴選優質果實與種籽，不加熱、不催榨，僅靠重力慢壓萃出原油。
- 不添加、不精煉、不萃油，只取第一道初榨，保留最完整的營養與生命力。
- 堅持小批製作，讓每一瓶油如同鮮榨果汁般——新鮮、天然、真食。

三絕京都麻醬麵

Signature Sesame Paste Noodle
特製ゴマペースト麺
삼절 교토 참깨소스면

180

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

飯食



500 盤推薦

野菜佐排骨飯套餐

| 里肌肉 + 三種配菜 + 當日湯品 |

Pork rib and Vegetable with White Rice Set

台湾風ヒレカツ定食 (3 種類野菜と日代わりスープ)

돼지 등심 돈까스 + 3가지 반찬 + 오늘의 국

320

黑鑽金蹄飯套餐 | 滷豬腳飯 |

Pork Trotter Rice

豚足の煮込みご飯

돼지발찜밥

280

苦茶油拌飯 | 茶油籽壓榨的油 |

White Rice with Camellia Oil

椿油の混ぜご飯

동백유 비빔밥 (차씨를 압착해 만든 기름 사용)

80

白飯 | 池上米 |

White Rice

ご飯

백미밥

30



江浙風味，
陰乾而成的麻鹹香，
回味難忘。

風雞

500

| 鹽味土雞腿肉 |

Cured Chicken Meat

塩味の地鶏もも肉

소금간 토종 닭다리살

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

單點



滷豬腳 | 紅燒滷豬腳 |
Braised Pork Knuckle
豚足のしょうゆ煮込み
간장 소스로 졸인 돼지족발
220

炸排骨 | 里肌肉 |
Fried Pork Rib
台湾風ヒレカツ
돼지 등심 돈까스
180

燙時蔬
Steamed Vegetables
季節野菜の茹で
데친 제철 채소
100

例湯
Daily Soup
日変わりスープ
오늘의 수프
60

牛肉湯
Beef Broth Soup
牛肉スープ（牛肉入り）
소고기탕
260

紅寶石湯 | 4 種蕃茄 + 多種菇類 |
Mixed Tomato and Mushroom Soup
4 種類トマトとキノコ入りスープ
토마토와 버섯 수프 (토마토 4 종과 버섯)
170

琥珀湯 | 2 種南瓜 + 多種菇類 |
Mixed Pumpkin and Mushroom Soup
2 種類カボチャとキノコ入りスープ
단호박과 버섯 수프 (단호박 2 종과 버섯)
170

蕃茄牛肉湯
Mixed Tomato and Beef Broth Soup
4 種のトマトを使った牛肉スープ（牛肉入り）
토마토 소고기탕 (소고기 포함)
390

招牌
滷味拼盤

多種中藥材及香料，
佐以金門58度高粱，
味道口感無可挑剔

Signature Braised Platter
台湾風しょうゆ煮物の盛り合わせ
시그니처 대만식 간장조림 모둠

大	豆干、豆皮、滷蛋、海帶、豬耳朵、牛筋、花腱、牛肚	480	Large
小	豆干、豆皮、滷蛋、海帶、豬耳朵、牛筋、花腱	300	Small



所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

各式小菜



涼拌乾絲 85
Bean Curd Strips Salad
干し豆腐細切りの冷菜

洛香蓮藕 85
Cold Sliced Lotus Root
蓮根の冷菜

千張茄子 85
Cold Eggplant
ナスの冷菜

油燜苦瓜 85
Braised Bitter
ゴーヤの煮物

胡麻小黃瓜 85
Cucumber with Sesame Paste
胡瓜のゴマダレ掛け

花生小魚乾 100
Peanut Dried Fish
ピーナツと小魚の揚げ合え

桂花香芋 85
Osmanthus Flavor Taro
たろ芋の冷菜

紅燒烤麩 85
Braised Wheat Gluten with Brown Sauce
揚げ麸の醤油うま煮

牛骨燉蘿蔔 85
Braised Beef Bone with Radish
牛骨とトマトの煮込み

涼拌竹筍（季節限定） 280
Chilled Bamboo Shoots (Seasonal)
冷製タケノコ（季節限定）

中卷（假日限定） 時價
Squid (Weekend)
イカ（週末限定）

主廚推薦
涼拌大頭菜（季節限定） 85
Chilled Kohlrabi Salad (Seasonal)
冷製コールラビサラダ（季節限定）

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

會員限定
生日太平麵

用餐前三日預定

一碗太平麵，過好一整年

這不只是一碗麵，更是三絕的祝福

平安 × 長壽 × 團圓

生日豬腳麵線

Longevity Noodles with Pork Trotter (Birthday Special)

誕生日限定 豚足入り長寿麺（とんそくいり ちょうじゅめん）

生日雞湯麵線

Birthday Longevity Noodles with Chicken Soup (Birthday Special)

誕生日限定 鶏スープ長寿麺（とりスープちょうじゅめん）



所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

本店使用牛肉來自美國、澳洲、巴拉圭、加拿大；豬肉與雞肉皆為台灣產。

Beef is imported from the U.S., Australia, Paraguay, and Canada. Pork and chicken are domestically sourced from Taiwan

包廂限定

頂級鮑魚
花膠雞湯鍋

Cured Chicken Meat

塩味の地鶏もも肉

4680

用餐前五日預定

每鍋適合 4–6 人享用，選用頂級鮑魚、嚴選花膠、台灣仿土雞，搭配火腿與干貝，細火慢燉數小時，熬製出金黃濃郁、層次豐富的精華湯底。花膠帶來柔滑膠質，使湯頭潤澤不膩；鮑魚釋放海味甘甜，仿土雞則貢獻深厚肉香。



加價升級（可於預訂時指定）

加魚翅 NT$2,500 / 花膠加倍 NT$1,200 / 鮑魚加倍 NT$1,200

飲品

無酒精類

可口可樂	コカコーラ　Coca Cola		60
無糖可樂	コカ・コーラ ゼロ　Coke Zero		60
雪碧	スプライト　Sprite		60
蘋果西打	アップルソーダ　Apple Cider		60
蘋果汁	リンゴジュース　Apple Juice		80
蔓越莓汁	グランベリージュース　Cranberry Juice		80
Evian 礦物水	エビアン (ミネラルウォーター) Even Spring Water	500ml	100

酒類

飲酒過量有害健康

18 天台灣生啤酒	台湾生ビール　Taiwan Beer – 18 Days Draft	600ml	200
金門高粱 58 度	金門高粱酒　Kaoliang Liquor	300ml	500
陳年紹興	陳年紹興酒　Vintage ShaoHsing Wine		880
金牌台灣啤酒	金牌台湾ビール　Gold Medal Taiwan Beer	600ml	180

甜品

荸薺糕
Water Chestnut Cake
シロクワイ入りのお菓子

100

500 甜推薦

黑糖芋泥 | 芋頭泥含豬油成份 |
Brown Sugar Taro Paste
黒糖入りのたろ芋ペースト

220



所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

茶

茶湯靜，牛湯熱， 一清一濃，剛柔並濟；
花香拌小菜，炭韻扣滷味，高山客氣人紅燒，蜜香東風佐番茄。
不語不言，茶水引味。

文山包種茶

Wenshan Baozhong Tea
文山包種茶（ぶんさんほうちゅうちゃ）

■ 建議搭配 小菜 / 紅燒烤麩

Side Dishes
小皿料理

輕發酵烏龍茶 / 清香型　　產地 | 台灣新北文山

風味 |

茉莉蘭花香氣，
茶湯淡雅清甜，潤滑回甘快

搭配口感 |

花香與清爽小菜相得益彰
不搶味、解膩、開胃效果佳

「淡雅包種茶，如微風中的茉莉，輕柔陪伴每一道清爽小菜。」

鐵觀音（醇厚焙火香氣烏龍）

Tieguanyin (Medium-Roasted Oolong)
鐵觀音

■ 建議搭配 滷味拼盤

Braised Platter
滷味盛り合わせ

中焙烏龍茶　　產地 | 台灣南投 or 安溪（台式或閩南派）

風味 |

焙火果香交融，
茶湯厚潤回甘深穩

搭配口感 |

茶的炭香與涮汁的香料共鳴
去腥解膩，增添口感層次與尾韻厚度

「鐵觀音的火香與涮味醬香對話，濃而不膩，收得剛好。」

所有茶品均一價 200

台灣高山烏龍（阿里山／梨山）

■ 建議搭配 原味紅燒牛肉麵

Taiwan High Mountain Oolong (Alishan / Lishan)
台湾高山烏龍茶（阿里山／梨山）

Braised Beef Noodles
紅焼き牛肉麺

輕中發酵烏龍茶 / 無焙火　產地｜台灣高山茶區 (海拔 1000m 以上)

風味｜

高山冷涼氣候造就明亮果香與奶韻
層次感豐富且不壓主餐風味

搭配口感｜

湯頭酸甜濃郁，高山茶解膩提鮮
口感清爽有節奏

「紅燒湯的酸香厚度，交由高山茶優雅收尾，潤喉又提味。」

東方美人（白毫烏龍）

■ 建議搭配 蕃茄湯頭牛肉麵

Oriental Beauty (Honey Fragrant Oolong)
東方美人茶（蜜香烏龍）

Tomato Broth Beef Noodles
トマトスープ牛肉麺

重發酵烏龍茶　產地｜新竹峨眉、苗栗銅鑼等地

風味｜

帶天然果香、熟蜜香、微酸甘甜
茶湯紅橙澄澈，口感滑順

搭配口感｜

蕃茄酸與蜜香烏龍果酸協調
提升牛肉清湯的甜感與鮮味

「東方美人的蜜香與番茄湯的酸香交織，細緻而有韻味。」

所有餐點均需加收百分之十服務費，低消每人一百五十元

義大利紅酒

東方醬韻與西方果香，在舌尖相逢—
原來文化，也能用味道對話。



吉雅科巴齊 8 號 1380

莫斯卡托金黃甜氣泡酒

■ 建議搭配 小菜

GIACOBAZZI 8 Sparkling Sweet Rosé
ジアコバッツィ 8 番 スパークリング・スイート・ロゼ

Side Dishes
小皿料理

產地｜ 義大利 Emilia-Romagna

品種｜ Moscato

風味｜ 綻放金黃麥稈光澤，濃郁麝香與蜜桃香氣交織撲鼻，滿口皆是溫柔的花果甜蜜。

「閃爍氣泡中藏著果香輕盈，為開胃菜揭開序幕。」



千花 1 號 1380

風乾紅葡萄酒

■ 建議搭配 滷味拼盤

MILLEFIORI Rosso IGT del Veneto
ミッレフィオーリ ロッソ IGT デル・ヴェネト

Braised Platter
滷味盛り合わせ

產地｜ 義大利 Veneto（威尼斯）

品種｜ Corvina・Merlot 等混釀（風乾法）

風味｜ 黑李果乾香氣交織香料韻，酒體圓潤；搭配牛腱牛筋等涮味，果香與醬香融合，脂香平衡。

「濃郁風乾果香，溫柔包裹涮味的鹹香與厚度，
一口酒，一口滷，層次升級。」



帕索男爵 1480

義大利紅葡萄酒

■ 建議搭配 番茄湯頭牛肉麵

PASSO BARONE Rosso Italiano
パッソ・バローネ ロッソ・イタリアーノ

Tomato Beef Noodles
トマトスープ牛肉麺

產地｜ 義大利南部 Rosso Italiano

品種｜ Sangiovese 為主混釀

風味｜ 紅莓果與草本香氣，酸度清亮；搭配番茄湯頭形成鮮味協同，提升整體清爽與層次表現。

「番茄的酸鮮，在這款紅果酒中找到最好的共鳴。」



「初戀」尼古阿馬羅 1680

風乾紅葡萄酒

■ 建議搭配 紅燒牛肉麵

PRIMAMORE Negroamaro–Primitivo Rosso Passito
「初恋」ネグロアマーロ＆プリミティーヴォ ロッソ・パッシート

Braised Beef Noodles
紅焼き牛肉麺

產地｜ 義大利 Puglia（普利亞）

品種｜ Negroamaro・Primitivo（風乾）

風味｜ 熟黑莓與可可香氣融合，酒體圓潤滑順；搭配紅燒湯頭酸香濃郁，果韻能柔化油脂，拉長香料尾韻。

「紅燒的濃與韻，由初戀來柔化與昇華。」



葵莎 2280

卡本內蘇維濃特級珍藏紅酒

■ 建議搭配 牛肉類料理

QUASAR Gran Reserva Cabernet Sauvignon
クエーサー グラン・レセルバ カベルネ・ソーヴィニヨン

Beef Dishes
牛肉料理

產地｜ 智利

品種｜ Cabernet Sauvignon

風味｜ 黑莓果醬、香草、烤橡木香氣交織，酒體厚實；成熟單寧撐起結構，能承接麻辣與濃湯膠質，尾韻綿長。

「越濃越愛，牛肉與油質交給它來平衡。」



瓦瑞塔 1000

卡本內蘇維濃紅葡萄酒

■ 建議搭配 半筋半肉

VARETAL Cabernet Sauvignon
バレタル カベルネ・ソーヴィニヨン

Half Tendon Half Meat
半筋半肉

產地｜ 智利

品種｜ Cabernet Sauvignon

風味｜ 紅莓果、香料調和，酒體中等偏輕盈，單寧柔順不苦澀；搭配番茄或湯頭類料理，果香提鮮，適飲度高。

「輕鬆清爽，是番茄與牛肉湯的百搭夥伴。」