

麻吉灶咖

MATCH²

把夢想放在餐桌上

夢想的開始，很多時候只是簡單的與朋友吃飯聊天時那份
妙想天開的構想。

麻吉的夢想就是在保留台灣原味道上注入新元素，嚴選各
款台灣直送食材，為食客帶來更特別的台灣佳餚；同時希
望大家能夠在麻吉哩厚的餐桌上尋找到自己的夢想。

麻吉：

釋義：有默契、match，形容好朋友的關係

灶咖：

釋義：台語「廚房」，料理三餐美食的地方

 辣 Spicy

 廚師推介 Chef Recommendation

 內含花生 With Peanut

茶加鮮奶

口感最好

用心
HANDMADE
巧製

珍珠冰淇淋鮮奶茶
Bubble Milk Tea with Ice Cream



黑芝麻厚椰奶
Black Sesame Coconut Milk

嚴選台灣季節高山茶，
配以北海道特選3.6牛乳來調製鮮奶茶

手作鮮奶 Handcrafted Latte

	熱 HOT	冷 COLD
☞ 麻吉珍珠鮮奶茶 Match2 Bubble Milk Tea	\$39	\$43
抹茶鮮奶 Matcha Latte	\$43	\$47
仙草鮮奶 Grassjelly Latte	/	\$47
☞ 仙草愛玉鮮奶 GrassjellyAiyu Jelly Latte	/	\$47
紅豆紫米珍珠鮮奶 Red Bean purple glutinous rice Bubble Milk tea	/	\$47
☞ 珍珠冰淇淋鮮奶茶 Bubble Milk Tea with Ice Cream	/	\$47
☞ 開心果鮮奶 Pistachio Latte	/	\$47
大甲芋頭鮮奶 Taro Latte	\$43	\$47
☞ 黑芝麻厚椰奶 Black Sesame Coconut Milk	\$43	\$47

加黑糖珍珠 / 寒天晶球 / 仙草 \$5
Add \$5 for Brown Sugar Tapioca Pearl / Konjac Crystal Ball / Grassjelly



仙草鮮奶



開心果鮮奶



紅豆紫米珍珠鮮奶

沒有什麼是一杯奶蓋茶 解決不了的

選用優質芝士，口感綿密，
濃郁鹹香！

草莓沙冰芝士奶蓋
Cheese Milk Cap Strawberry Smoothies



開心果芝士奶蓋
Cheese Milk Cap Pistachio Latte



1 / 吃一吃
開蓋直接大口
品嚐香濃奶蓋



2 / 吸一吸
吸管穿透奶蓋表層
品嚐淡雅茶香或鮮甜果香



3 / 攪一攪
將奶蓋與茶攪拌均勻，
細細品味茶乳交融的獨特口味

芝士奶蓋 Cheese Milk Cap

冷
COLD

抹茶芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Matcha

\$48

🍓 草莓沙冰芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Strawberry Smoothies

\$48

蜜桃沙冰芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Peach Smoothies

\$48

🌰 開心果芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Pistachio Latte

\$48



蜜桃沙冰芝士奶蓋



抹茶芝士奶蓋

其他 Other

台灣啤酒 (鳳梨果味 / 原味) \$38
Taiwan Beer (Pineapple / Original)

汽水 \$32
(無糖可樂 / 可樂 / 雪碧)
Soft Drink (Coke Zero / Coke/Sprite)

真 · 果茶 啖啖 Fresh

當季新鮮水果和芬芳茶香的微妙碰撞，
融合出層次豐富的水果茶滋味

手打西柚檸檬茶

Handcrafted Grapefruit Lemon Tea



愛玉手打檸檬茶

Aiyu Jelly Lemon Tea



清新果茶 Tutti Fruiti Tea

	熱 HOT	冷 COLD
黑糖薑母茶 Brown Sugar Ginger Tea	\$34	/
桂圓紅棗茶 Longan and Red Date Tea	\$34	/
蜂蜜柚子茶 Honey Yuzu Tea	\$34	\$38
鮮鳳梨綠茶 Pineapple Green Tea	\$39	\$43
鮮柳橙綠茶 Orange Green Tea	\$39	\$43
檸檬愛玉冬瓜茶 Lemon Aiyu Jelly Winter Gourd Tea	/	\$39
手打鳳梨檸檬茶 Handcrafted Pineapple Lemon Tea	/	\$43
手打香橙檸檬茶 Handcrafted Orange Lemon Tea	/	\$43
手打西柚檸檬茶 Handcrafted Grapefruit Lemon Tea	/	\$43
愛玉手打檸檬茶 Aiyu Jelly Lemon Tea	/	\$43



桂圓紅棗茶



手打香橙檸檬茶

加黑糖珍珠 / 寒天晶球 / 仙草 \$5

Add \$5 for Brown Sugar Tapioca Pearl / Konjac Crystal Ball / Grassjelly



用心
HANDMADE
巧製

南投芋泥麻薯肉鬆春卷



基隆廟口酥炸杏鮑菇 (鹽酥)



脆皮蘿蔔糕



用心
HANDMADE
巧製

墨魚滑玉米燒

夜市

Taiwanese Snack 小食

⌘ 基隆廟口酥炸杏鮑菇 (海苔 / 鹽酥) \$52
Deep-fried King Trumpet Mushroom (Seaweed Powder / Salt and Pepper)



麻辣臭豆腐

⌘ 麻辣臭豆腐 (6件) \$58
Mala Stinky Tofu (6pcs)

⌘ 夜市地瓜條 (甘梅粉 / 紫薯粉) \$64
Shilin Sweet Potato Fries (Plum Powder / Purple Sweet Potato Powder)



夜市地瓜條

⌘ 南投芋泥麻薯肉鬆春卷 (4件) \$68
Nantou Taro Paste, Mochi and Pork Floss Spring Roll (4pcs)



夜市雙色香腸

100% 還原台灣夜市地道風味

⌘ 墨魚滑玉米燒 (5件) \$68
Seared Cuttlefish Paste with Sweet Corn (5pcs)

⌘ 夜市雙色香腸 (墨魚腸、台灣香腸) \$68
Taiwanese Sausage Duo

⌘ 脆皮蘿蔔糕 配辣味蒜香蛋黃醬 \$68
Crispy Radish Cake with Spicy Garlic Mayonnaise



九層塔香烤雞翼

⌘ 九層塔香烤雞翼 (4件) \$68
Roasted Chicken Wing with Basil (4 pcs)

⌘ 台灣直送麻辣鴨血 \$72
Mala Duck Blood Curd



墨汁鹽酥雞配三文魚籽及辣味蛋黃醬



麻吉蚵仔煎 配海山醬



淡水老街酥炸海島蠔

淡水老街酥炸海島蠔 (3 件) \$72
Deep-fried Oyster (3pcs)

☞ 麻吉蚵仔煎 配海山醬 \$78
Taiwanese Oyster Omelette

麻吉鹽酥雞 \$78
Deep-fried Salt & Pepper Chicken

☞ 寧夏鹽酥魷魚 \$88
Ningxia Deep-fried Squid

☞ 墨汁鹽酥雞 配三文魚籽及辣味蛋黃醬 \$98
Deep-fried Squid-Inked, Salt & Pepper Chicken with Salmon Roe and Spicy Mayonnaise



寧夏鹽酥魷魚



軟殼蟹芝士辣醬刈包

墨汁鹽酥雞刈包

滷肉酸菜刈包

自家製 Homemade Gua Bao 台式刈包



秘製醬汁搭配豐富的內餡，
呈現出台灣街頭小吃的精髓，
彷彿一口咬下，就能感受到台灣的熱情和
美食文化的魅力。

滷肉酸菜刈包 \$52
Braised Pork Belly and Pickled Vegetable Gua Bao

墨汁鹽酥雞刈包 \$58
Deep-fried Squid Ink, Salt & Pepper Chicken Gua Bao

☞ 軟殼蟹芝士辣醬刈包 \$68
Soft Shell Crab Gua Bao with Spicy Cheese Sauce



台式蛋餅

Taiwanese Crepe

三文魚明太子蛋餅

鹽酥雞芝士蛋餅

大甲芋泥芝士肉鬆蛋餅

麻吉「人情味」蛋餅

麻吉販賣的是手工製「人情味」蛋餅，

堅持選用軟皮，

再靠熟練手藝在高溫鐵板上打圈推成圓狀，

製成非常透薄蛋餅皮。

大甲芋泥芝士肉鬆蛋餅 \$78

Taro Paste, Cheese and Pork Meat Floss Egg Crepe

鹽酥雞芝士蛋餅 \$98

Salt & Pepper Chicken and Cheese Egg Crepe

軟殼蟹肉鬆蛋餅 \$98

Soft Shell Crab and Pork Meat Floss Egg Crepe

三文魚明太子蛋餅 \$108

Salmon Mentaiko Egg Crepe



起司咖喱蔬菜豬排

起司肉鬆芋泥豬排

起司麻薯芋泥豬排

起司 Cheese Pork Cutlet

豬排

將豬排輕拍至薄片，包裹著可拉絲的起司，
外層酥脆中帶著鬆軟的口感，內餡有不同口味選擇。

用心
HANDMADE
巧製

起司肉鬆芋泥豬排 \$78

Taro Paste Meat Floss Cheese Pork Cutlet

起司麻薯芋泥豬排 \$78

Taro Paste Mochi Cheese Pork Cutlet

起司咖喱蔬菜豬排 \$78

Curry Vegetable Cheese Pork Cutlet



古早味

Traditional Delicacy

台灣古早味，彷彿時光倒流，
散發出懷舊的美好滋味！

☞ **古早鳳梨苦瓜燉雞湯** \$98
Traditional Double-boiled Chicken Soup,
Pineapple, Bitter Melon

九層塔醬爆魷魚 \$118
Wok-fried Squid with Basil

砂鍋三杯雜菌 \$118
Stewed Assorted Mushroom with Rice Wine,
Sesame Oil and Soy Sauce in Casserole

☞ **砂鍋三杯雞** \$128
Stewed Chicken with Rice Wine, Sesame Oil
and Soy Sauce in Casserole

☞ **台北海鮮咖喱 配酥脆油炸鬼** \$128
Taipei Seafood Curry Served with Deep-fried Dough Stick



台北海鮮咖喱 配酥脆油炸鬼



砂鍋三杯雞



古早鳳梨苦瓜燉雞湯



香菇肉醬秋葵



麻吉凱撒沙拉

田園 蔬菜 Farm Veggie 蔬菜

櫻花蝦黃金泡菜 \$62
Kimchi with Sakura Shrimp

☞ **黃金茄子** \$62
Deep-fried Eggplant with Salted Egg Yolk

香菇肉醬秋葵 \$68
Okra with Minced Pork and Mushroom

豬油渣炒時蔬 \$68
Stir-fried Seasonal Vegetable with Pork Lard

☞ **台式蒜茸炒白椰菜** \$68
Stir-fried Cabbage with Garlic

麻吉凱撒沙拉 \$78
Match² Caesar Salad



黃金茄子

一碗精選台灣日光米蒸煮而成的
香糯彈牙的白米飯，淋上肥美豐腴而不油膩的滷肉，
帶你感受台灣的煙火氣。



麻吉三小碗

台式滷肉飯

Taiwanese Braised Pork Rice

☞ 麻吉溫泉蛋滷肉飯 \$68
Match² Braised Pork Rice with Soft-boiled Egg

滷心蛋控肉飯 \$78
Soft-boiled Egg Braised Pork Belly Rice

☞ 麻吉三小碗 \$168
(麻吉滷肉飯，墨汁鹽酥雞，蚵仔麵線)
Match² Trinity Set
(Braised Pork Rice, Deep-fried Salt and Pepper Chicken, Oyster Vermicelli)

加滷心蛋 \$12(隻) Add \$12/piece for Soft-boiled Egg



麻吉溫泉蛋滷肉飯



經典牛肉全家福麵

台灣牛肉麵

Taiwanese Beef Noodle

精選爽滑彈牙的台灣手工製麵條，
融合細心熬製的牛肉湯底，
呈現獨家秘製的原味地道料理。

口味選擇 紅燒 / 麻辣

☞ 麻吉古早牛肋麵 \$98
Match² Beef Noodle (Beef Rib)

☞ 眷村半筋牛肉麵 \$112
Beef Noodle (Beef Rib and Tendon)

風味台式全筋麵 \$118
Beef Noodle (Beef Tendon)

☞ 經典牛肉全家福麵 \$138
(牛腱、牛肋、牛筋、牛肚、肥牛、雞蛋)
Assorted Beef Handcrafted Noodle
(Beef Shank, Beef Short Rib, Beef Tendon, OX Tripe, Beef, Egg)

加滷心蛋 \$12(隻) Add \$12/piece for Soft-boiled Egg



眷村半筋牛肉麵



台南沙茶海鮮麵



軟殼蟹麻婆豆腐拌麵





蚵仔三文魚籽蓋飯

軟殼蟹麻婆豆腐拌麵  \$118
Mapo Tofu Mix Noodle with Soft Shell Crab

蚵仔三文魚籽蓋飯 \$128
Oyster and Salmon Roe Rice Bowl (Oyster, Salmon Roe)

 基隆炸蠔蓋飯  \$138
(炸蠔、蚵仔、珠貝、三文魚籽)
Keelung Deep-fried Oyster Rice Bowl
(Deep-fried Oyster, Oyster, Mini Scallop, Salmon Roe)

 超夯海鮮綜合蓋飯  \$138
(蝦仁、珠貝、蚵仔、魷魚、三文魚籽)
Seafood Medley Rice Bowl
(Shrimp, Mini Scallop, Oyster, Squid, Salmon Roe)

 台南沙茶海鮮麵  \$138
Shacha Seafood Noodle

加溏心蛋 \$12(隻) Add \$12/piece for Soft-boiled Egg

特色 麵飯

Taiwanese Noodle & Rice



蚵仔麵線

滷水大腸麵線

台式 麵線 Taiwanese Noodle

享受道地台灣料理，必要一嚐台灣麵線！蚵仔及豬大腸滷製的過程，與整碗麵線中的比例剛剛好，味道及口感更滑順。

 滷水大腸麵線 \$62
Lo Shui Pork Intestine Vermicelli

 蚵仔麵線 \$68
Fresh Oyster Vermicelli

臭臭鍋選用台灣臭豆腐加沙茶醬、豆瓣醬等調製的高湯熬煮製成，配以台灣直送鴨血、多款台式丸子，一鍋帶你直飛台灣。

重磅「臭彈」#
臭臭生香的奇妙體驗



台式臭豆腐 x 豬大腸 = 麻吉臭臭鍋

🍲 麻吉臭臭鍋 🍲 小辣 / 中辣 / 大辣 \$198
Match² Cou Cou Hot Pot (Mildly Spicy / Medium Spicy / Extra Spicy)

臭豆腐，豬大腸，貢丸，花枝丸，鴨血，娃娃菜，鵝鶉蛋，金針菇，炸枝竹，肥牛

Stinky Tofu, Pork Intestine, Pork Meatball, Cuttlefish Ball, Duck Blood Curd, Baby Cabbage, Quail Egg, Enoki Mushroom, Deep-fried Bean Curd Sheet, Beef



蕃茄雜錦豚肉鍋

麻吉鍋
Match² Hot Pot

蕃茄雜錦豚肉鍋 \$178

Tomato and Pork Assorted Hot Pot

豚肉片，貢丸，花枝丸，墨魚香腸，台灣香腸，娃娃菜，鵝鶉蛋，金針菇，炸枝竹，炸豆腐，番茄

Pork Pork Meatball, Cuttlefish Ball, Squid Sausage, Taiwanese Sausage, Baby Cabbage, Quail Egg, Enoki Mushroom, Deep-fried Bean Curd Sheet, Deep-fried Tofu, Tomato



台南牛肉沙茶鍋

台南牛肉沙茶鍋 🍲 \$188

Tainan Beef Shacha Hot Pot

肥牛，貢丸，花枝丸，娃娃菜，鵝鶉蛋，金針菇，炸枝竹，炸豆腐

Beef, Pork Ball, Cuttlefish Ball, Baby Cabbage, Quail Egg, Enoki Mushroom, Deep-fried Bean Curd Sheet, Deep-fried Tofu

麻辣牛肉豐盛鍋 🍲 \$188

Mala Beef Hot Pot

肥牛，貢丸，花枝丸，娃娃菜，鵝鶉蛋，金針菇，炸枝竹，台灣香腸，炸豆腐

Beef, Pork Meatball, Cuttlefish Ball, Baby Cabbage, Quail Egg, Enoki Mushroom, Deep-fried Bean Curd Sheet, Taiwanese Sausage, Deep-fried Tofu

基隆港海鮮沙茶鍋 🍲 \$198

KeeLung Seafood Shacha Hot Pot

虎蝦，魷魚，青口，金針菇，炸枝竹，娃娃菜，鵝鶉蛋，花枝丸，貢丸

Tiger Prawns, Squid, Mussels, Enoki Mushrooms, Deep-fried Bean Curd Sheet, Baby Cabbage, Quail Eggs, Cuttlefish Ball, Pork Ball



紫米珍珠芋泥 配自製椰汁

手工甜品
Dessert



☞ 麻薯豆乳芒果雪糕 \$62
Mochi Ice Cream with Mango and Soy Milk

☞ 紫米珍珠芋泥 配自製椰汁 \$68
Black Rice, Tapioca Pearl and Q Taro Ball with Coconut Milk

☞ 仙草紅豆芋圓配 配黑糖 \$68
Grassjelly, Red Bean and Q Taro Ball with Brown Sugar Sauce

☞ 麻吉芋圓愛玉 配黑糖 \$78
Match2 Q Taro Ball and Aiyu Jelly with Brown Sugar Sauce



麻薯豆乳芒果雪糕



麻吉芋圓愛玉 配黑糖



紅薯芋圓牛角窩夫

焦糖香蕉牛角窩夫

麻薯芋圓珍珠牛角窩夫



牛角 Croffle
窩夫

將傳統的牛角包巧妙地壓制成窩夫狀，
搭配自家製的Q彈麻薯，以及經典的台灣黑糖珍珠
和芋圓，口感豐富且層次分明。



☞ 紅薯芋圓牛角窩夫 \$68
Sweet Potato Q Taro Ball Croffle

☞ 焦糖香蕉牛角窩夫 \$68
Caramelized Banana Croffle

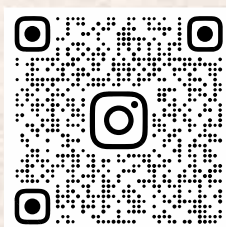
☞ 麻薯芋圓珍珠牛角窩夫 \$78
Mochi Croffle with Q Taro Ball and Tapioca Pearl

滿滿人情味的台灣廚房 —— 麻吉灶咖

 facebook



 | Instagram




 大众点评



 辣 Spicy

 廚師推介 Chef Recommendation

 內含花生 With Peanut

 麻吉 Match2 

 match2.hk 