



羊鍋傳古香 正味沁滿懷

「孫羊正店」是清明上河圖中最具代表性的大酒店，每到夜晚人聲鼎沸，來往客人絡繹不絕，是當時開封府城內極為熱鬧的地方，更是富裕宋朝的縮影。而今，「孫羊正店」在台北精彩重現！顯名於奢華養生之精緻鍋物料理，及新古典氛圍的高雅用餐空間。在此宴客或親友聚會，同時品味美食層次與情感增溫，每一刻用餐時光，都醞釀出溫暖濃郁的人情味。

孫羊正店

正店鍋底〈任選兩種〉

清燉滋養羊骨高湯
或
金華風味甘鮮高湯

有機梅果醋飲

自然農法蔬菜盤

嚴選時令海鮮拼盤

鮮活龍蝦、日本生干貝、帝王蜆
汶萊藍蝦、龍膽魚片、東石鮮蚶、軟絲

特選肉品〈任選一種〉

原生羔羊
美國自然無骨牛小排
美國骰子牛小排
黃金松阪豬肉
自然梅花豬

主食〈任選兩份〉

羊油手作麵線
蔥拌手作麵線
有機寬板冬粉
青秧米飯

正店甜品

\$2,699



正店鍋底〈任選兩種〉

清燉滋養羊骨高湯
或
金華風味甘鮮高湯

有機梅果醋飲

自然農法蔬菜盤

特選主餐〈任選兩盤〉

原生羔羊
美國自然無骨牛小排
美國骰子牛小排
黃金松阪豬肉
自然梅花豬

主食〈任選兩份〉

羊油手作麵線
蔥拌手作麵線
有機寬板冬粉
青秧米飯

正店甜品

\$1,399

正店鍋底〈任選一種〉

清燉滋養羊骨高湯
或
金華風味甘鮮高湯

有機梅果醋飲

自然農法蔬菜盤

特選主餐〈任選一盤〉

原生羔羊
美國自然無骨牛小排
美國骰子牛小排

主食〈任選一份〉

羊油手作麵線
蔥拌手作麵線
有機寬板冬粉
青秧米飯

正店甜品

\$799



正店鍋底

金華風味甘鮮高湯

有機梅果醋飲

自然農法蔬菜盤

特選主餐〈任選一盤〉

黃金松阪豬肉
自然梅花豬

主食〈任選一份〉

有機寬板冬粉
青秧米飯

正店甜品

\$599

蔬菜素食高湯

香菇沾醬

有機梅果醋飲

自然農法蔬菜盤

季節蔬菜匯

麻油麵線

正店甜品

蔬菜素食高湯

使用食材有香菇、蘋果、洋蔥、高鮮菜...等。須經過多道工序，先將蘋果熬出淡淡果香，最後以蔬菜取代味精，完成本店甘鮮甜美的蔬菜湯底。

\$499



走過喧譁鬧街、拐過幾處彎角，巷底一片綠意喚起心中一片清靜，「孫羊正店」以靜默的姿態深藏於寧靜之中，等候光臨。深入其中，鏤空雕花點綴每一個專屬用餐空間，著眼之處盡是細緻雕琢之作，以潔淨的白作為主要基調襯托用心。白是高雅也驕傲的挑剔，不容許一點污點及失誤，對於食材、配菜、佐料也萬分挑剔。

在羊肉之外的挑選，「孫羊正店」準備精華食補鍋，聚集所有山海精華融入湯底，涮過的黃金牛或松板豬融合海洋鮮味，隨著鍋湯的沸騰讓肉質的香甜堆疊到最香濃鮮嫩的境界，搭配爽口海鮮口感蝦、蟹、魚彈牙且黏綿。絕不馬虎料理過程，以皇室御膳房規格，由專人嚴選頂級食材，在料理的過程絕對挑剔，為了就是讓味蕾享受非凡饗宴。

低調來自於不易取得的平靜；華麗來自於身心味蕾的滿足。

「孫羊正店」重視『帝皇饗宴；以尊宴客』的絕代風華。

單點食材

孫羊

清燉滋養羊骨高湯

以當歸、枸杞、肉桂、黃耆、川芎、高鮮蔬菜、老薑、桂枝、洋蔥、白甘蔗等珍貴中藥，遵循古法燉煮，增加香氣。四季食用皆宜並加上米酒及羊骨熬煮多時的湯頭，不論是火候、溫度、食材放入時機、順序、步驟等，都經過本店精心調理，才能完成滿溢天味的清燉滋養羊骨高湯。



\$99

金華風味甘鮮高湯

使用食材有豬大骨、金華火腿、昆布、蘋果、洋蔥、高鮮蔬菜...等。須經過多道工序，先將豬大骨去血水熬煮 24 小時至骨髓化開，待冷去油成大骨湯，再以日本昆布提鮮，然後放入蘋果熬出淡淡果香，最後以洋蔥、蔬菜取代味精，完成本店甘鮮甜美的火鍋湯底。



\$99

- 鮮切羔羊菲力【每日限定】 599 元
- 鮮切羔羊嫩肉【每日限定】 499 元
- 原生羔羊【不帶皮】 399 元
- 原生羔羊【帶皮】 399 元

使用台灣原生羔羊，相較其他品種肉質吃起來更為鮮嫩，帶皮下鍋者五分鐘，不帶皮直接清涮即可。台灣原生山羊，多年來經由農場強化育種與改良，除保存自古以來溫補的特性，完全不加任何抗生素、磺胺劑等藥物；台灣羊肉中最清淨、最衛生、最安全，台灣原生黑山羊中羊齡介於 8-10 月（母羔羊）肉質更是鮮美絕倫。

本草綱目記載羊肉屬於溫補食材，急躁的生活中利用溫和的方式養生、緩和步調，也讓五臟得到舒壓。清燉高湯以紅棗、當歸、枸杞、參鬚... 等藥材作為湯底搭配台灣原生山羊，養身補氣。台灣原生山羊以天然的飼養方式傳承過去帝皇食材必須無毒無害的本質，當日鮮宰直送口感，提供能夠洗滌味蕾得柔羔羊。羊肉片油花分佈均勻，以雙筷夾起肉片至清燉高湯來回涮過，油脂透嫩加上滋養湯底中和，讓口感油而不膩。



美國自然無骨牛小排

選用 30 個月以內的優質安格斯牛種，飼養過程皆無施打賀爾蒙、抗生素，以穀物及最自然方式飼養，肉質穩定性。高油花分佈均勻，呈現大理石紋，無可比擬且濃郁鮮美的肉質口感。

\$469



美國骰子牛小排

選用 30 個月以內的優質安格斯牛種，飼養過程皆無施打賀爾蒙、抗生素，以穀物及最自然方式飼養，肉質穩定性。高油花分佈均勻，呈現大理石紋，以骰子丁肉塊切割方式，呈現不同的風味嚼勁與口感。

\$469



黃金松阪豬肉

《松阪豬肉》又稱《雪紋豬》，最頂級下肥肉部位。每頭豬所產生的《松阪豬肉》只有兩片，只有 6 兩，本店是 6 兩中再擷取其中 4 兩。油花分布勻稱，肉質鮮嫩富彈性，口感香滑美味，甜美不膩，口感柔嫩中般彈牙，是所有豬肉品項中口感最佳部位。

\$399



美國自然梅花豬

在飼養過程中，吃的是小麥、大麥等穀物飼料，絕不使用抗生素及賀爾蒙，肉質精瘦有彈性，因此嚐起來別具甘甜風味，是一般豬肉難以擁有的獨特香甜細緻，其油脂分布勻稱，讓人感覺不出是帶著油花肉品。

\$299



黃金帝王蜆

帝王蜆有「貝類之王」的美譽，被視為頭超大，肉質又鮮美。蜆傳統上除了食用以外，古代書籍本草綱目中也提到蜆具有保肝作用。

\$399 〈二顆〉



日本生干貝

干貝為海味中之上品，本店採日本原裝進口優良甘貝，可直接生食，口感甘甜、味道香濃、鮮美而不鹹，營養豐富。

\$399 〈二粒〉



汶萊藍蝦

汶萊皇室政府指定養殖品種。在完全純淨水質裡飼養，未施打任何抗生素，外表泛有亮藍，體型肥美，肉質緊緻鮮甜，營養豐富。

\$399 〈八隻〉



龍膽魚片

台灣素有石斑王國之稱，而龍膽石斑更是石斑之王。龍膽石斑，晶瑩剔透的魚片在鍋中涮幾下，膠質滿百，魚肉紮實Q彈。

\$499 〈一份〉



東石鮮蚶

東石魚港當天直送，肥美甘甜。

\$189 〈一份〉



軟絲

產自東北角基隆、澎湖沿海海域產地直送。

\$189 〈一份〉

龍蝦時令拼盤

《龍蝦半隻、干貝、帝王蜆、汶萊藍蝦、龍膽魚片、東石鮮蚶、軟絲。》



\$1,699

自然農法綜合菜盤	219 元
花蓮梧桐段木香菇	240 元
自然農法玉米筍	180 元
梨山高麗菜	180 元
自然農法大陸妹	180 元
花蓮人蔘野菜	180 元
自然農法小棠菜〈青江菜〉	180 元
雲林溫室牛番茄	120 元
自然農法栗香南瓜	120 元
雲林榨菜	80 元
美濃無毒水蓮	80 元

所有蔬菜皆以自然農法耕種，即跟著大自然的作息遵循古代帝王二十四節氣養生法則，視地而種節令栽種，不使用化學肥料農藥，運用生態循環的生物鏈來減低病蟲害，將禾本科、豆科間作物及根菜類等作物加入輪作制度。採取間作與混作方法，避免單作並靠著土地休耕輪種維持地利，可保土地永續發展。

採多樣性露天種植，業經和諧有機農業基金會驗證通過，為該會在花蓮縣驗證通過的第一家農場，勵行間作混作與輪作，並兼種植忌壁及共榮植物，以營造田間有機生態的自然循環，灌溉水引自中央山脈純淨無污染的花蓮木瓜溪山泉水，終年冰涼清澈源源不絕。

飲品 / 冰品

德來寶現釀啤酒	220 元
御膳茶品	180 元
梅果醋飲	49 元
可口可樂	49 元

主食

羊油手作麵線	69 元
蔥油手作麵線	69 元
有機寬板冬粉	39 元
青秧米飯	39 元

風味小菜

三杯羊美人膠	299 元
清燉蘿蔔 【季節限定】	69 元
南瓜泡菜	69 元



羊正序