名物 台湾 豆花（トゥファ）

タピオカピーナッツ豆花（トゥファ） 温 冷

冷 温

850円（税込935円）

モチモチのタピオカ、
やわらかいピーナッツ
小豆の3種を
トッピングした豆花

ピーナッツ豆花（トゥファ）

冷 温

650円（税込715円）

台湾でポピュラーな
柔らかいピーナッツと
冬瓜シロップでいただく豆花

小豆豆花（あずきトゥファ） 冷

850円（税込935円）

優しい甘さの小豆と
口当たりなめらかな
豆花が好相性

一番人気

芋圓豆花（ユーエントゥファ） 冷 温

850円（税込935円）

お店で手作りする
さつま芋と紫芋のお団子入り豆花
モチモチとプルプルが楽しめます

追加トッピング

小豆　ピーナッツ
芋圓　タピオカ
＋100円（税込110円）

豆花は台湾で古くから親しまれている、
豆乳を使った国民的なデザートです。

豆乳を絹豆腐ほどのやわらかさにかためて
黒糖やお砂糖で作った甘いシロップと
台湾ならではの芋圓（ユーエン：さつま芋のお団子）や
フルーツ、小豆などを盛付けていただきます。
台湾では、暑い季節はつめたく冷やして、
寒い季節は、温かくして一年を通して楽しみます。
同じ豆花でも温と冷では、違った風味と
口あたりがあるのも特徴のひとつかもしれません。
なめらかでフルフルとした食感と、ホロホロ
とろける口当たりは、クセになるおいしさです。

名物 台湾 かごもり豆花

かごもり豆花の楽しみ方

まずは、目で味わい、
フルーツの華やかな香りを堪能ください。
自家製シロップを入れて、
フルーツと豆花を一緒に口の中へ。
フルーツ本来の甘みと
豆花の優しい味わいが、
絶妙なバランスでマッチします。

かごもり豆花（トゥファ）

1,450円（税込1,595円）

※写真はイメージです。
※季節ごとに内容が変わります。詳しくはスタッフまで。