

东悦坊
Tong Yat Din Sam
Restaurant

港式飲茶
Since 2007

豐饒港點 煲香款宴



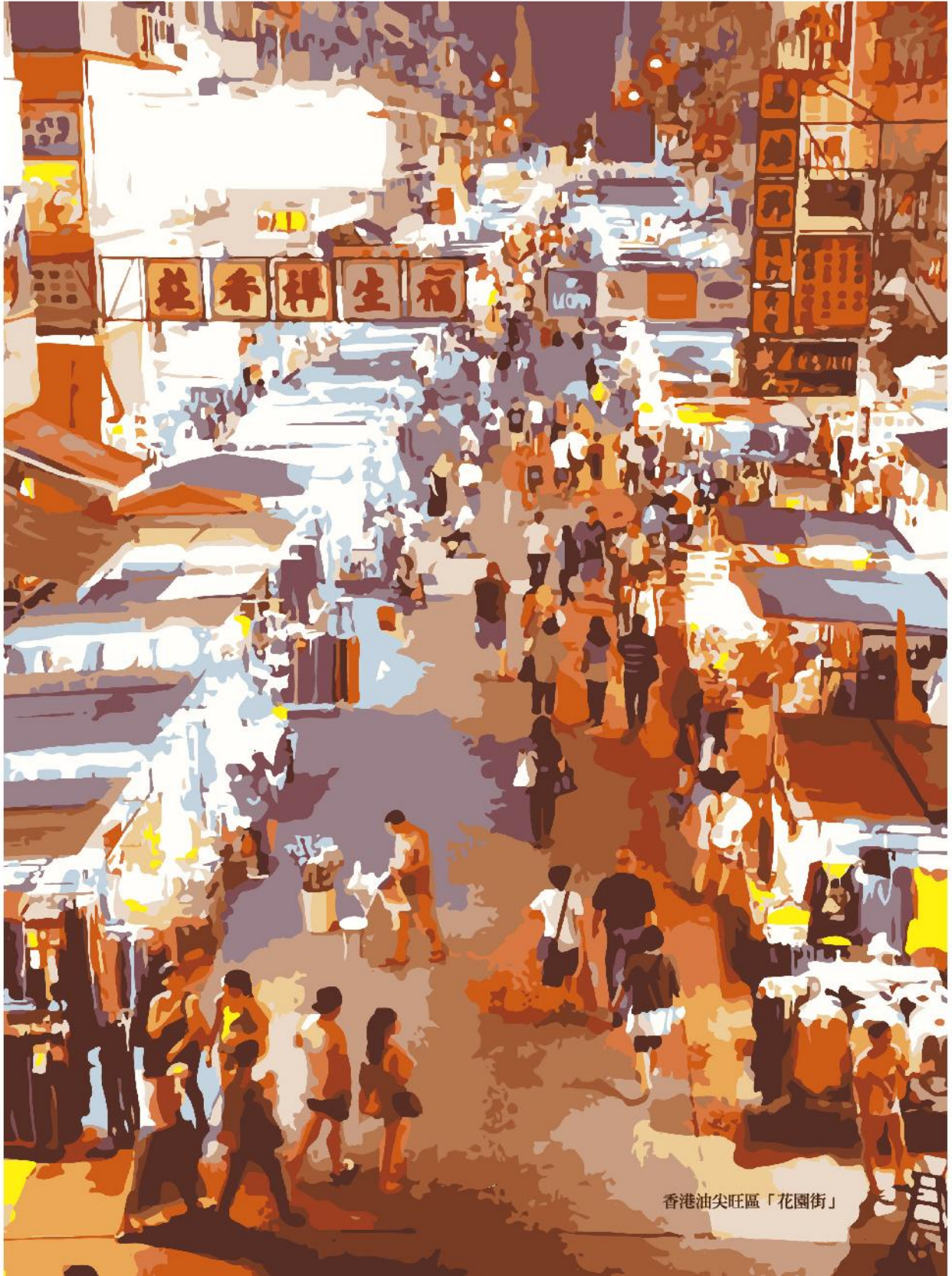
DELICACY

聞香下馬

03

FLAVORS YOUR LIFE

2017年10月



香港油尖旺區「花園街」

豐饒港點 · 煲香款宴



Tong Yat Dim Sum Restaurant
東悅坊 港式飲茶

東悅坊提供中華經典粵式料理及港式飲茶點心，嚴選食材用料，並配合時節添加創意元素，讓各方賓客品嚐到創新、時尚、與眾不同的港式新風味。不僅食材講究，配合極致刀工，細膩盤飾，每道珍饈作工繁複，每口都能嚐到師傅精湛的料理真功夫，真誠為您獻上最精緻考究的美味珍品。



Tung Yat Cantonese Restaurant offers classic Cantonese Chinese cuisine and Dim Sum. Ingredients come from carefully selected ingredients that change with the seasons and creative style of the chefs, so that all of our guests enjoy the innovative, stylish and distinctive new Hong Kong-style cuisine. With attention to fine ingredients, as well as knife skills and trained delicacy workmanship, clients will be able to experience the gourmet treasures and exquisite cuisine produced by our masters.

東悦坊は、中華の定番である広東風料理と香港風飲茶点心のレストランです。食材を厳選して、旬のアイデア要素を加え、お客様に新しく、おしゃれて、一風変わった香港風新風味を味わっていただけます。食材にこだわるだけでなく、究極の包丁技術、繊細な盛り付けで、どの料理にも手間暇をかけ、一口一口に料理人の素晴らしい技術が味わえます。ぜひ召し上がってください。

粵菜烹調手法相當多元
蒸、炒、煎、焗、焗、炸、煲、燉、扣等手法
具有獨到的特色。



粵菜

亦稱廣東菜，由廣州菜、潮州菜、客家菜、順德菜組成，是中國四大菜系之一。由於地理環境與經濟發展的原因，粵菜烹調用料範圍很廣，集眾家所長，自成一家，故有「天下所有食貨，粵東幾盡有之，粵東所有之食貨，天下未必盡也。」一說。

粵菜的做法精細且複雜，烹調手法相當多元，其中以蒸、炒、煎、焗、燜、炸、煲、燉、扣等手法更是具有獨到的特色。為了讓顧客吃出食物的原味，一般會料理得比較清淡，也因此常使用清蒸的方式烹調食材，而配料的使用，也是為了讓食材能夠展現原始風味，較少使用香料，因此在粵菜中很少會有濃烈的味道。

由於廣州一帶是重要的貿易城市，因此促成料理的蓬勃發展。粵菜的種類繁多且各具特色，在鬧區更是茶樓、酒店、餐館、小吃店林立，食品豐富，款式眾多，其中包含老火湯、點心、燒臘、快炒等更是遠近馳名的餐點，亦是深受眾多饕客喜愛的料理。

Cantonese cuisine, the food of Guangdong, comprises Guangzhou dishes, Chaozhou dishes, Hakka dishes, and Shunde dishes, ultimately reigning as one of the four main cuisines of China. With its local climate and flourishing economy, Cantonese cooking involves a wide range of techniques and ingredients, integrating the best methods into one kitchen. Hence the saying, "Of all the foods in the world, Cantonese cuisine leaves nothing out. Of all the dishes of Cantonese cuisine however, there are those that even the world has never seen".

Cantonese cooking is intricate and complicated. It includes a vast array of cooking methods including steaming, stir frying, pan frying, baking, simmering, deep frying, braising, stewing, and even culturally unique ones such as "kou", which combines multiple methods into a delicate one of a kind process. To bring out the flavors of the natural ingredients, this cuisine generally features lighter dishes, and subsequently often relies on the steaming method of cooking. Similarly with flavoring, in order to allow the original essences of ingredients to shine, this cuisine rarely calls for spices, and that's why Cantonese cuisine rarely focuses on bold dishes. Because the whole of Guangzhou serves as an important city for trade, the resulting cultural development has inspired the blossoming of its cuisine. Cantonese cuisine features many different types of dishes, all of which are very unique. In bustling areas for example, there are teahouses, hotels, restaurants, and concentrations of snack shops with an abundance of foods and a variety of product types, which include famous dishes such as simmered soups, dim sum, barbecued meats, and stir fries, making it a style of cuisine that is loved by all food enthusiasts.

粵菜は広東料理と称され、広州料理、潮州料理、客家料理、順德料理から成り立つ中国4大料理の一つです。地理環境と経済発展のため、粵菜の調理用材料は幅広く、それぞれ良い所が集まり自ら一家となりました。

粵菜の作り方は繊細かつ複雑で調理手法もかなり多く、その中で蒸(蒸気で加熱する)、炒(炒める)、煎(少量の油で両面焼く)、焗(スープ・酒・食材自身の汁などで蒸し焼きする)、燜(スープや調味料を加えて蓋をし、弱火でじっくり煮込む)、炸(油で揚げる)、煲(土鍋に入れて弱火でじっくり煮こむ)、燉(土鍋等に入れて弱火で長時間加熱する)、扣(器につめたものをひっくり返して盛り付ける)などの手法も独特な特色です。顧客に食べ物本来の味を食べていただくために普通は薄口に料理をしており、よく蒸し焼きの方法で食べ物を調理しています。また、配料の使用には食べ物本来の味が引き立つように香料の使用を比較的少なくしているため、粵菜は強烈な味付けのものが少ないのです。それに広州一帯は重要な貿易都市であるため、料理も著しく発展しました。粵菜の種類は数多く、またそれぞれ特色があり、繁華街、特に茶楼、酒店、レストラン、グルメが立ち並び、食品が豊富でバラエティ豊か、中でも、老火湯、点心、燒臘、快炒など遠くに名を馳せている食べ物もあり、食通たちに深く愛されている料理です。



東東
餐飲企業
Tung Tung Restaurant
Industrial CO. LTD

頂鮮101
美食美景
TAIPEI 101-86F



Coming Soon!!

· 兩岸十大名廚駐店服務



2016 兩岸十大名廚年度金獎得主

陳金順 行政主廚

陳坤榮 行政主廚

· 地址 / 高雄市前鎮區瑞田街99號10樓(富野渡假酒店) · 訂席專線 / 07-822-6633

 東東宴會式場
Tung-Tung Banqueting hall

永大·幸/福/館

❧ B A N Q U E T ❧

永康區新地標·全新宴會式場

創新、領航、極致、榮耀

經典再創不凡·見證幸福永恆

- 五星級廚師團隊，嚴製珍饈美饌
- 挑高宴會空間，頂級創新設備
- 奠定宴會式場新里程

華麗時尚風格建築，婚宴工商桌席、
大型活動舉辦最佳場所！

首創幸福天鵝空中纜車，真愛幸福從天降臨~



| 婚宴、工商桌席 | 全館可容納190桌席 | 大型停車場 | 無樑柱空間 | LED升降星光大道 | 幸福天鵝纜車 |

華平·囍/嫁/館

BA N Q U E T

新世紀宴會式場

創新、領航、極致、榮耀

見證美麗誓言·幸福由此開啟

- 五星級廚師團隊，嚴制珍饈美饌
- 尊榮氣派格局，頂級創新設備
- 品味獨具的幸福氛圍

結婚是最幸福的事，走在紅毯那一天！

讓一切像詩裡紛飛的美麗章節！

永恆浪漫的完美婚宴。



創新、領航、極致、榮耀



 東東宴會式場
Tung-Tung Banqueting hall

永大·幸/福/館

❧ B A N Q U E T ❧

永康區新地標·全新宴會式場

創新、領航、極致、榮耀

經典再創不凡·見證幸福永恆

- 五星級廚師團隊，嚴製珍饈美饌
- 挑高宴會空間，頂級創新設備
- 奠定宴會式場新里程

華麗時尚風格建築，婚宴工商桌席、
大型活動舉辦最佳場所！

首創幸福天鵝空中纜車，真愛幸福從天降臨~



| 婚宴、工商桌席 | 全館可容納190桌席 | 大型停車場 | 無樑柱空間 | LED升降星光大道 | 幸福天鵝纜車 |





《頂鮮101 / 台南担仔麵 堅持的初心》

傳承自華西街台南担仔麵的頂鮮101，自開業以來，除了致力於提供良好的餐飲服務和美饌品質，在企業的社會責任上也責無旁貸！



頂鮮一零一股份有限公司董事長—周文保先生，從創始時期學徒出身的傳奇歲月-從路邊攤起家吸納高端餐飲文化與客製化的精緻服務精隨，先後立足台中、高雄以及台灣地標台北101台北店等據點，並插旗海外，開設馬尼拉國際分店。

頂鮮一零一股份有限公司副董事長—李口東先生，為現任社團法人台灣連鎖加盟促進協會理事長，自鹽農之子、廚師現到管理者位置，秉持「不要怕客人吃，一定要提供最好的料理及用心的服務來款待每位貴賓」，是自始至終初心堅持未曾改變。

右 | 頂鮮一零一股份有限公司董事長 周文保
左 | 頂鮮一零一股份有限公司副董事長 李口東

頂鮮101美食美景餐廳



地址 | 台北市信義區信義路五段7號86樓
電話 | +886-2-8101-8686
官網 | www.dingxian101.com

台南担仔麵海鮮餐廳台中店



地址 | 台中市南屯區大墩路676號
電話 | +886-4-2320-8999
官網 | www.tainan-scafood.com.tw

台南担仔麵海鮮餐廳高雄店



地址 | 高雄市苓雅區光華一路249號
電話 | +886-7-229-6899
官網 | www.kaohsiung-scafood.com.tw

- 2011年度 · 頂鮮101品牌形象識別系統設計獲2011金點設計獎「金點設計產品誌證書」
- 2012年度 · 台灣美食月網路票選「十大人氣餐廳」之一
- 第二屆海峡两岸美食文化論壇金獎：「兩岸十大餐廳」、「兩岸十大名廚」、「兩岸十大名菜-烏魚子冷金龍蝦」、「兩岸十大名人」。
- 共同參與玉山成行「黃金種子計畫」，協助偏遠地區小學成立圖書館，為社會教育與半後區域發展善盡企業力量，玉山志工基金會於2012頒贈感謝狀予頂鮮101。
- 中華民國國家企業競爭力發展協會主辦，第9屆國家品牌玉山獎：傑出企業、最佳人氣品牌、最佳產品、最佳人氣品牌類-全國首獎
- 2013年度 · 第三屆海峡两岸美食文化論壇金獎：「兩岸十大餐廳」、「兩岸十大名廚」、「兩岸十大名菜」、「兩岸十大名人」。
- 榮獲由台灣飲食文化協會主辦，台灣餐館評鑑獲優質餐館。
- 中華民國傑出企業管理協會主辦，第15屆金獎傑出企業獎、最佳產品獎、第11屆金獎獎績優企業獎、績優產品獎
- 獲得中華民國國家企業競爭力發展協會主辦，第10屆國家品牌玉山獎：卓越貢獻獎、傑出企業、最佳人氣品牌、最佳產品、最佳人氣品牌類-全國首獎
- 2014年度 · 第四屆海峡两岸美食文化論壇金獎：「兩岸十大餐廳」、「兩岸十大名廚」、「兩岸十大名菜-冰淇淋茗茶燕窩」、「兩岸十大名菜-櫻桃酥炸鮮蝦捲」、「兩岸十大名人」，共計五項大獎。
- 榮獲由台灣飲食文化協會主辦，台灣餐館評鑑獲優質餐館。
- 榮獲中國佛教協會「穆斯林友善餐廳」認證
- 參與2014台灣國際美食展對於發揚台灣觀光與美食貢獻，獲台灣國際美食展籌備委員會頒贈狀
- 2015年度 · 第五屆海峡两岸美食文化論壇金獎：「兩岸十大餐廳」、「兩岸十大名廚」、「兩岸十大名菜-松露清蒸龍躑魚」、「兩岸十大名菜-櫻桃酥炸鮮蝦捲」、「兩岸十大名人」。
- 榮獲中國佛教協會「穆斯林友善餐廳」認證
- 榮獲中華民國消費者協會頒發「2015國家優良商品金牌獎」
- 2016年度 · 第六屆海峡两岸美食文化論壇金獎：「兩岸十大餐廳」、「兩岸十大名廚」、「兩岸十大名菜-白雲銀耳佐干邑桔皮丁」、「兩岸十大名菜-蒸龍蝦佐花椰菜泥」、「兩岸十大名人」。
- 頂鮮101美食美景餐廳董事長周文保、副董事長李口東獲得《法國藍帶美食協會》授勳大中華聯理理事長最大榮譽—大中華區聯理理事長名譽會長
- 獲Hope Trip專業旅遊網入選為台北101美食餐廳推薦
- 2017年 (上半年度) · 獲得中華民國國家企業競爭力發展協會主辦，第14屆國家品牌玉山獎傑出企業獎
- 獲得中華海峽兩岸餐飲連鎖經營協會主辦之《兩岸美食文化交流論壇》第七屆，「十大名廚」、「十大名店」，以及「十大名菜名點-黃金龍蝦香米」等三項大獎
- 頂鮮101-台中分公司獲頒穆斯林認證



好食錫

一鍋滾滾共飛觴·自掌烹調多得意·群論味道漫嘗香

序

掬一壺日本利尻昆布與新鮮蔬果細熬八小時，微甜溫潤淡淡的天然清香，捨棄人工調味料，回歸食材最純真的原味，平淡的滋味卻如此動人。古典鍋器中甘甜飄香，清燙龍蝦、鮑魚、干貝、鮮蠔等活海鮮，再以湯底熬製黃金粥品，最後來杯富含膠質的黑木耳露，腸道保健養生的幸福之道。

初心

不同產地專人照料的大型魚缸現撈的波士頓龍蝦、新鮮鮑魚、金錢鰻與澎湖蚵仔，以活跳跳的氣勢下鍋，活海鮮食材涮過了溫醇湯頭後口感保留了肉質結實鮮醇，入嘴感受的到食材的彈舌鮮活。

傳承

經營超過一甲子台式海鮮餐廳，秉持做料理給家人的心，採用當季最 食材才敢端上的野性傲骨海鮮鍋。單身可享用，兩人浪漫多情、多人圍爐更愜意的定位，發揚台灣好食的真·膳·醇。





經典粵式片鴨三吃

Cantonese Style Sliced Duck Prepared 3 Ways
 廣東式ダックの3通り食い

\$1680/份

一吃 片鴨 (附餅皮/蔥白/小黃瓜/鳳梨/甜麵醬/糖)

- 二吃**
1. 芥蘭炒櫻桃鴨絲
 2. 麻薑鹹酥鴨骨架
 3. 海鮮醬爆櫻桃鴨 (三選一)

- 三吃**
1. 櫻桃鴨絲麵線鍋
 2. 芥菜膽鴨骨湯 (二選一)



「一鴨三吃」五味之變，不可勝嚐

嚴選每隻重達三公斤的宜蘭櫻桃鴨，烤出肉嫩油香的烤鴨，滴著琥珀色鴨汁，鴨脂香味四竄。師傅深厚刀法片鴨乾淨俐落，餅皮包住香脆鮮嫩的片鴨，再搭配蔥段、小黃瓜、甜麵醬，越嚼越香，欲罷不能！





皇家膳事 列鼎而食

Imperial cuisine, Taste of luxury

嫩似溶漿晶瑩凝脂，譽為海味珍品之冠的鮑魚，讓細麵不再只是細麵。

鮑魚冷細麵 | Abalone and Cold Noodles / あわびの細冷麵 \$150/份

燒臘之美 更勝山水

The beauty of barbecued meats surpasses even that of the high mountains

燒臘的起源在廣東，並且在香港廣為流行，而在澳門、台灣等地亦是許多人相當喜愛的美食。

燒臘是中國粵菜的一種經典佳餚。燒臘二字可以拆開來解釋，燒指的就是烤的食物，

因此有「燒味」一詞；臘則是代表臘味。

燒臘三享 | Triple BBQ Combo / 燒味3品セット \$520/份



水陸之饌 完美呈現 **東**

Land and sea delicacies, Perfectly presented



燒臘雙享 | Double BBQ Combo / 燒味2品セット \$350/份



掛爐燒鴨 | Slow Roasted Duck
吊り下げローストダック \$320/份



玫瑰油雞 | Rose Chicken
玫瑰油鶏 \$280/份



脆皮燒肉 |

Crispy Grilled Pork
パリパリ焼肉

\$300/份



法式烤鴨(一人份) |

French Style Roasted Duck (1 Serving)
フレンチダック(一人前)

\$50/份



貴妃醉雞 | Shaoxing Drunken Chicken
醉っばらい鳥

\$280/份



蜜汁赤豔叉燒 |

Honey Roasted Barbecued Pork
蜜汁チャーシュー

\$280/份



清新前菜 品有餘香

Refreshing appetizers, lingering aroma

涼菜是中華料理中不可或缺的一道佳餚。製作涼菜料理不但刀工要求精細，厚薄均勻，口味更必須要爽口脆嫩。從選料到調理都必須耗費相當大的心力，因此每一道料理都是心血結晶。

鮮肉 熱炒 極致奢華

Delectable meats stir fried to perfection, bringing out the most sumptuous flavors

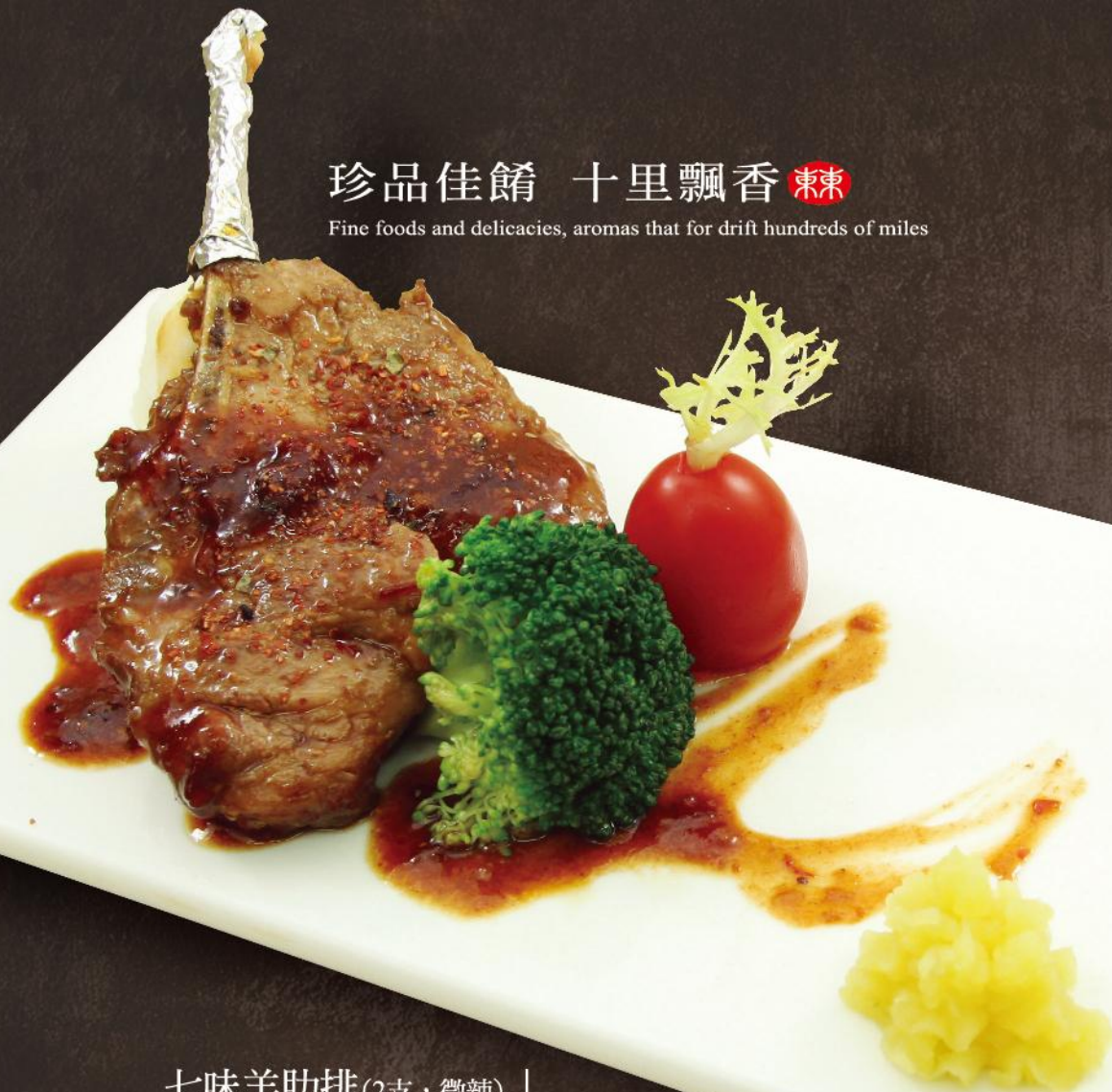
透過大火快炒的料理方式，能將各種食材化做一道道美味佳餚，在中華料理中，是相當具有代表性的料理之一。
蘇東坡說：「無竹令人俗，無肉令人瘦」。肉的美味，使人難以忘懷。

瓦片牛仔骨 | Beef Ribs / 骨付き牛カルビ \$380/份



珍品佳餚 十里飄香 **東** **東** **辣**

Fine foods and delicacies, aromas that for drift hundreds of miles



七味羊肋排(2支・微辣) |

Lamb Ribs with Seven Spice Rub (2 ribs)
七味羊スペアリブ(2つ、ピリ辛)

\$300/份



XO醬松阪豬 | Pork in XO Sauce
豚トロXOソース炒め \$300/份



糖醋松阪咕咾肉 | Sweet and Sour Pork
酢豚 \$300/份



芥蘭牛肉 |
Beef and Chinese Broccoli
芥蘭菜と牛肉の炒め物

\$300/份



麻香蒙古醬牛肉 |
Beef Stir-Fry in Mongolian Sauce
ゴマ風味牛肉モンゴルソース和え

\$280/份



京都排骨 | Sweet and Sour Pork Spare Ribs
スペアリブの甘酢あんかけ

\$300/份



宮保堅果雞丁 |
Kung Pao Chicken
鶏肉のピリ辛炒め

\$260/份

海味熱炒 Seafood / 海鮮

海味熱炒 廣納天下

Seafood stir fries, encompassing the seven seas

料理海鮮是一件極其困難的功夫，唯有精心挑選料理食材，輔以獨特的烹調方式，才能留住海鮮料理最原始的鮮美甘甜。

水果時尚蝦球 | Deep Fried Prawn Balls Served with Fruit / フルーツエビ団子 \$350/份



XO醬爆斑球 |

Fish Sauteed in XO Sauce
ハタのXOソース

\$520/份



牛油爆炒生抽蝦 |

Fried Shrimps in Superior Soy Sauce
エビのバター醬油炒め

\$380/份



金沙鱈魚塊 |

Cod Fried in Salted Duck Egg Yolk Batter
塩卵とタラ

\$380/份



肉質彈牙 口感扎實 **東東**

Al dente meats, Firm textures



松露菌鮮蝦球 |

Black Truffle Shrimp
エビボールとトリュフ

\$380/份



陳醋滑蛋蝦球 |

Scrambled Eggs and Shrimp Balls
酢入りエビボールと玉子炒め物

\$320/份



清蒸季節時魚 |

Steamed Fish of the Day
旬の蒸し魚

時價 / Open Price / 時価



辣醬蟹腿肉(微辣) |

Crab Leg in Chili Sauce (Mildly Spicy) /
蟹足肉の唐辛子ソース(小辛)

\$360/份



蒜香蒸鮑魚 |

Steamed Garlic and Abalone
蒸しアワビニンニクソースかけ

\$120/只



金銀蒜蓉蝦 | \$380/份

Garlic Stuffed Shrimp
金銀にんにくエビ



芋仔涵吉蝦塔(3個1份) |

Braised Taro and Shrimp
タロイモとサツマイモのエビタルト

\$300/份

綠蔬脆嫩 天然美味 **辣**

Tender and crispy vegetables,
all natural and delicious



銀杏羅漢齋 |

Ginkgo Buddha's Delight
銀杏と野菜の炒め物

\$250/份



蠔油炆雙冬 |

Bamboo & Mushrooms Simmered in Oyster Sauce
椎茸と筍のオイスターソース炒め

\$260/份



金沙山苦瓜 |

Bitter Gourd with Salted Egg Yolk
ゴーヤの塩漬け卵黄炒め

\$230/份



枸杞淮山蘆筍 |

Asparagus and Yam with Chinese Wolfberry
山芋とアスパラガスの炒め物

\$260/份



蛤蜊滑絲瓜 |

Clams Stir Fried with Luffa
ハマグリとへちまの炒め物

\$260/份



季節時蔬(季節限定) |

Veggie of the Day (Limited Supply)
旬の野菜炒め(季節限定)

時價 / Open Price / 時価

緑蔬脆嫩 Vegetable Dishes / 野菜類



蠔油芥蘭菜 | \$220/份

Chinese Broccoli in Oyster Sauce
芥蘭菜のオイスターソース炒め



蒜炒西蘭花 | \$200/份

Stir-Fried Broccoli with Garlic
ブロッコリーとニンニク炒め



金沙高山菜 | Sautéed Cabbage and Salted Duck Egg \$180/份
塩漬け卵とキャベツの炒め物



豆乳空心菜 | Stir-Fried Water Spinach with Fermented Tofu / 腐乳空心菜 \$180/份

香飄四鄰 濃厚湯頭 **東**

Traveling scents, Richly-textured soup

紅燒雪蛤瑤柱羹 (4人份) |

Hasma & Scallop Thick Soup (4 Servings)
椎茸と筍のオイスターソース炒め (4人前)

\$380/份



綠湖海鮮羹 (4人份) | \$300/份

Green Lake Seafood (Thick) Soup (4 Servings)
ほうれん草と海鮮のスープ (4人前)



港式老火湯 (4人份) | \$300/份

Hong Kong Style Slow-Simmered Soup (4 Servings)
香港式老火湯 (4人前)



蒜子松阪蛤蜊湯 (4人份) |

Matsusaka Clam and Garlic Soup (4 Servings)
ニンニク豚肉アサリスープ (4人前)

\$300/份

羹湯御品 Soup / スープ

佛跳牆 (1人份) | \$150/份
Buddha Jumps Over the Wall (1 Serving)
佛跳牆 (1人前)



蟲草花燉雞湯 (1人份) | \$120/份
Cordyceps Fungi Stewed in Chicken Broth (1 Serving)
冬虫夏草チキンスープ (1人前)



牛肝菌山藥炖排骨 (1人份) |
Rib Stew with Porcini & Chinese Yam (1 Serving)
ヤマドリタケとスペアリブの煮込みスープ (1人前)
\$120/份



蕃茄菇菌牛肉湯 (4人份) |
Tomato Beef Soup with Mushroom (4 Servings)
トマトとキノコの牛肉スープ (4人前)
\$250/份

煲香香燒 難得一見

The aromas of braising and roasting, blending in a rare encounter

濕潤綿密的口感是一大特色，一口咬下，美味在嘴裡噴發，直入心坎，甜美滋味在心頭縈繞，久久不能自拔。

蒜子火腩龍斑煲 | Garlic Beef Brisket and Cod Pot / にんにくのハタ煮込み \$600/份



煲香香燒 Clay Pot Braise / 鍋物



薑葱焗螃蟹 |

Crab Baked with Ginger and Scallions
春雨とカニの生姜葱炒め

\$520/份



黑椒牛仔骨煲 |

Black Pepper Beef Ribs Pot
黒コショウと牛カルビ煮込み

\$400/份

天下珍味 盡收於此 **東東**

Delicacies of the world gathered onto one pedestal

草蝦粉絲煲 |

Prawns with Vermicelli Noodles Clay Pot
エビと春雨の鍋

\$400/份



芋頭鴨香煲 |

Taro Duck Pot
タロイモとカモ肉の煮物

\$380/份

乾隆海皇豆腐煲 |

Emperor Qianlong's Seafood and Tofu Pot
海鮮豆腐煮込み

\$400/份



煲香香燒 Clay Pot Braise / 鍋物

左宗棠雞煲 | \$360/份
General Tso's Chicken Pot
左宗棠雞



鹹魚雞粒琵琶豆腐煲 |

Salted Fish & Chicken Tofu Pot
塩漬け魚と鶏肉と豆腐の煮物

\$350/份

紅燒牛腩煲 |

Beef Stew Clay Pot
醬油牛筋肉鍋

\$350/份



魚香茄子煲 | \$280/份

Eggplant & Fish Pot / ナスとひき肉の炒め物



三杯豆腐煲 | \$220/份

Braised Tofu with 3 Cups Sauce Clay Pot / 砂糖醬油豆腐鍋

尋味香江 細品風華 **東**

Experience Hong Kong cuisine and taste the luxury flavor



乾扁香根金瓜 |

Stir-Fried Pumpkin with Pepper
かぼちゃの胡椒炒め

\$280/份



XO醬猴菇煲 |

Hericium Erinaceus Stewed with XO Sauce
ヤマブシタケのXO醬煮込み

\$300/份



乾鍋松阪爆菜乾 |

Stir-Fried Marbled Pork and Dried Cauliflower
豚トロと干しカリフラワーの炒め物

\$300/份

翡翠黃金豆腐 | \$260/份

Egg Tofu and Bok Choy Stew
玉子豆腐とチンゲン菜煮込み



青龍炒大腸 | \$300/份

Garlic Stir-Fried with Manganji Green Pepper and Pork Intestines
しし唐と豚もつのニンニク炒め

五穀豊登 太平天下 **東**

The most abundant of harvests, inspiring peace throughout the lands



櫻蝦烏魚子炒飯 | \$260/份

Cherry Shrimp and Karasumi Fried Rice
桜海老とカラスミのチャーハン



XO鮮蝦廣炒飯 |

XO Sauce Shrimp Fried Rice
XO醬のエビチャーハン

\$200/份



鮑魚福建炒燴飯 |

Fujian-Style Abalone Fried Rice with Gravy
アワビ入り福建風あんかけチャーハン

\$260/份

五穀豐登 Rice and Noodles / ご飯、麺類



廣炒麵 | \$200/份
Guangzhou Chow Mein / 廣東風焼きそば



鹹魚雞粒炒飯 | \$200/份
Chicken Fried Rice with Salted Fish
塩漬け魚と鳥肉のチャーハン



星洲炒米粉 | \$180/份
Singaporean Fried Rice Noodles / シンガポール焼きビーフン



羅漢燒伊麵(素) | \$180/份
Fried Teriyaki Noodles (Vegetarian) / 羅漢燒パスタ(ベジタリアン)



乾炒河粉(牛/豬) | \$200/份
Fried Flat Noodles (Beef/Pork) / フォー炒め(牛肉/豚肉)



干燒蟹肉伊麵 | \$180/份
Crab Fried Teriyaki Noodles / カニ肉パスタ

御品 珍寶 舌尖感動

Royal treasures, Throbbing taste buds

點心是港式飲茶的重要特色之一。飲茶，故名思義就是喝茶、品茗，而港式飲茶包含了喝茶與吃點心，在粵語中形容飲茶為「一盅兩件」，即一盅茶加上兩件點心的意思。



珍寶港點 御品 Dim Sum (Treasures of Imperial Cuisine) / 香港風點心(御品)



魚翅灌湯包 |

Shark Fin Soup
ふかひれスープまん

\$150/份



蘿蔓百花龍鬚捲 | \$150/份

Deep-fried Minced Shrimp rolled in Vermicelli with Lettuce
ロメインレタスそうめん巻き



純練功夫 手藝非凡 **東東**

Refined skills, Extraordinary craft



魚子醬水晶包 | \$120/份

Caviar Filled Steamed Buns
キャビアの水晶餃子



翡翠鮮蝦帶子餃 | \$120/份

Steamed Shrimp & Scallop Dumplings
翡翠子持ち海老餃子



假日限量 / Holiday Special / 祝日のみ

雪蛤酥皮蛋塔 |

Hasma on Puff Pastry Egg Tarts
ハスマパイエッグタルト

\$120/份



紅藜蛤蜊釀燒賣 |

Clam & Red Quinoa Shumai
赤キヌアとハマグリ入り焼売

\$108/份



蝦仁燒賣皇 |

Shrimp Shu Mai
エビシューマイ

\$108/份



黃金流沙包 | \$108/份

Custard Buns
カスタードまんじゅう



頂級工藝 口齒留香 **東東**

Superior works of art with unforgettable aromas



綠筍鮮蝦餃 | \$108/份
Shrimp Dumplings
エビ餃子



蘿蔔絲酥餅 | \$108/份
Shredded Daikon Pastry
大根のさっくりパイ



韭菜香煎餅 | \$108/份
Leek Pancakes
ニラおやき



吉利炸蝦餅 | \$108/份
Fried Shrimp Cakes
エビのフライ



腐皮鮮蝦捲 | \$108/份
Bean Curd Shrimp Rolls
湯葉エビロール

珍寶港點 大點 Dim Sum (Big Sized Portions) / 香港風點心(大点)

鳳尾鮮蝦芋荔角 |

Deep Fried Taro Dumplings with Shrimp
海老とタロイモの揚げ物

\$108/份



百花脆皮腸粉 | \$108/份

Crispy Donut Filled Rice Rolls
エビと湯葉ロールフライの米粉ロール



韭黃鮮蝦腸粉 | \$108/份

Shrimp & Chives Rice Rolls
ニラとエビの米粉ロール



什菇絲瓜素腸粉 | \$108/份

Vegetarian Rice Noodle Rolls with Mixed Mushrooms & Sponge Gourd
キノコとへちま入りのお米のクレープ



波蘿叉燒包 | \$108/份

Pineapple Char Siu (BBQ Pork) Buns
メロンパンチャーシューまん

風味雋永 代代相傳 **東東**

Enduring flavors, Passed down for generations



紅麴豆沙芝麻球 | \$88/份

Fried Sesame Balls with Red Bean Paste
赤麴入りごま団子



金牌叉燒酥 | \$88/份

Barbecued Pork (Char Siu) Pastry
チャーシューパイ



芋絲炸春捲 | \$88/份

Deep Fried Shredded Taro Rolls
芋の春巻きフライ



蜜汁叉燒腸粉 | \$88/份

Honey Roasted BBQ Pork Rice Rolls
蜜漬けチャーシューの米粉ロール

沙律海鮮豆腐捲 |

Fried Seafood Salad Tofu Rolls
海鮮豆腐のサラダ巻

\$88/份





樹子蒸排骨 | \$88/份
Steamed Ribs / 樹子蒸しスペアリブ



寬粉金錢肚 | \$88/份
Braised Tripe Strips / 牛ハチノス煮込



酸菜蒸肥腸 |
Pickled Cabbage and Intestines
漬物蒸し肥腸
\$88/份



瑤柱珍珠雞 | \$88/份
Dried Scallop Lo Mai Gai (Chicken Filled Sticky Rice) / 貝柱と鶏の粽

香茜魚翅餃 | \$88/份
Shark Fin Shaped Pork and
Coriander Dumplings
フカヒレ餃子



道道小品 深入人心 **東東**

Each and every dish, Heart-winning

蠔皇叉燒包 | \$68/份

Barbecued Pork Buns with Oyster Sauce
チャーシューまん



醬皇炆鳳爪 | \$68/份

Chicken Feet Braised in Brown Sauce
鳳凰の爪

紫米珍珠丸 | \$68/份

Purple Sticky Rice Balls
紫米の団子



桂花釀棗心太軟 | \$68/份

Glutinous Rice Stuffed Red Dates with Sweet Osmanthus
モクセイとハチミツ風味赤いナツメの餅詰め

臘味蘿蔔糕 | \$68/份

Turnip Cake
大根もち



酥皮炸脆奶 | \$68/份

Crispy Fried Milk Pastries
ミルククリームサクサク春巻き



家鄉鹹水餃 | \$68/份

Homemade Dumplings
水餃子



戀戀銀絲捲 | \$68/份

Silk Thread Rolls with Condensed Milk
揚げ絹糸ロール



甜點美食 稀世珍品 **東東**

Delicate, refined sweets of the world



楊枝甘露 |

Mango Pomelo Sago
マンゴとグレープフルーツと
タピオカ入りデザート

\$68/份



紅豆椰汁紫米露 |

Red Bean, Purple Rice, & Tapioca in Coconut Milk
小豆と紫米のココナッツミルク

\$68/份





桂圓枸杞甜涼糕 |

Longan & Goji Berry Sweet Jelly
ドライ竜眼とクコ入りの蒸し菓子

\$68/份



香芒鮮奶酪 |

Mango Custard
マンゴープリン

\$68/份



芋香西米露 |

Taro & Tapioca in Coconut Milk
タロイモとタピオカのココナツミルク

\$58/份

鮮製飲品 沁人心脾 **東東**

Freshly made drinks, Pleasantly comforting



新鮮潤喉

楊桃鳳梨鮮果汁 |

Star Fruit & Pineapple Juice
スターフルーツ・パイナップルジュース

富含纖維、生津止渴，酸甜的
口感更是讓人回味。

濃郁純正

港式椰香奶露 |

Hong Kong Style Creamy
Coconut Milk with Tapioca
香港式ココナッツミルク

冰涼綿密、香濃誘人的口感，
是最棒的餐後甜點。

健康天然

山藥鳳梨胡蘿蔔汁 |

Wild Yam Pineapple & Carrot Juice
山芋・パイナップル・ニンジンジュース

富含多種營養素的山藥、鳳梨、
胡蘿蔔，高纖、低卡，營養滿分！



☕ 小壺 / \$250元 🍵 大壺 / \$350元



美味現榨・營養鮮果汁

季節現榨果汁 | 時價 / Open Price / 時価

Freshly Pressed Seasonal Fruit Juice / 季節の新鮮フルーツジュース

東悅坊每日嚴選新鮮蔬果，並採用世界頂級慢磨果汁機，以慢磨的方式淬取果汁，留住
原始的味道，不破壞營養素的成分，完整保留食材的營養價值，讓人體能夠快速吸收。





茗茶錄 Tea / 茗茶錄



港式飲茶由來

飲茶，源於廣州，為廣東文化之一大特點。港式飲茶的興起則源於20世紀中，港澳與廣州海上來往頻繁，人們習慣在出發或抵達香港時到岸邊的茶樓喝壺茶，吃幾件點心，港式飲茶文化因而逐漸興起。

港式飲茶中，一般飲茶時間分為早市、午市及晚市，茶點也分為小點、中點、大點及品點，價格因飲茶時間及茶點而異。除了早午市外，部分茶樓也提供下午茶時段。

以往茶樓『售點員』會在胸前掛上個大盤，裡面裝有各式點心，在茶樓裡走動並高聲呼喊點心種類。而後逐漸以推車的方式，讓茶客可以招呼售點員或待推車經過時，選上幾碟點心，與桌邊親友一同品嚐。

The Origins of Hong Kong Style Teahouse

One of the great cultural characteristics of Guangzhou is tea. The rise of Hong Kong-style tea comes from Maritime development in the 20th century, where people would stop in Hong Kong to and from Macao, or Guangzhou. They would take a quick break before departure or during shore time to drink a pot of tea and eat a few snacks. Thus gradually developing the Hong Kong-style tea culture.

Dim Sum in general is divided by time into morning tea, lunch and dinner, as well as refreshments. Therefore they usually divided into different size categories such as, small, mid-size, big portions and dessert size. Because of this the price vary according to time and size of the refreshments. In addition some restaurants also offer afternoon tea.

In the past, Dim Sum restaurant staff would wear a tray filled with all kinds of snacks and delicacies shouting out what they had. Gradually the tray evolved into a pushcart, which allowed patrons to view and choose plates of snacks, along with family and friends at their respective tables.

香港飲茶由來

飲茶は、広州発祥の、広東文化の特徴です。香港風飲茶の始まりは20世紀です。香港と広州の海上の往來が頻繁で、人々は香港に出発あるいは到着するとき、岸部の茶楼でお茶を飲んで、いくつか点心を食べるのが習慣になっていました。香港風飲茶文化はこうやって盛んになりました。

香港風飲茶の中で、一般的な飲茶時間は朝、昼と夜に分けられます。点心も小点、中点、大点と品点に分かれます。価格は時間と点心によって違います。朝と昼以外、一部茶楼ではアフタヌーンティーもあります。

以前、茶楼『点心販売員』は胸の前に大きな皿をぶら下げていました。中にはいろいろな点心が入っていて、茶楼の中を歩き回り、点心の名前を叫んでいました。そのあとだんだんカートに変わり、客は販売員を呼ぶか、カートが通る時、点心を選んで、テーブルの友達と一緒に味わうようになりました。

中式茗茶 | Chinese Tea / 中国銘茶 \$20/人



府城食府 主廚

蔡國安

傳承

百年飲食文化 珍藏府城古早味

「府城食府」正宗台南料理，匯集府城道地的美食及文化特色，讓您慢食細品台南府城的過去與現在。



府城
麟饅

【府城食府榮耀】

- 經濟部台灣美食標章「Gourmet TAIWAN」優質餐廳
- 2011~2014年台南百家好店及2014百家好店金讚獎
- 連續三年入選觀光局台灣團餐大車拼團餐前十大特色餐廳
- 府城鮮蝦捲/擔仔麵-榮獲2012南市傳統美食
- 『五柳虱目魚』榮獲兩岸美食文化論壇十大名點



台南總店：台南市華平路152號(備停車場) Tel：(06)295-1000

台南高鐵店：台南市歸仁區歸仁大道100號(3號出口旁) Tel：(06)600-0111



東 *Shark's fin*

魚翅

至尊極品 名歸東饌

頂極魚翅料理，精選上等食材
古法細火慢燉，味道倍見馥美
帝王級尊榮饗宴，值得一再品味



| 營業時間 | 午膳11:00~14:00 / 晚膳17:00~21:30



頂極魚翅料理，中、日、西式帝王饗宴，豪華氣派包廂、專人隨桌服務



台南市華平路158號(備停車場) | 訂位專線：06-295-2288 | <http://fish.dondom.com.tw>

Toka 無浪暢食

東加 和漢創作料理
とうか 和漢創作料理

精緻單點

創新の和漢料理，精緻美味佳餚，和風時尚の用餐環境


各種中日式料理，刺身、壽司、手捲、和風小鉢、燒烤、揚物、主廚推薦菜及中式熱炒等單點暢食，另有自助吧區供應著新鮮水果沙拉、湯品、蒸蛋、甜點、飲料等，上百種的料理，是家族、朋友同學聚餐的好選擇，讓您吃的暢快又滿意！

【營業時間】平日午膳/11:30~14:30 | 平日晚膳/17:30~21:30
假日午膳/11:30~15:00 | 假日晚膳/17:30~22:00



地址/台南市永華路二段41號 | 訂位專線/06-293-6988 | <http://toka.dondom.com.tw>



 **東大門** 韓國烤肉料理館
Tongdaemum Korean Cuisine

韓式人文空間 韓風道地料理

遵循道地韓式料理方式，融合現代創意的風尚韓式饗宴

美國極鮮牛肉及來自台東健康又養生的香草豬，創新又具韓味的各式韓國美食，這裡通通有，享受韓國美味料理盡在韓式燒肉第一品牌『東大門韓國烤肉料理館』。

營業時間：午餐/AM11:30~14:00 晚餐/PM17:00~21:30



台南市永華路二段131號 TEL: 06-2935118 <http://korea-t.dondom.com.tw>



HIGASHI KATSU 东味滋 日式定食屋

極鮮食材、純熟技術，封存日本經典和食原味，
和風環境、貼心服務，無限滿足的幸福饗宴，
來自日本九州、福岡的好味道。

營業時間 | 午膳11:30~14:30、晚膳17:00~21:30

九州から、福岡の良い味



台南市中西區環河街26號P | 訂位專線/ 06-222-9966 | <http://kazi.dondom.com.tw>



健康

來自台東葯蔬樂活，純淨的、陽光、空氣、水、原民自然採集，天然葯草
熬製湯頭，無添加人工味精，享受健康、體內環保、純淨有機的高纖美食

不是說的青青菜菜，而是吃的自自然然！

- 健康低碳蔬食鍋 ● (提供葷/素選擇)
平日午餐 11:00~14:30 / 假日午餐 11:00~15:00 / 平假日晚餐 17:00~21:30
- 健康纖食活力早餐 ● 週六及週日 7:30~10:30

另設真愛轉角戶外會場：戶外婚宴餐會 / 歐式自助餐會 / 活動場地租借，歡迎團體來店預訂



台南市健康路一段77號 | 預約訂位 06-2133355 | <http://artcorner.dondom.com.tw>



東大門 동대문
韓式燒烤暢食料理館

韓風美味首選

全台最大韓式自助式料理餐廳

● 韓國同步流行創新佳餚美食 ● 精英廚師團隊嚴選韓式料理
擁有500多坪超大用餐空間，每天提供上百種韓國美食，各式頂級現切肉品及醃漬肉品，海鮮、鮮蔬、泡菜、熟食及現點料理，石鍋拌飯、甜點、飲料等，讓你大口吃肉，暢食到底。

【營業時間】平日午膳/11:00~14:30 | 平日晚膳/17:00~22:00 | 假日午膳/11:00~15:00 | 假日晚膳/17:00~22:30



<http://korea-k.dondom.com.tw>

地址/高雄市鳥松區公園路45號(澄清湖棒球場斜對面) | 訂位專線/07-731-7177





Bonjourno! Ciao! 來自義大利的美妙風味

熱愛美食就是義大利人的文化之一，
與朋友家人一起分享美食更是義大利人生活上最重要的事情，
隨著音樂放鬆的享用義式美食吧！



【營業時間】 11:30~21:30
(自助餐暢食、義大利麵、義式焗烤、燉飯、火鍋、咖啡、飲品、蛋糕)
【假日早餐】 每周六日及例假日 08:30~10:30



永恆天詩義式美食館 | 訂位專線/06-2935001 | 台南市永華路二段812號 | <http://forevercafe.dondom.com.tw>

cafe in House 咖啡 部屋

咖啡·茶·輕食

品嚐文藝，啜飲醇香

佇立在台南市文化中心旁，同步營造藝文風味的飲食文化，
濃郁的咖啡香飄揚廣場，與樂聲上演跨感官饗宴，
藝文假日早餐、香醇義式咖啡、健康輕食、異國美食、
現烤披薩，一處令人舒服的藝文空間。

週一至週五 09:00-22:00
週六至週日 08:00-22:00 (提供假日早餐)



台南市中華東路三段332號(文化中心陳列館旁) Tel:06-3358951 <http://cafeinhouse.dondom.com.tw>



結婚的準新人請注意！別讓宴客的親友不開心！！

停車場..很重要..很重要..很重要..

活佛素食,全台南最專業的純素食宴會廳,
也是唯一自備有餐廳本身專屬的免費超大型停車場
(可停200台)！停車安心免煩惱！！

婚宴專案洽詢專線06-258-5008

誠摯歡迎您們蒞臨 活佛素食餐飲企業



活佛歐式素食餐廳 / 宴會廳

HUO FO EUROPE STYLE VEGETARIAN RESTAURANT

歐式自助餐·百桌宴會廳·熟食料理包·精緻伴手禮·外燴外送

台南店 台南市中西區中華西路二段650號

電話:06-2585008 傳真:06-2582831

伴手禮:0970681809 www.huo-fo.com

台南店:每週星期三店休

活佛四季

HOU-FUSIH-JI 風尚蔬食館

麵食 · 飯食 · 鍋物 · 炸物 · 焗烤 · 小菜



活佛四季蔬食館

活佛素食關係企業

HUO FO VEGETARIAN INDUSTRIAL CO.LTD

四季崇明店:台南市東區崇明路589-3號(崇明國中正對面)

TEL: 06-2905259 午餐:11:00~14:00

晚餐:17:00~20:30

帶您體驗蔬食料理的美好



每周三店休

活佛文創藝品坊

活佛素食關係企業

HUO FO VEGETARIAN INDUSTRIAL CO.LTD

崇明藝品店:台南市東區崇明路589-1號(崇明國中正對面)

TEL: 06-2893919 營業時間:11:00~20:00

歡迎來 品好茶 賞藝術 聊雅事

徵 全省加盟經銷商 每一縣市限開放1個名額

歡迎!自有店面,提昇店面優質形象

可營造商店街及商圈藝術品味空間

歡迎!有企圖心想創業!想開店自己當老板的人

凡自有店面15坪以上者優先





慈香庭

茹素減碳 藝術飲食

南台灣第一個擁有國宴級用餐環境和無國界、
創意菜色的素食餐廳

慈香庭餐廳是引領研發的先行者。無論奶蛋素、全素、健康素，甚至純蔬食，或者是自助餐、套餐、筵席餐，慈香庭餐廳一直希望帶給消費者視覺、味覺的滿足感。

我們強調的新蔬食風，不再只是吃素、吃健康的想法而已，我們更積極推動一個茹素減碳的心靈氛圍，以及藝術飲食的文化感動，透過這兩股力量的融合、加乘，慈香庭期許自己能夠發揮無量光華，昇華大高雄的素食產業。



高雄旗艦店 | 地址/高雄市三民區九如一路613號 Tel:07-3929607、07-3964778 Fax:07-3878294

台南巴克禮店 | 地址/台南市中華東路三段377巷10號 Tel:06-2697666 Fax:06-2697667

營業時間/AM11:00~PM02:00、PM05:00~PM09:00 網址/www.慈香庭.tw

逗 訂 汽 車 旅 館

DOU DING MOTEL



逗訂來去 Lucky Together



富野集團經營渡假村及飯店多年，首次跨足汽車旅館；逗訂MOTEL以空間寬敞、色調明亮、擺設雅緻為主要設計概念。擁有獨立車庫的32間客房，分為：
逗訂黑皮 Happy Together、逗訂來去 Lucky Together、逗訂好野 HOYA Together。

休息\$800元起(依房型不同收費) / 加時費用依各房型原規定為主 / 休息服務洽詢專線 07 821 1560



正統鹿耳門聖母廟

Orthodox lu-er-men sheng mu Temple

鹿耳門聖母廟緣於

十六世紀前，因奉祀鹿耳門媽而興建。

明永曆十五年（一六六一）

鹿耳門媽顯靈助鄭成功入臺

降服荷軍。鄭王為酬謝神恩

而重建神廟，並增祀隨艦護軍之文

武館媽及國聖媽。道光十一年（一

八三一），聖母廟遭洪水沖毀，鹿耳

門媽等神尊於是寄祀三郊海安宮。民

國七年（一九一八）第二建聖母廟落

成安座，並將寄祀之神尊迎回奉祀

。民國六十四年（一九七五）

第三建神廟，正名「正統鹿耳門聖

母廟」，為台灣建築最大之媽祖廟

。其奉祀主神「鹿耳門媽」，為全

台最高軟身媽祖，立身約一六〇公

分，經專家鑑定有八百年以上歷史

二健前最大台灣最早媽祖廟



迎春牛



土城香



安太歲



香客大樓



文創商品



國際高空煙火



新春嘉年華



光明燈



月老姻緣



文物館

台南市安南區城安路160號

http://www.luermenma.org.tw
服務電話: 06-2577547 傳真: 06 2572170



時代花苑

我們是有故事的、有甜蜜回憶的、專屬新人的婚禮規劃在時代花苑

time flower

時代花苑浪漫婚禮

<http://www.timeflower.com.tw>

台南市中西區民族路二段4號

TEL : 06-228-3342 | 0935-961-359

FAX : 06-241-2561





多樂米幸福樂團

古典/爵士/流行音樂等 專業主持、演奏、演唱

累積數場婚禮演奏經驗 婚禮氣氛專業掌控
準備好給您 最優質的婚禮!!



多樂米團長湘苓，為您服務! 0985273332



多樂米薩克斯風
DOREMI SAXOPHONE

多樂米 專業薩克斯風教室

我們的薩克斯風以台灣製造為主，
工廠專業技師調校，從薩克斯風樂器本身，
到吹嘴、竹片等配備，品質保證!
歡迎薩克斯風同好朋友，來店試吹，
希望以合理的價格提供高品質薩克斯風。



~用心感動你 因為多樂米~

Happy Wedd

cfoto
拍翻天

拍翻天
讓現場“拍”翻天



現場拍貼照片
即時播放到大螢幕
用照片玩抽獎遊戲
炒熱現場氣氛就交給拍翻天！



即拍即印

手機/平板也是拍貼機
不限場地，輕鬆準備



立即播放

照片/留言即拍即播
現場大螢幕立即播放



現場抽獎

使用現場照片抽獎
炒熱現場氣氛好幫手

· 婚宴/活動 現場 ·

即拍即印 + 立即播放 + 現場抽獎
照片即拍即印4小時無限印！

現場洗照現場拿
給賓客的最佳回憶帶回家



分享此頁照片，即可獲得自選框乙式



法達 您一輩子的信賴
用心 做好每一張保單

專業 誠信 服務

最專業的產險服務團隊

汽機車強制險 團體意外險 旅遊平安險 公共意外險

產品責任險 僱主責任險 營造工程險

高爾夫球險 醫師責任險

各項商品規劃與諮詢



法達保險代理人股份有限公司
FA-DA Insurance Agent Co.,LTD.

服務專線：0931-757959

TEL：(O)06-2508567 FAX:06-2500101

E-mail：bosswen@ms49.hinet.net

地址：704台南市北區大和路310號

專業原料 · 保健原料 · 妝品原料 · 農產品進出口 · 農產品供應

美陸生物科技有限公司

Americanway Bio-Technology Company



專業團隊 Professional Team 原料安全 Materials Safety 服務快速 Efficient Service

各大通路



免付費訂購專線
0800-866003



美肌美顏

- 100%日本NICO魚鱗膠原蛋白胜肽
- 100%日本頂級珍珠粉
- 紐西蘭烏麥精濃縮
- 美國魚鱗膠原蛋白錠
- 100%日本新田魚鱗膠原蛋白胜肽粉
- 西印度櫻桃C
- 日本穀胱甘肽GSH
- 日本燕窩酸萃取
- 100%日本三胜肽HACP魚鱗膠原蛋白粉
- 100%法國魚鱗膠原蛋白胜肽粉
- 玫瑰香香丸

養生調理

- 日本褐藻糖膠
- 600:1黃金牛蒡精華素
- 3200:1鑽石牛蒡萃取
- 黃金北蟲草子實體
- EC-12樂敏清
- 乳漿蛋白
- 印度高純度薑黃素
- 大豆異黃酮+紅石榴多酚
- 糖切苦瓜
- 8合1高單位葉黃素
- PS磷脂絲氨酸(腦磷脂)
- 濃縮杜仲葉
- 法國牛奶胜肽(幫助入睡)

健康元氣

- 台灣牛樟芝
- 澳洲有機褐藻糖膠
- 日本蜆精薑黃素
- 藏地紅景天
- 高純度加拿大魚油
- L-精氨酸
- 祕魯瑪卡麥MACA
- 日本破壁萆菜籽精華素
- 荷蘭低脂無糖可可粉

排便順暢

- SLIM美形酵素
- 木寡糖純粉
- 99%洋車前子麩皮
- 小紫蘇(明列子)
- 魔力奇亞籽(鼠尾草籽)

漢方草本

- 丹蔘納豆
- 黑蒜紅蔘
- 穿心蓮
- 納麴Q10

窈窕保健

- 複方四稜粉藤
- 複方藤黃果
- 日本雙茶花
- CLA共軛亞麻油酸
- 殼糖胺
- 日本寒天粉



E-Mail: usaway.bio@msa.hinet.net
TEL: 06-2312831 FAX: 06-2557936
台南市仁德區二仁路一段60號K010

WE ALWAYS CARE ABOUT YOUR HEALTH

Web: www.usaway.com.tw

送禮第一選擇



Face Book



LINE @



官方網站

引領**尖端**科技 美與自信 只差**1**步

 **維格醫美集團**



 **coolsculpting**[®]
CoolAdvantage

酷塑[®] S

單次35分鐘

腰腹部360°

大腿內外側

-25%脂肪厚度

DISCOVERY *PICO*

皮秒雷射

淡化斑點

去除刺青

不易反黑

雙波長

亞洲人適用

台南店 台南市中西區中山路89號 **06-2252808**

永康店 台南市永康區中華二路193號 **06-3123366**

Tong Yat Dim Sum
Restaurant
东悦坊 港式飲茶

| 台南永大旗艦館 |

| 地址 | 台南市永大路二段707號

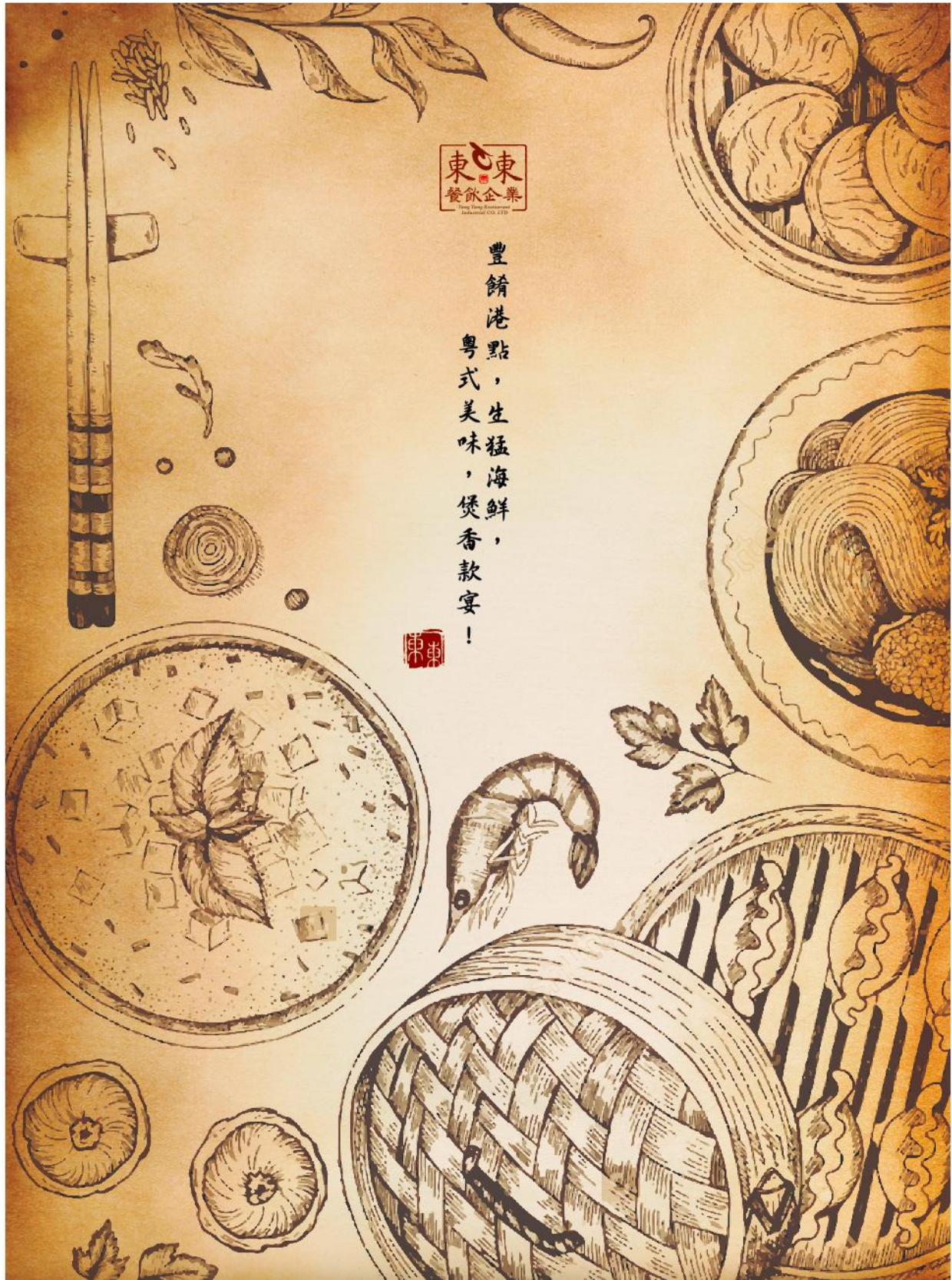
| 電話 | 06-301-5888 | 傳真 | 06-301-5666

<http://tungyat.dondom.com.tw>

| 高雄店 |

| 地址 | 高雄市前鎮區瑞田街99號9樓

| 電話 | 07-822-5533 | 傳真 | 07-822-1818



東東
餐飲企業
Tong Yat Restaurant
International CO., LTD.

豐饒港點，生猛海鮮，
粵式美味，煲香款宴！

