



大溪春天
VEGETARIAN





內用須知:

本店不收服務費

茶水請於前方續壺

禁止攜帶外食

桌邊點餐 結帳可刷卡付現

如攜帶酒水 需開瓶

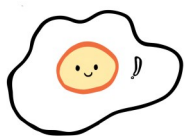
將酌收 300 元服務費/瓶

繁忙時段出餐較慢 請多多包容

餐點標示:

小份:2~3 人份 大份:4~5 人份

餐點沒有標示蛋奶即為全素



蛋奶素
EGG & DAIRY



會辣
SPICY



招牌推薦
SIGNATURE FOOD



客製全素
customized vegan



需預約
RESERVATION

主廚手工招牌菜



川味水煮魚



避風塘蟹腳



蘿蔓葉蝦鬆



泰式酸辣魚



黑胡椒猴頭菇



南洋沙嗲串



松子糖醋芋

避風塘蟹腳

小份 298 / 加大 398

Typhoon Shelter Style Vegetarian Crab Legs

----金針菇、豆酥、糯米椒

蘿蔓葉蝦鬆

小份 328 / 四片葉

中份 428 / 六片葉

Lettuce、Vegetarian minced"SHRIMP"

----蘿蔓葉、掛吉、茼蒿、松子、海苔、素香鬆

川味水煮魚

小份 398 / 加大 498

Vegetarian Sichuan-style boiles fish

----手工山藥豆皮魚(非基改)、鹽滷豆腐(非基改)、寬粉，花椒、辣椒

猴頭菇排 黑胡椒/三杯

小份 398 / 加大 498

Lion mane mushrooms with black pepper sauce

----燕麥奶醃製的厚切猴頭菇，兩款經典作法任你挑。

南洋沙嗲串

三串 198 / 五串 298

Curry Skewers with Lion's Mane Mushroom

----猴頭菇、豆腐、小黃瓜、丸子、搭配主廚特製沙嗲醬

酸甜糖醋芋

四塊 228 / 六塊 328

Pine Nut Sweet and Sour Taro

----蒸芋頭，薄豆皮包裹，淋上水果糖醋醬汁



月亮霞餅



黑椒天貝排



塔香脆腸



薑絲炒醋腸



三杯猴頭菇

泰式酸辣魚

小份 328 / 加大 428

Thai-Style Spicy & Sour Vegan Fish

----檸檬、香茅，手工山藥豆皮魚(非基改)、腐竹(非基改)、寬粉

薑絲醋味炒脆腸

小份 298 / 加大 398

Vegan “Crispy Intestine” with Ginger & Vinegar

---手撕杏鮑菇、薑絲、大溪黃豆醬與白醋

塔香脆腸

小份 298 / 加大 398

Three-Cup “Crispy Intestine

---手撕杏鮑菇、九層塔

麻油豆包

小份 298 / 加大 398

Sesame Oil Bean Curd Sheet

----嚴選有機非基改豆包，外酥內嫩，浸入溫潤麻油薑湯

黃金月亮霞餅

238 / 八片

Crispy Vegetarian “Shrimp” Pancake

---主廚自製餡料：蒟蒻、掛吉

經典家常熱炒



麻辣魯臭豆腐



三杯豆腐

優植蛋白 Tofu Protein

三杯豆腐

小份 268 / 加大 368

麻婆豆腐 🌶️

小份 268 / 加大 368

麻婆臭豆腐 🌶️

小份 268 / 加大 368

麻辣滷臭豆腐 🌶️

小份 198 / 加大 298

香椿煎豆腐

小份 228 / 加大 328

宮保天貝 🌶️

小份 298 / 加大 398

呷
菜
配
飯

宮保醋溜土豆絲

小份 188 / 加大 288

金沙杏鮑菇 

小份 268 / 加大 368

餘香茄子

小份 188 / 加大 288

古早味菜圃蛋 

小份 188 / 加大 288

乾煸四季豆

小份 288 / 加大 388

好
油
炒
時
蔬

彩椒燴蘆筍

小份 298 / 加大 398

現炒當季時蔬


小份 180 / 加大 280

現炒當季野菜

小份 228 / 加大 328

松露娃娃菜

小份 268 / 加大 368

皮蛋炒時蔬 

小份 188 / 加大 288



彩椒蘆筍



金沙杏鮑菇

和風料理



主廚手作日式小品

牛蒡手卷	 	228/ 四塊
春天手卷	 	228 / 2 支
酪梨鮮蔬捲	 	228 / 六塊
山東撒子餅	 	198 / 六塊
酪梨壽司	  	258 / 六塊
涼拌蹄筋		108
健康大拼盤		800 / 6 ~ 8 人 1000 / 8 ~ 10 人
(需提前預約)		





炙燒美人腿



酪梨鮮蔬卷



花生豆腐



春天手捲

主廚手作日式小品

炙燒美人腿 🍳 ⌚	168
日式烤茄子	168
胡麻秋葵	88
椒麻川耳 🌶️	88
花生豆腐灑紅毛苔	138 / 四塊
有機生菜沙拉 ⌚	228
千島醬/和風醬	+60 升級草飼優格
草飼優格醬 (須加價)	
(需提前預約)	





港式點心



弦月蒸餃



魚翅餃 雪花糕





手工弦月蒸餃

88/三入

鮮蔬魚翅蒸餃

108/三入

客家炸鹹水餃

88/三入

白玉蘿蔔糕

88/三片

流沙芝麻球

108/三入

蘿蔔絲酥餅

88/二入

以上可單入再追加

現烤叉燒酥 🕒

168 / 三入

拉絲春捲

108 / 二入

焗烤時蔬 🕒 🍳

328

現蒸叉燒包

88 / 二入

鮮奶雪花糕 🕒 🍳

現炸麵線捲

88 / 二入

現炸薯條佐松露醬 🍳

168

以上可單入再追加



中式燉湯





天麻玉液湯

----天麻、菌菇、腰果等

個盅 128 / 甕 660
(6人份)

翡翠豆腐腦羹

----澎湖海菜、花生豆腐腦

個盅 98 / 盤 428
(6人份)

海味香翅羹

----白菜絲、海苔酥、花生豆腐腦等

個盅 88 / 盤 388
(6人份)

🕒 以下僅提供預約

人參鬚燉四神

1000 / 甕

一品佛跳牆

1280 / 甕

干貝燉白菜

1000 / 甕

四季椰奶鍋

1000 / 甕



主 食

白飯	20	糙米飯	25
松露炒飯	268	什錦炒烏龍	198
香椿炒飯	228	麻油麵線	198
什錦炒烏龍	198	絲瓜麵線 	198



來 點 咖 啡

美式咖啡	冰/熱	90
氣泡冰美式		110
拿鐵	冰/熱	120
卡布奇諾	冰/熱	120
巧克力牛奶	冰/熱	150

*可選 鮮奶/燕麥奶





春 天 特 調	咖啡果皮茶(壺)可回沖	200
	Vegan 特調咖啡 冰/熱 —隨機挑三種植物奶、MCT 椰子油、五行鹽、黑咖啡	150
	防彈熱豆漿 — 麥豆豆漿、紫蘇油、MCT 椰子油、五行鹽	150
	現打當季水果冰沙(壺)冬季停售	288
	現打當季水果優格(壺)冬季停售	388
	風味冰飲(壺) — 蔓越莓/柳橙/梅子醋/氣泡水	160

