

飯

漁民食堂
FUN / FISHERMAN

飯漁民食堂
讓你呷飯有厝味



台灣定食



TAIWAN TEISHOKU

たいわんていしょく

Hot Pot

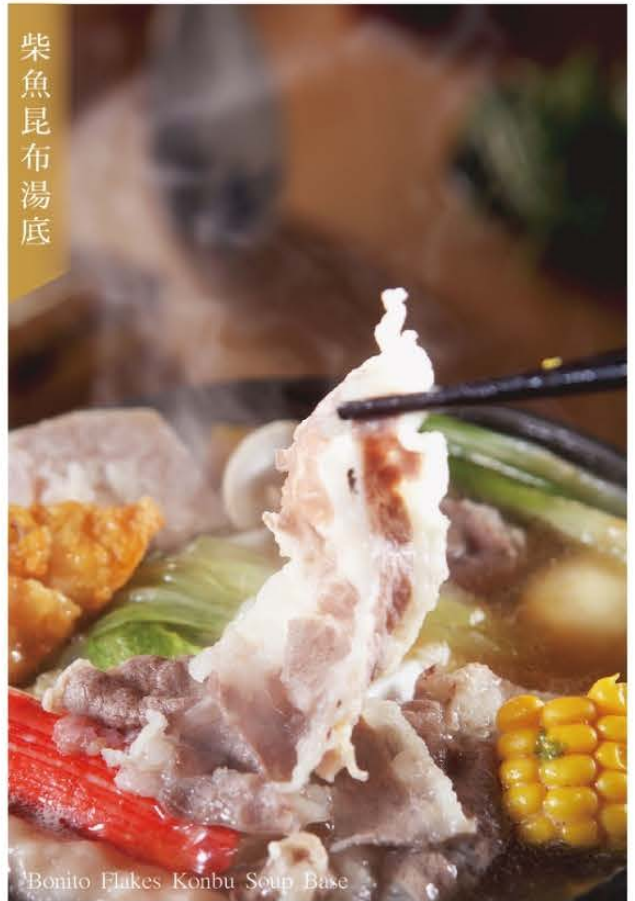
定食鍋物

白飯換滷肉飯加10元
白飯換菜頭飯加20元
飯、湯品
可無限續碗
僅限點定食客人



柴魚昆布湯底

Bonito Flakes Konbu Soup Base



柴魚昆布湯底

Bonito Flakes Konbu Soup Base

雞肉黑輪鍋

Chicken Oden Pot

チキンおでん鍋一かつお昆布だし

內附白飯、佐料

飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

218



漁民豬肉火鍋 258

漁民牛肉火鍋 288

Fishman Pork Pot / Fishman Beef Pot

カンバン豚肉 / カンバン牛肉鍋

一かつお昆布だし

內附白飯、菜盤、佐料、雞蛋

飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)



腰果麻油雞鍋

sesame oil Chicken with Cashew nut

こ〳〵麻油雞もも肉鍋

內附白飯、佐料

飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

328



藥膳湯底

Chinese Herb Soup Base

漁民蔬食鍋(素)

Fishman Vegetable Pot

カンバン野菜たっぷり鍋一薬膳だし

內附白飯、佐料、雞蛋

飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

218





特濃番茄鍋

Fresh Tomato Pot
濃厚トマト鍋—紅麴とトマトの合わせだし
内附白飯、佐料
飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

288



鮭魚石狩鍋

Salmon Hot Pot In Miso Stock
鮭の石狩鍋—京都風味噌だし
内附白飯、佐料
飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

398



北海道海鮮地雞鍋

Hokkaido Sea Food With Specialty
Chicken Hot Pot
北海道海鮮と地雞鍋—かつお昆布だし
主要食材：北海道鮭魚、帆立貝、鮮蝦
扇貝、魷魚、地雞肉
内附白飯、菜盤、佐料
飯後甜點或水果
(僅供應一種依當日搭配為主)

458



龍膽石斑鍋

Brindle Grouper Slices Hot Pot
龍膽石斑魚(タマカイ)鍋
一魚の骨と蜆の合わせだし
内附白飯、佐料
飯後甜點或水果 (僅供應一種依當日搭配為主)

398



定食鍋物的生鮮與季節性商品，依當日進貨食材而定，若有更改內容，以服務人員告知為主，恕不另行通知，不便之處敬請見諒！



Meal Set
定食
定食



日式厚切豬排

Deep Fried Pork Cutlet
日本風厚揚げとんかつ

定食 308

單點 218



極品烤鮭魚

Roasted Salmon
サーモンのこっ तरी焼き

定食 358

單點 268



炸日本牡蠣

Breaded Oyster
日本牡蠣フライ

定食 258

單點 168



阿媽的雞肉唐揚

Japanese Fried Chicken
of Grandma
おばちゃんの鶏のから揚げ

定食 228

單點 138



宮保雞丁

GongBao Diced Chicken
宮保雞丁

定食 288

單點 198



日式親子丼

Chicken with Scrambled
Egg in Japan Style
日本風親子丼

定食 288

單點 198



炸豬排丼

Port Cutlet with Scrambled
Egg Cuisine
カツ丼

定食 308

單點 218



田樂照燒雞腿沙拉

Teriyaki Chicken Leg Salad
田樂・照焼き鶏モモ肉のサラダ

定食 288

單點 198



烤味噌魚 定食 328
Roasted Miso Pompano Fish 單點 238
魚の味噌漬け焼き



鐵板菲力牛 定食 358
Teppanyaki Fillet Steak 單點 268
鐵板焼き牛フィレ



烤鯖魚 定食 328
Roasted Mackerel 單點 238
焼きサバ



水煮牛肉 Poached Sliced Beef in hot chili oil 定食 328 單點 238
麻の辛い牛
水煮鯛魚 Boiled Brasse Fish in hot sauce 定食 308 單點 218
麻の辛いたい



薑汁牛肉燒 定食 328
Japanese Ginger Beef Bowl 單點 238
牛肉のしょうが煮



宮保菲力牛 定食 358
GongBao Fillet Beef 單點 268
牛フィレの宮保ソース炒め



竹筴魚一夜干 定食 308
Overnight-dried Horse Mackerel 單點 218
あじの一夜干し

每份定食皆附
白飯、佐菜、蒸蛋、湯品
飯後甜品或水果 ◀ 僅供應一種
依當日搭配為主

白飯換滷肉飯加10元
白飯換菜頭飯加20元

飯、湯品
可無限續碗
僅限點定食客人

定食佐菜、湯品及甜點或水果內容，依當日食材而定，恕不指定菜色，不便之處敬請見諒！

Hot Meals
熱食
熱食

人氣



另有禮盒可供販售，
請洽服務人員！

漁民蘿蔔糕 一份3塊 55

Fishman Turnip Cake
カンバン蒸し大根餅



水煮牛肉 238

Poached Sliced Beef in hot chili oil
麻の辛い牛

水煮鯛魚 218

Boiled Brasse Fish in hot sauce
麻の辛いいたい



宮保雞丁 198

GongBao Diced Chicken
宮保雞丁



芋絲肥腸 138

Taro Strips Pig Intestine
里芋入りモツ煮こみ

日式親子丼 198

Chicken with Scrambled Egg in
Japan Style 日本風親子丼

蒸蛋 38

Steamed Egg
茶碗蒸し

薑汁牛肉燒 238

Japanese Ginger Beef Bowl
牛肉のしょうが煮



芋香白菜魯 168

Taro Fried with Chinese Cabbage
里芋と白菜ほくほく煮



乾扁四季肥腸 人氣 138

Dry Braised String Pig Intestine
いんげんと豚モツ炒め

炸豬排丼 人氣 218

Port Cutlet with Scrambled Egg Cuisine
カツ丼

宮保菲力牛 268

GongBao Fillet Beef
牛フィレの宮保ソース炒め

鐵板菲力牛 人氣 268

Teppanyaki Fillet Steak
鉄板焼き牛フィレ



刺身

Sashimi
刺身

冷物

Cold Meats
冷物



漁民綜合刺身(三種) 268

Assorted Sashimi (3 Slices)
ミックス刺身(三種類)

漁民綜合刺身(五種) 318

Assorted Sashimi (5 Slices)
ミックス刺身(五種類)

旗魚刺身 158

Swordfish Sashimi
カジキ

鮭魚刺身 218

Salmon Sashimi
サーモン

紅甘刺身 218

Amber Jack Sashimi
カンパチ



牛肉蔬菜卷 108

Beef and Vegetable Rolls
牛肉と野菜巻き



梅花豬肉水果沙拉卷 108

Pork Collar Butt Fruit Salad Roll
豚バラ肉とフルーツサラダ巻き

澎湖冰卷 118

Penghu Cuttlefish
澎湖產新鮮スルメイカ

和風醬豆腐 58

Tofu with Japanese Style Sauce
和風あんかけの豆腐



草莓沙拉 季節限定 128

Strawberry Salad (Seasonal)
イチゴサラダ(季節限定)

胡麻醬豆腐沙拉 68

Tofu Salad with Sesame Dressing
サラダ冷奴胡麻ソースかけ

涼拌帆立貝 98

Marinated Scallop
ホタテの冷しゃぶ



柳葉魚甘露煮 98

Yanagi Moroko Kanroni Dish
ししゃものみぞれ煮



Roasted Dish
焼き物
烤物

烤鯖魚 238
 Roasted Mackerel
 焼きサバ

竹筴魚一夜干 218
 Overnight-dried horse Mackerel
 あじの一夜干し

極品烤鮭魚 268
 Roasted Salmon
 サーモンのこつてり焼き

人氣 **烤味噌魚** 238
 Roasted Miso Fish
 魚の味噌漬け焼き

人氣 **田樂照燒雞腿沙拉** 198
 Teriyaki Chicken Leg Salad
 田樂・照焼き鶏モモ肉のサラダ



人氣

日式烤麻糬 58
 Roasted Japanese Mochi
 日本風もち焼き



人氣

海鮮咖哩番茄燒 88
 Stewed Seafood Curry with Tomato
 トマトのシーフードカレー



墨魚香腸 118
 Roasted Cuttlefish Sausage
 イカソーセージ

★ 烤物所費時間較長，請耐心等候，謝謝！

Deep Fried Dish
揚げ物
炸物



日式厚切豬排

Deep Fried Pork Cutlet
日本風厚揚げとんかつ

218



阿媽的雞肉唐揚

Japanese Fried Chicken of Grandma
おばちゃんの鶏のから揚げ

138



炸杏仁蟹肉棒(一條)

Breaded Almond Crab Sticks
アーモンドかけカニ棒フライ(1個)

48



名古屋風糖脆雞翅

Crispy Chicken Wing in Nagoya Style
名古屋風カリカリ甘辛手羽先唐揚げ

168

炸日本牡蠣

Breaded Oyster
日本牡蠣フライ

168

揚出豆腐

Japanese Tofu Fritters
揚げ出し豆腐

68

韓式辣雞翅

Korean Spicy Chicken Wings
韓国風ピリ辛手羽先

168

炸肥腸

Fried Pig Intestines
豚モツの唐揚げ

88



東港花枝牛蒡炸

Donggang Fried Octopus & Burdock Root
東港産いかとごぼうの揚げ
●可吃到花枝

158

炸咖哩中卷

Fried Squid with Curry
カレー風味スルメイカフライ

188

湯

Soups
スープ

海鮮茶壺湯 68

Seafood Soup in Teapot
きゅうすの海鮮スープ

京都味噌湯 58

Kyoto Miso Soup
京都風味噌汁

蒜頭蜆仔湯 58

Garlic Clam Soup
しじみのにんにく風味スープ



飯

Rice
ご飯

菜頭飯 38 人氣

Rice with daikon
大根めし

以三種不同口感的國產優質米西螺米和池上米混合少許糯米調和成完美比例，將紅蔥、豬肉、香菇以醬汁爆香並和入米中，讓米粒吸收醬汁的精華，再將其米一起入籠蒸炊，我們翻動這足以誘人的米飯，Q軟的口感，幸福的味道！

滷肉飯 28

Rice with sliced meat
滷肉飯

白飯 18

Plain white rice
白ご飯

蔬食

Vegetables
お野菜

炒水蓮 68

Fried white water Snowflake
水蓮菜炒め

櫻花蝦白菜心 88

Sergestid Shrimp with
Chinese Cabbage
桜えびと白菜炒め

炒山蘇 88

Stir-fried Bird-nest Fern
オオタニワタリの新芽炒め

炒高麗菜 68

Stir Fried the Cabbage
キャベツ炒め

飲品

Drinks
ドリンク

可口可樂(易開罐) 13

Coca-Cola (easy-open cans)
コカ・コーラ(アルミ缶)

雪碧(易開罐) 13

Sprite (easy-open cans)
スプライト(アルミ缶)

芬達橘子汽水 13

(易開罐)
Fanta Orange Soda
(easy-open cans)
ファンタ オレンジ(アルミ缶)

酒品

Wines
ビール

海尼根啤酒 58

(330ml)
Heineken
ハイネケンビール

百威啤酒(473ml) 78

Budweiser
バドワイザー

三得利 128

頂級啤酒
The PREMIUM
MALT'S (500ml)
サントリー ザ・
プレミアム・モルツ

未成年請勿飲酒

飲品
Drinks
ドリンク



元祖彈珠汽水
(200ml) 68



木村静岡麯香
哈密瓜汽水
(240ml) 78



木村信州
蘋果汽水
(240ml) 78

可口可樂 13
(易開罐)

雪碧 13
(易開罐)

芬達橘子汽水 13
(易開罐)

酒品
Wines
ビール

未成年請勿飲酒



三得利頂級啤酒
(500ml) 128
三得利啤酒使用100%歐洲產濃香型啤酒花,精選麥芽,天然水釀造,皮爾森型啤酒的特色之一就是泡沫;與其他類型的啤酒比較起來,皮爾森型啤酒的泡沫更加細緻



做夢狗/肉桂啤酒
(330ml) 148
啤酒頭的【做夢狗】加入了花蓮鳳林種植的土肉桂,這並非天馬行空標新立異的做法,而是一種傳統概念與在地連結的釀酒思維。



小寒/可可豆啤酒
(330ml) 148
小寒」啤酒是以英式司陶特啤酒(Stout)為基底,並部分使用來自台灣屏東所產的可可豆,讓深色麥芽所產生的重烘焙與咖啡香氣,搭配台灣巧克力的醇美質地,調和出屬於台灣在地的冬天啤酒。



立冬/鐵觀音
(330ml) 148
「立冬」以比利時的雙倍啤酒特有的焦糖與水果酯香氣,佐以台灣的鐵觀音茶葉「中發酵,重焙火」帶來的熟果茶香。「質重如鐵,面如觀音」,正是這款冬季啤酒的最佳詮釋



立秋/東方美人茶啤酒 (330ml) 158
以英式淺色愛爾 (English Pale Ale) 為基底的「立秋」,是我們心目中最具優雅儀態的酒。英國酵母帶來的獨特酵母水果與花香,高殘糖量與高IBU(40)的組合為底,搭著因小綠葉蟬著涎過而有特殊蜜糖香氣的東方美人茶,香氣與酒體玲瓏有緻,散發著連釀酒師都難抗拒的吸引力。「立秋」需要時間讓溫度回溫,才能讓全部的香氣得到舒展,適飲溫度為攝氏 12~14 度。



長志久
吟釀酒
(300ml) 428



榮光藏元
之梅酒
(300ml) 428

海尼根啤酒 58
(330ml)

百威啤酒 78
(473ml)



漁民蘿蔔糕

Fishman Turnip Cake
カンパン蒸し大根餅

以大量蘿蔔刨絲悶煮，直接將米漿加入蘿蔔原汁烹煮，保留完整清香！獨門功夫，豐富好料，添加遵循古法製作的港式臘腸、港式臘肉，口感多層次的味蕾享受。沾上自產自製的醬料，香氣滿分。



小蘿蔔糕

一盒特價 350
二盒特價 650



中蘿蔔糕

一盒特價 450



大蘿蔔糕

一盒特價 850

★不得與抵用卷或其他優惠活動合併使用



飯漁民食堂官網



Facebook 粉絲團



Line 加入好友



漁民食堂
FUN / FISHMAN