

台湾甜品



濃厚豆乳で作るほんのり甘い台湾の伝統スイーツ。
お好きなシロップとトッピングを選べます。

プレーントウファ
原味豆花
Plane Tofu pudding

優しい甘さのきび糖シロップで。最も伝統的なスタイル。

とう乳トウファ
豆乳豆花

Tofu pudding with Soy milk syrup

甘い豆乳シロップで食べる豆乳×豆乳の濃厚な味。

くろみつトウファ
黒蜜豆花

Tofu pudding with Brown Sugar syrup

沖縄産の黒糖だけで作った黒蜜をかけて。

ALL ¥580
(税込¥638)

TOPPING

緑豆 (りょくとう) ¥80
green beans (税込¥88)

薏仁 (ハト麦) ¥80
Dove wheat (税込¥88)

芋泥 (タロイモペースト) ¥130
taro paste (税込¥143)

紅豆 (あずき) ¥80
adzuki beans (税込¥88)

花生 (ピーナッツ) ¥80
peanuts (税込¥88)

仙草 (せんそうゼリー) ¥200
herb jelly (税込¥220)

珍珠 (タピオカ) ¥50
tapioca (税込¥55)

芋圓 (芋もち) ¥100
sweet potato cake (税込¥110)

白玉 (しらたまもち) ¥80
Shiratama (税込¥88)

オススメ

そうごうトウファ
総合豆花

Tofu pudding with all toppings

トッピングを全部のせた豆花
とってもお得です! **¥1200**
(税込¥1320)



氷のせ

topped with ice

台湾では暑い季節には豆花や仙草ゼリーに
ガリガリの氷をのせて食べます。 **無料 ¥0**

※11月～3月は温かい豆花も出来ます。(ブルーベリー以外)

ブルーベリー豆花 ¥680
Tofu pudding with blueberry syrup (税込¥748)



黒みつきなご豆花 ¥680
Tofu pudding with Brown Sugar and Soybean flour (税込¥748)



花生豆花 ピーナッツ豆花 ¥680
Tofu pudding with peanuts (税込¥748)



タロ芋ソース×タロ芋ペーストのWタロ芋
タロ芋あずき豆花 ¥980
Tofu pudding with Taro and adzuki beans (税込¥1078)



仙草凍

さまざまな効果を持つ藻草を煮出して作る天然ゼリー。
苦味はなくハリとした食感でミルクとの相性はバツグン。

ミルク仙草ゼリー (濃厚クリームで)
herb jelly with milk cream

豆乳仙草ゼリー (甘い豆乳シロップ)
herb jelly with sweet soymilk

ALL ¥580
(税込¥638)

きび砂糖仙草ゼリー (あっさりした甘さのきび糖シロップ)
herb jelly with cane sugar syrup

TOPPING

緑豆 (リョクトウ) ¥80
green beans (税込¥88)

薏仁 (ハト麦) ¥80
Dove wheat (税込¥88)

芋泥 (タロイモペースト) ¥130
taro paste (税込¥143)

紅豆 (あずき) ¥80
adzuki beans (税込¥88)

花生 (ピーナッツ) ¥80
peanuts (税込¥88)

仙草 (せんそうゼリー) ¥200
herb jelly (税込¥220)

珍珠 (タピオカ) ¥50
tapioca (税込¥55)

芋圓 (芋もち) ¥100
sweet potato cake (税込¥110)

白玉 (しらたまもち) ¥80
Shiratama (税込¥88)

そうごせんそう
総合仙草ゼリー
herb jelly with all toppings

仙草ゼリーのトッピングを全部のせ ¥1200
(税込¥1320)