



北平
禅厨
新蔬食料理



新蔬食料理 禪廚

因深刻感受到苗栗的「山靈水秀」之美
與「禪意濃厚」意境

因此打造一間有「禪意的廚房」

「禪廚蔬食」因而成立。

並以天然蔬果作為食材，講求養生的理念

禪廚蔬食學習無私奉獻的精神，力求回饋社會

幫助更多需要幫助的人

以愛出發、用心感受

相信世界會更美好的理念經營著。



選擇更天然、更健康、
更美味的蔬食料理

北方麵食



蕈菇植物肉腸粉 190

純植物成份，鮮嫩滑透Q



大餅捲時蔬 125

清脆小黃瓜、香脆油條、素肉



香椿煎餅 100/二片

特製香椿抹醬，外脆內軟的多層次口感



醬若煎餅 100/二片

特製滷醬搭配高麗菜餡獨特香氣，外脆內軟



招牌素蒸餃 125

滑嫩粉絲、爽脆木耳、鮮嫩香菇，皮Q餡軟



絲瓜湯包 160

清甜絲瓜，清爽可口，禪廚必點代表作



北平烙餅 110

本店招牌，手工製作，麵皮香Q有勁

紅豆沙鍋餅 110

紅豆沙甜而不膩、芝麻香煎，外酥內軟



東北酸菜鍋貼 160/十個

獨家醃製招牌東北酸白菜入餡、香脆又爽口



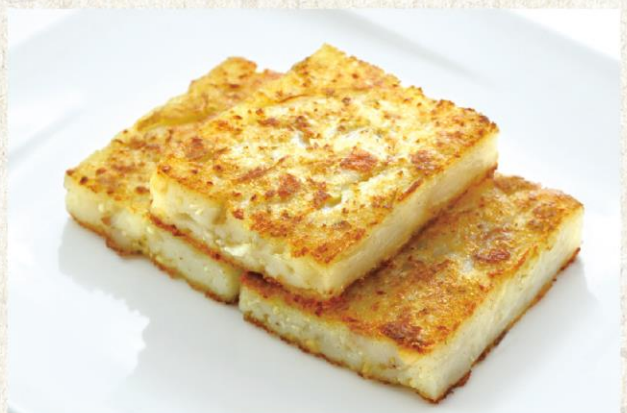
蔬菜盒子 95/二個

多種鮮蔬、豆干丁爽口入餡，外皮金黃酥脆



蘿蔔絲餡餅 95/二個

營養豐富蘿蔔絲、特調多種蔬菜內餡



蘿蔔糕 85/三片

新鮮蘿蔔絲、特製XO醬，鮮嫩香Q



經典佳餚

前所未有的蔬食新體驗





塔香茄長煲 285

鮮嫩茄子、酥脆腸、九層塔，
以黑麻油及老薑紅燒燉乾



梅干扣苦瓜 320

特殊風味梅干菜、清火潤肺苦瓜、豆包，
紅燒入味



香干若絲 285

嫩香豆干絲、金針菇、香菇絲、香菜




酸菜若絲 285

自製招牌酸白菜、冬粉、杏鮑菇、香菜



九轉迴嚙 285

酥炸豆腸、爽脆筍，椒麻醬拌炒特
製滷汁入味 



薑絲大長 285

香嫩豆腸炒鳳梨、黑木耳、白精靈菇
特製客家酸菜



客家小炒 <蛋奶素> 285

芹菜、豆干、素臘肉、杏鮑菇、蒟
蒻條拌炒 



京都排鼓 290


木瓜、荸薺、腰果、蘋果、燴上京
都醬汁



紅油抄手 155 


純手工包製、獨家自製辣油



黃咖哩豆腐煲 <奶素> 320 

黃咖哩醬、洋菇、花椰菜、紅蘿蔔、馬鈴薯、豆腐



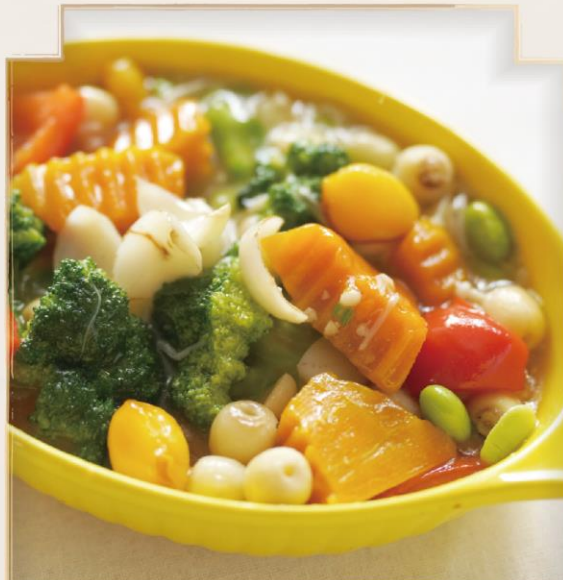
紅咖哩時蔬 <奶素> 320 

椰奶燴泰式紅咖哩醬、草菇、茄子、番茄、鳳梨、甜豆、筊白筍等多種蔬菜



樹黃白菜獅子頭 285 

荸薺、金針菇、獅子頭、大白菜



百合南瓜時蔬 285 

蓮子、百合、南瓜、青豆仁、花椰菜、鳳眼果



XO醬炒蘿蔔糕 285 

Q軟蘿蔔糕、特製XO醬、青椒、甜椒、辣椒、玉米筍、洋菇



醬燒白精靈菇 <可不酒> 325 

精靈菇、綠花椰菜



綠野鮮菇 285 

鴻喜菇、金針菇、綠花椰菜、素蠔油



鐵板猴菇排 <蛋奶素> 360

小麥纖維香煎菇排、香甜南瓜、紅蘿蔔球、花椰菜，淋上特製黑胡椒醬汁



鐵板猴頭菇 370

猴頭菇、三色椒、九層塔、特製黑胡椒鐵板醬



義式松露猴頭菇 380

鮮嫩猴頭菇、多種鮮蔬與松露拌炒



三杯猴頭菇 <含酒> 370

猴頭菇、杏鮑菇、素蠔油、九層塔拌炒



麻油猴頭菇 <可不酒> 385

麻油清炒竹筴、猴頭菇、杏鮑菇，上等黑麻油加入老薑爆炒熬出濃郁湯頭



金銀蛋莧菜 <蛋素> 285

莧菜、鹹蛋、皮蛋熬煮



天貝泰式打拋蕻 285

天貝、蔬菜丸子、牛番茄拌炒，獨家泰式打拋風味



芋頭奶香煲 <奶素> 290

白精靈菇、芋頭、白木耳熬煮，香濃滑順的奶香風味



牛肝菌奶香鍋巴 <奶素> 365

酥脆鍋巴淋上由紅蘿蔔球、洋菇、花椰菜馬鈴薯、黑橄欖特製牛肝菌奶香醬汁



香煎干貝 290 <蛋素>

特選新鮮金針菇，豐富的蔬食纖維
全新口感，顛覆您的想像



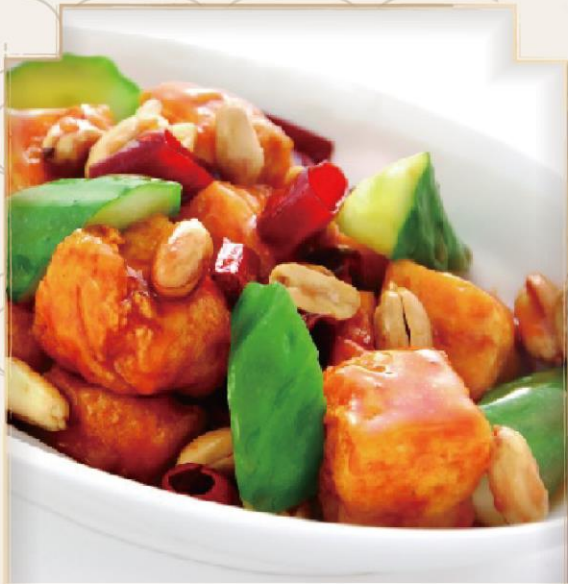
蜜汁串燒 <含蜂蜜> 265


香菇、素丸子、彩椒時蔬、茄子及天貝，搭配
獨特蜜汁醬燒烤



咖哩串燒 295

杏鮑菇裹上酥脆外衣，淋上特調新疆咖哩及孜然
粉，外酥內多汁



宮保臭豆腐 285 

臭豆腐、小黃瓜、花生、乾辣椒



芹香臭豆腐 285 


臭豆腐、香菜、芹菜



蒸臭豆腐 325 

臭豆腐、筍片、香菇絲、鮑魚菇



麻婆豆腐 235 

板豆腐、乾香菇



紅燒豆腐 235

板豆腐、筍片、紅蘿蔔片、木耳片、甜豆、鮑魚菇



鐵板豆腐 260

家常豆腐、筍片、鮑魚菇、木耳、青椒、九層塔



鐵板訶仔 280

豆腐、草菇、豆豉、碧玉筍、白精靈菇



三杯豆腐 <含酒> 260

豆腐、素蠔油、九層塔



避風塘雙味 325

酥炸茭白筍、鴻喜菇



鳳梨霞仁 <蛋奶素> 285

香甜鳳梨和鮮炸洋菇，搭配葡萄乾、腰果，特別清爽的開胃暖沙拉



五柳餘 325

手作海苔包捲酥炸，淋上紅黃椒拌炒的特製酸甜醬汁



NEW 川湘酸菜餘 420

素魚片與辣椒、花椒炒出美味結合與酸菜一起烹調，川菜經典代表之一



醬爆G丁 360

素G丁、彩椒、玉米筍、小黃瓜



樹子曼波餘 285

天然椰肉淋上樹子風味醬汁、寬粉



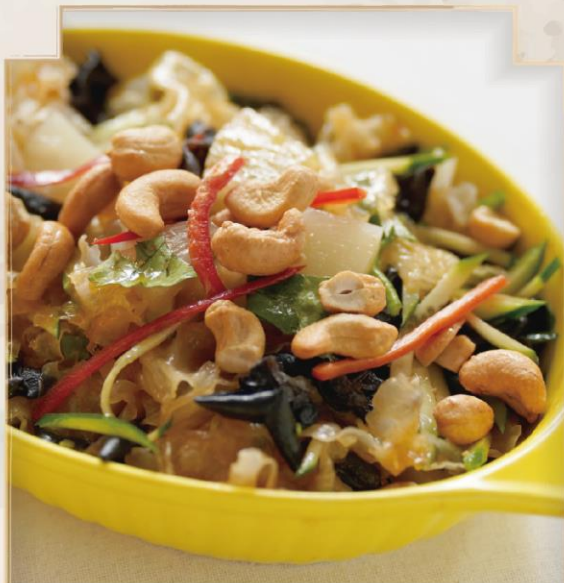
麻辣干鍋 290

四季豆、豆腸、油條及多種菇類，用麻辣調料炒製過後，更能將麻、香、辣層次帶出來



脆皮酥長 280

特製滷汁入味後酥炸、搭配特製芥末椒鹽



麻辣雙耳 280

川耳、白木耳、腰果、特製麻椒醬



涼拌菜心 190

招牌涼拌菜、白菜絲、豆干絲、花生、香菜

蛋奶類



金沙南瓜 <蛋素> 285

新鮮營養南瓜與鹹蛋黃一起酥炸



焗烤白菜 <奶素> 290

起司、山東白菜、竹筴、草菇



焗烤木瓜 <奶素> 295

起司、木瓜、杏鮑菇丁、茭白筍、蓮子



合菜戴帽 <蛋素> 285

豆芽、豆干、木耳、冬粉、筍絲等
蓋上香嫩多層次蛋皮



鹹蛋苦瓜 <蛋素> 260

山苦瓜、鹹蛋黃，香鹹苦甘，特別開胃



鹹蛋四季豆 <蛋素> 280

四季豆、杏鮑菇、鹹蛋黃



生菜霞松 <可不酒> 325/六片

手作蒟蒻、杏鮑菇、馬蹄、生菜

清炒鮮蔬



龍鬚菜蒼銀頭 195

龍鬚菜、蘿蔔乾、豆豉



金針菇地瓜葉 190

金針菇、地瓜葉、素肉燥



炒地瓜葉 150

炒高麗菜 150

素霞醬空心菜 190

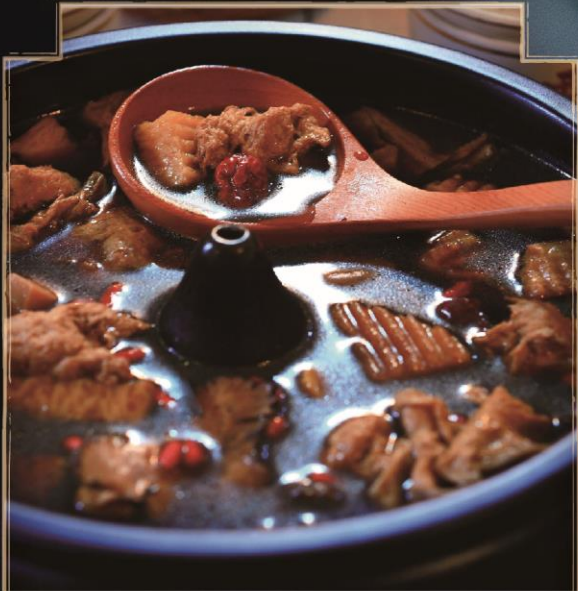
蠔油香菇西生菜 160

招牌四季豆 200

豆酥高麗菜 185

汽鍋類

溫暖、養生的好滋味



何首烏養生汽鍋 765

湯頭以多種珍貴中藥材等熬製而成，加上各式蔬菜，濃郁不苦澀不燥熱



砂鍋芋頭 425

大白菜、栗子、白精靈菇、金蟲草等加上十餘種營養食材、芋頭入味熬製香甜爽口的湯頭

東北酸菜汽鍋 765

山東白菜砂鍋 335

大白菜、豆腐、粉絲、香菇

巴西蘑菇汽鍋 765

具有提升免疫力的巴西蘑菇、與營養價值高的杏鮑菇、山藥、竹筴、栗子等珍貴食材一起精心熬煮



湯

類

青菜豆腐湯 150

青菜、豆腐、筍片、紅蘿蔔片

玉米湯 <蛋奶素> 150

玉米、蛋花

酸辣湯 <可不蛋> 150

筍絲、木耳絲、紅蘿蔔絲、蛋花



松露餛飩湯 160

半天筍干翅羹 320

檳榔花、木耳絲、白菜絲、香菇絲



竹筍四神鍋 <可不酒> 360

四神必備的淮山、芡實、蓮子、茯苓、菇類，另加入竹筍、腰果



飯麵類

招牌素炒飯 <可不蛋>	125
招牌素炒麵	125
紅麴炒飯 <可不蛋>	125
夏威夷炒飯 <可不蛋>	125
大滷麵 <可不蛋>	160
酸辣刀削麵 <可不蛋>	160
客家炒板條	125

* 飯麵類僅平日提供，星期例假日恕不提供。
* 均可全素不蛋，點餐前請先告知。

