

# 品牌故事【天下三絕】的【三絕】

天下三絕是由創辦人用三十餘年烹飪經驗累積研究出來的強勢麵點品牌，吳老闆秉持對料理極度的熱情與堅持，嚴選食材與專業烹飪技巧，將每位客人視為自己家人般重視，要健康也要兼顧美味，讓來到天下三絕的顧客，從食材到用餐環境，都能感受到賓至如歸的氛圍。

【天下三絕】的【三絕】，  
是吳老闆多年來料理功夫的累積與堅持！

## 一絕

### 新鮮食材

是以「品質」為考量，挑選最新鮮的上等天然食材，為了讓我們如家人般重視的顧客吃到最好的食物、最美味的料理。

## 二絕

### 烹飪技巧

是純粹的烹飪技巧，每一種食材特性不同，烹飪的方式也有所差異，不破壞食材原有的味道，更能提升食物天然的鮮甜。烹飪工序繁複，只為了讓客人專注於享受食物最純粹美好，這也是天下三絕中，最重要的一個環節。料理的純粹、風味的原粹、口感的精粹。

## 三絕

### 職人三心

用心、愛心、專心---料理人「三」心，從食材挑選到料理美食、餐廳環境，每個環節處處包含三心，將味覺、視覺結合，享受美味極致。

【天下三絕】打造了全台獨一無二的料理饗宴，我們精選四種蕃茄、兩種洋蔥慢火熬煮高湯，充分的發揮了食材的鮮、香、甜的特性，成就了濃郁香醇的高雅湯頭；我們提供了頂級優雅的用餐環境，並精選紅酒佐餐，讓老饕能一口紅酒搭上一口彈牙帶勁的牛肉麵，享受低調奢華的美食體驗。

健康、美味的頂級饗宴，就在天下三絕。

# ブランドの物語【天下三絶】の【三絶】とはなにか

## Brand Story

それは呉社長の長年にわたる料理への努力の積み重ねとこだわりです。【天下三絶】は創業者である呉弟用氏の30年以上にわたる調理経験の積み重ねにより考案された、強力なブランドです。呉社長は料理に対する積極的な情熱とこだわりを堅持しながら、厳選された食材とプロフェッショナルな調理技法で、お客様それぞれを自分の家族のように重視し、健康でおいしさを兼ね備えたお食事をご提供しています。【天下三絶】にいらしたお客様が、食材からお食事の環境まで、すべてで我が家に帰ったかのような雰囲気を感じていただくことができます。

About “The World’s Three Specialties”

“The World’s Three Specialties” comes from the founder Mr. Wu’s more than thirty years’ experiences of cooking. Mr. Wu runs the restaurant with his big passion for culinary arts. Therefore, he not only chooses the most fresh food ingredients and cooks them with professional practices, but he also treats every customer as his family member. He insures his customers feel at home in every aspect from healthy and delicious food to comfy dining environment.

*Ruin Ruin the world Cuisine is cumulative effort over the years and insist Wu boss !*

一絶！

### 新鮮な食材

それは「品質」を考慮し、選び抜かれた最も新鮮で上等の天然食材であり、私たちが家族のように重視しているお客様に召し上がっていただく、最高の食べ物、最もおいしい料理です。

First Specialty—Fresh Food Ingredients

To treat every customer as a family member, the quality of healthy and fresh food ingredients is the biggest concern for a tasty meal.

三絶！

### 職人の3つの心

それは注意深く、心を込めて、料理に集中する職人の心です。食材選びから美食の調理、レストランの環境、それぞれの段階のそこかしこに3つの心が含まれることで、味覚への楽しみを極限まで向上させています。

Third Specialty—Spirits of Craftsmanship

Being a chef, the spirits of craftsmanship are making efforts, caring and focusing. From choosing fresh food ingredients to making them into delicious cuisines, and then to creating a warming dining atmosphere, we demonstrate the spirits of craftsmanship. By all means, we provide supreme taste enjoyment.

二絶！

### 烹飪技巧

それは純粋な調理の技巧です。それぞれの食材の特性により異なり、料理の方法にも違いがあり、食材のオリジナルの味を壊さずに、より食物の天然な甘みを引き立てることができます。調理の複雑なプロセスは、お客様が集中して食べ物の最も純粋な美味しさをお楽しみいただくためだけにあり、これも【天下三絶】の中で最も重要な一環となっています。料理の純粋さ、風味のオリジナルな純粋さ食感の洗練された純粋さです。

Second Specialty—Cooking tips

For every food ingredient has its own texture, the way to cook can be varied accordingly. Preserving the original flavor of ingredient also enhances its natural taste. With careful and delicate cooking procedure—the most important step of three specialties— it provides customers the originality of food.

“The World’s Three Specialties” brings out a unique food feast in Taiwan. We carefully choose four types of tomatoes and two kinds of onions to simmer into stock, and it draws out the freshness, flavor, and sweetness of food and makes a brilliant broth. We also provide a delicate eating area and red wine while dining. In such a way that an epicures can be pleased to have a sip of red wine and along with al dente beef noodle soup when experiencing this relaxed food luxury.

Healthy and tasty cuisine is it!

# 湯

Soup

スープ

精

選

兩種洋蔥

紫洋蔥／台灣洋蔥

四種蕃茄

牛蕃茄／聖女蕃茄

黑柿蕃茄／黃金蕃茄  
加上牛肋排／牛大骨

六道繁雜工序及八小時慢火細熬  
湯甜溫和味回甘  
熬出豐富層次的黃金湯頭





# 麵

Noodles

そば

嚴選

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  
家常麵Q、拉麵彈牙  
褲帶麵厚實有嚼勁  
滑溜Q彈 極致美味

拉麵  
寬度3.35mm



褲帶麵  
寬度19.53mm



家常麵  
寬度9.09mm



# 米

Rice

米 こめ

絕

選



嚴選台東池上米  
細心燜煮 米香四溢  
米粒飽滿 口感扎實Q彈  
晶瑩剔透 泛著光澤  
為稻米界的寶石





◆ ◆ ◆  
雙福珍寶麵

spare ribs pork chop

Noodle Soup

豚スネ肉入り麵

380

◆  
精

選  
◆  
◆  
◆  
◆

天下三絕精選豬後腿蹄膀肉棒棒腿，  
細火慢燉的清湯滋味，  
豬肉與高湯的交流，  
韻味流遠，  
值得品嚐！







尊爵牛小排麵套餐

Bone-in Beef short Rib noodles

≪ヨドリア牛肉麵≫

1280

精

選

Bone-in Beef short Rib noodles

樽帶麵Q嚼勁佳 牛肉味香讚天下  
啜飲一口好茶湯 生津回甘喉韻長







## 極品牛B腱麵

Prime Beef Hind Shank  
Noodle Soup

米牛のももスネ肉入り麵

### 天下絕品牛肉麵 | 牛腱肉 |

Signature Beef Shank Noodle Soup

牛すね肉入り麵

使用澳洲頂級007的花腱，花腱脂肪少帶筋且油花分佈均勻！

290

### 特級三爪牛筋牛肉麵 | 半筋半肉麵 |

Prime Beef Tendon and Beef Shank Noodle Soup

牛筋と牛すね入り麵

採用澳洲頂級007的花腱及澳洲頂級的牛筋(每頭牛只有2條牛後筋)比一般市售更珍貴含有豐富的膠原蛋白無脂肪零膽固醇堪稱極品之物！

380

### 特級三爪全筋麵 | 全筋麵 |

Prime Beef Tendon Noodle Soup

牛筋入り麵

使用澳洲頂級的牛筋(每頭牛只有2條牛後筋)比一般市售更珍貴含有豐富的膠原蛋白無脂肪零膽固醇堪稱極品之物！

450

推薦

### 極品牛B腱麵 | 美國牛肉後腿腱心肉 |

Noodle Soup

米牛のももスネ肉入り麵

使用美國的腱子心，B腱的肉跟腱筋比例較高完美的筋肉比例絕妙的口感！

480

◇ 以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵/家常麵/拉麵。

◇ 以上加麵加價50元。

● 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，每人低消120元



牛肩胛小排麵 | 牛肩胛小排肉 |

Beef Chuck Rib Noodle Soup

牛肩ロース肉入り麵

採用每頭牛只有8支的肩胛小肋排，口感介於牛腩與牛腱之間，Q彈嚼勁！

520

天下三絕牛肉麵 | 牛尾、腱心肉、牛腱、牛筋四個部位的肉 |

Signature Beef Noodle Soup with Beef Tail, Beef Shank, Beef Tendon, and Beef Heel Muscle

テール、スネ、ももスネ、すじ四種類の肉入り麵

使用四種不同部位，綜合不同口感的極品牛肉麵！

530

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)

牛筋と牛すね入り麵 + 赤ワイン100ml

採澳洲頂級007的花腱及頂級牛筋，具有豐富的膠原蛋白搭配精選紅酒100ml！絕佳美妙的組合！

600

限  
量

尊爵牛小排麵套餐 | 精緻牛小排+芋薺糕+嚴選中式茶品 |

Bone-in Beef short Rib noodles

ショトリブ牛肉麵

牛小排肉質口感細嫩，量少而珍貴，搭配台灣烏龍茶，體驗不一樣的滋味！

1,280

蕃茄牛肉湯麵 | 多種新鮮蕃茄混合的牛肉湯底(沒有牛肉) |

Mixed Tomato and Beef Broth Noodle Soup

トマトが入った牛肉スープ(牛肉抜き)

使用多種新鮮蕃茄跟牛肉湯一起熬煮，讓牛肉湯的湯頭略帶微微的酸，既爽口又開胃！

350

牛肉湯麵 | 純牛肉湯麵 |

Beef Noodle Soup

牛肉湯麵(牛肉が入っていません)

精緻湯頭，搭配Q彈麵條！

200

◇ 以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵/家常麵/拉麵。

◇ 以上加麵加價50元。

● 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，每人低消120元

福州養生紅糟羊肉麵線 | 紅糟羊肉麵線 |

Red Yeast Lamb Thin Noodle

赤粕漬け羊肉そうめん

自家精製紅糟，經長時間發酵熟成，做工繁複，絕不添加任何化學物質與人工色素，並使用澳洲全羊隻切塊，讓您安心品味福州式的完整羊肉風味！

450

福州養生紅糟雞肉麵線 | 紅糟雞肉麵線 |

Red Yeast Chicken Thin Noodle

赤粕漬け鶏肉そうめん

自製優良紅糟的堅持與嚴選優良雞肉的堅持，才能夠交織出天下三絕一貫堅持給您安心、健康、美味的頂級體驗！

450

紅糟

本店自製紅糟採糯米、紅麴、紹興酒等原料製成。也是釀製女兒紅，烹調紅糟肉不可缺的主要材料，中國人吃紅糟的歷史有一千多年，裡面所含的紅麴成分可促進新陳代謝降血脂、預防心血管疾病等健康功效。

◇ 以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵/家常麵/拉麵。

◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費。



10大神農飼養『吃素的雞』

位於苗栗後龍的標裕牧場，農場主人魏趙鼎，在2013年獲選十大神農獎，致力於健康、安全的雞肉生產與雞隻養殖，最大的特色在於飼養『吃素的雞』，堅持飼料中不添加任何抗生素和動物性蛋白，完全採用天然的植物飼料，讓雞肉能夠以更天然的滋味呈現。



安心的『台灣土雞認證』

除了產銷履歷及HACCP認證，標裕牧場是台灣唯一擁有台灣土雞認證的牧場，認證門檻除了藥物殘留符合國家

規範，飼養期也要達到一定的天數才能取得認證。

堅持和持續學習

十年前，吃素的小雞育成率不到五成，不過魏趙鼎依然不放棄，他密切地和飼料廠配合，不斷提整大豆、玉米、黃豆粉的配方比例，終於調配出適合的飼料配方。

不過這樣的努力並未停止，他持續與中興大學產學合作，不斷地研究適合雞隻的飼料配方，讓雞隻能夠健康的生長，雞吃得健康，消費者也才能吃的安心，這是標裕牧場一直以來的堅持。







## 乾麵

Hot Dried Noodle

### 摩納哥肉醬麵 | 蕃茄豬肉醬麵 |

Monaco Spaghetti with Meat Sauce

モナコ風ミートソース麵

特選多種香料與新鮮蕃茄，以慢火精燉細熟，入口香醇，回味無窮！

產地：台灣

180

### 三絕京都麻醬麵 | 3種胡麻醬調和醬汁 |

Signature Mixed Sesame Paste Noodle

三種類ゴマソース調和の混ぜ麵

三絕京都麻醬麵，採用日本進口來台的順羽三重胡麻醬，搭配數種麻醬調製而成，香醇濃郁！

180

### 苦茶油麵線 | 茶油籽壓榨的油 |

Thin Noodle with Camellia Oil

椿油の混ぜそうめん

頂級手工麵線，淋上雲林古坑苦茶油，是您健康素食的好選擇！

120

### 滷豬腳乾拌麵 | 紅燒油豬腳 |

Braised Pork Knuckle with Hot Dried Noodle

醬油煮込み豚足の混ぜ麵

特選豬腳以秘制醬汁慢燉細熟，入口Q彈與濃濃的醬香味，是牛肉麵以外的第一選擇！

產地：台灣

280



停售

- ◇ 以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵/家常麵/拉麵。
- ◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費，每人低消120元





## 卓越紅寶石麵

| 4種蕃茄+多種菇類 |

Mixed Tomato and Mushroom  
Noodle Soup

4種類トマトとキノコ入り麵

200

## 素麵

Vegetable Noodle Soup

そうめん

## 精品琥珀麵

| 2種南瓜+多種菇類 |

Mixed Pumpkin and Mushroom  
Noodle Soup

琥珀麵

2種類カボチャとキノコ入り麵

200



- ◇ 以上麵款均有三種特色麵條可供選擇：褲帶麵/家常麵/拉麵。
- ◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費。





## 野菜佐排骨飯套餐

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

台灣風ヒレカツ定食(3種類野菜と日代わりスープ)

採用本地黑毛豬,只擷取整條里肌肉的最前端,再調和數十種香料與調味料長時間醃漬讓整塊極品厚切排骨完全入味,嚴格的炸製時間與油溫讓您入口盡是香酥與鮮嫩多汁! 產地:台灣

290

## 苦茶油拌飯 | 茶油籽壓榨的油

White Rice with Camellia Oil

椿油の混ぜご飯

嚴選台東池上米拌上雲林古坑苦茶油,品嚐絕佳的好滋味!

80

單點

a la carte

白飯 White Rice 20  
ご飯

燙時蔬 Steamed Vegetables 100  
季節野菜の茹で

炸排骨 | 里肌肉 | 170  
Fried Pork Rib  
台灣風ヒレカツ 產地:台灣

滷豬腳 | 紅燒滷豬腳 | 250  
Braised Pork Knuckle  
豚足のしょうゆ煮込み 產地:台灣

例湯 Daily Soup 60  
日変わリスープ

牛肉湯 250  
Mixed Tomato and Beef Broth Soup  
四種類のトマト入りの牛肉スープ(牛肉は入っていません)

蕃茄湯 150  
Mixed Tomato and Mushroom Soup  
4種類トマトとキノコ入リスープ

南瓜湯 150  
Mixed Pumpkin and Mushroom Soup  
2種類カボチャとキノコ入リスープ

蕃茄牛肉湯 390  
Mixed Tomato and Beef Broth Soup  
四種類のトマト入りの牛肉湯  
(牛肉は入っていません)

- ◇ 米飯皆為嚴選池上米。(每人低消120元)
- ◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費。



涼拌乾絲

Bean Curd Strips Salad

干し豆腐細切りの冷菜



洛香蓮藕

Cold Sliced Lotus Root

蓮根の冷菜



千張茄子

Cold Eggplant

ナスの冷菜



油燜苦瓜

Braised Bitter

ゴーヤの煮物



胡麻小黃瓜

Cucumber with Sesame Paste

胡瓜のゴマダレ掛け



花生小魚乾

Peanut Dried Fish

ピーナツと小魚の揚げ合え



紅燒烤麩

Braised Wheat Gluten with

Brown Sauce

揚げ麩の醤油うま煮



桂花香芋

Osmanthus Flavor Taro

たる芋の冷菜

甜品

Desserts

デザート

荸薺糕

Water Chestnut Cake

シロクワイ入りのお菓子

100

黑糖芋泥 | 芋頭泥含豬油成份 |

Brown Sugar Taro Paste

黒糖入りのたる芋ペースト

220

◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費, 每人低消120元





## 招牌滷味拼盤 (大)

### Signature Braised Platter (Large)

台湾風しょうゆ煮物の盛り合わせ(大)

豆干、豆皮、魯蛋、海帶、豬耳朵、牛筋、牛腱、牛肚。

Dried Bean Curd, Bean Curd Sheet, Salt Brown Egg, Seaweed, Pork ear, Beef Tendon, Beef Shank, Beef Tripe

干し豆腐、湯葉、醤油煮卵、昆布、豚耳、牛すじ、牛スネ、ハチノス

450

道地的大眾小吃，隨處可見的食材在天下三絕化成精緻大方的珍饈，經數年調整而成的獨家配方，多種中藥材及香料佐以金門58度高粱完美酒香，味道及口感無可挑剔，  
精緻的刀工與擺盤更成就了視覺與味覺的雙重饗宴。

## 招牌滷味拼盤 (小)

### Signature Braised Platter (Small)

台湾風しょうゆ煮物の盛り合わせ(小)

豆干、豆皮、魯蛋、海帶、豬耳朵、牛筋、牛腱。

Dried Bean Curd, Bean Curd Sheet, Salt Brown Egg, Seaweed, Pork ear, Beef Tendon, Beef Shank

干し豆腐、湯葉、醤油煮卵、昆布、豚耳、牛すじ、牛スネ

300

## 招牌滷味拼盤

### Signature Braised Platter

台湾風しょうゆ煮物の盛り合わせ



風雞 | 鹽味土雞腿肉 |

Cured Chicken Meat

塩味の地鶏もも肉

450

## 江浙風味

風雞算是江浙人吃的臘味，是經過醃漬、陰乾而成，肉質呈現火腿般的臘鹹香。我們採用雞腿代替全雞，並且縮短乾燥時間以確保成品衛生無虞。

◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費，每人低消120元

## 紅酒

Red Wine



### *VARETAL CABERNET SAUVIGNON 2015*

紅莓的果香與香料的清香同時呈現，中等的濃度與良好的單寧，口感清新舒爽非常適合搭配所有的紅肉料理。

1,000



### *QARSAR CABERNET SAUVIGNON 2012*

活潑明亮的色澤，馥郁的水果香氣，如綜合紅梅果、黑櫻桃及野莓果香酒質均衡，尾韻饒富充沛的果醬氣息。

1,200

### *ROSEMOUNT ROAD SHIRAZ* | 澳洲 |

香氣表現出甜美清爽的夏日風情，如藍莓、小紅莓等綜合漿果氣息飄散，酒體中等柔順可口適合搭配調味豐富的料理。



1,200



### *CYCLES GLADIATOR CABERNET SAUVIGNON* 單車女神 | 美國加州 |

深邃的紫紅色澤，濃郁的黑櫻桃果香伴隨著淡淡的洋李，可樂及西洋杉的香氣酒體濃烈、醇厚且單寧紮實。

1,800

### *QUASAR GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2012*

手工精選葡萄釀造，馥郁充沛的黑莓及草莓果漿氣息，隨後帶來香草豆、烤土司以及咖啡的香氣，經由橡木桶陳年，呈現圓潤柔順的口感酒體醇厚、單寧成熟紮實。



2,200



### 風華

紅莓的果香與香料的清香同時呈現，中等的濃度與良好的單寧，口感清新舒爽非常適合搭配所有的紅肉料理。

3,000

- ◇ 飲酒過量，有害健康。
- ◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費。



# 茶

## Tea

Osmanthus Oolong Tea ◇

桂花烏龍茶  
モクセイウーロン

280 壺

嚴選優質台灣高山烏龍茶與桂花一起烘焙而成，淡淡桂花香，甜美口感，餘味回甘！

Alishan Oolong Tea ◇

阿里山烏龍茶

280 壺

台灣最著名的碳焙茶品之一，產於南投鳳凰村，茶湯金黃清澈，香氣馥郁芬芳，滋味甘醇濃厚不愧為台灣茶代表之一！

Chinese Honey Black Tea ◇

小葉種蜜香紅茶

280 壺

採用草生栽培的方式管理，茶樹被小綠葉蟬吮食，會產生特殊花果蜜香，其茶葉精緻發酵製成，口感香甜甘醇細滑溫潤。

Rose Black Tea

玫瑰紅茶  
ローズティー

280 壺

嚴選優質紅茶與玫瑰花一起烘焙，玫瑰特有之清雅花香，完美融合紅茶的醇厚口感，茶韻甘潤，獨特清香。

## 汽泡飲料

Soft Drinks 炭酸飲料

Coca Cola

可口可樂 60  
コカコーラ

Diet Coke

健怡可樂 60  
ダイエットコカコーラ

Sprite

雪碧 60  
スプライト

Apple Cider

蘋果西打 60  
アップルソーダ

## 果汁 / 水

Juice/Mineral Water

Apple Juice

蘋果汁 80  
リンゴジュース

Cranberry Juice

蔓越莓汁 80  
グランベリージュース

Even Spring Water

Evian 礦物水 500ML  
エビアン 100  
(ミネラルウォーター)

## 酒精飲料

Alcohol アルコール飲料

Taiwan Beer 大 180

金牌台灣啤酒  
金賞台湾ビール 小 120

Daughter Wine (Bad Red Wine)

女兒紅 (紅糟酒) 600  
女兒紅 (紅糟酒)

Kaoliang Liquor

金門高粱 680  
金門高粱酒

Vintage Shao-Hsing Wine

陳年紹興 880  
陳年紹興酒

◇ 飲酒過量，有害健康。

◇ 所有餐點均需加收百分之十服務費。