

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，形容好朋友的关系

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



嚴選台灣在地食材與新鮮鮮奶，
以傳統手調工法保留食材本味，
呈現台式飲品層次分明的道地風味。

珍珠冰淇淋奶茶



大甲芋頭鮮奶



手作鮮奶 Handcrafted Latte

	熱 HOT	冷 COLD
☞ 麻吉珍珠奶茶 Match2 Bubble Milk Tea	\$39	\$43
抹茶鮮奶 Matcha Latte	\$43	\$47
仙草鮮奶 Grass Jelly Latte	/	\$47
仙草愛玉鮮奶 Grass Jelly Aiyu Jelly Latte	/	\$47
☞ 珍珠冰淇淋奶茶 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 / Grass Jelly



仙草鮮奶



開心果鮮奶



黑芝麻厚椰奶

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

桂花烏龍芝士奶蓋



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

☼ 桂花烏龍芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Osmanthus Oolong Tea \$48

蜜桃紅茶芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Peach Black Tea \$48

☼ 抹茶芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Matcha \$48

☼ 開心果芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Pistachio Latte \$52

草莓沙冰芝士奶蓋 Cheese Milk Cap Strawberry Smoothies \$52



蜜桃紅茶芝士奶蓋



抹茶芝士奶蓋

其他 Other

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

\$32

台灣啤酒
(鳳梨果味 / 原味)
Taiwan Beer (Pinnacle / Original)

\$38

真 · 果茶 啖啖 Fresh



手打西柚檸檬茶

愛玉手打檸檬茶

手打檸檬茶

Handcrafted Lemon Tea

熱 冷
HOT COLD



手打香橙檸檬茶

手打鳳梨檸檬茶 / \$43
Handcrafted Pineapple Lemon Tea

☞ 手打香橙檸檬茶 / \$43
Handcrafted Orange Lemon Tea

☞ 手打西柚檸檬茶 / \$43
Handcrafted Grapefruit Lemon Tea

愛玉手打檸檬茶 / \$43
Aiyu Jelly Lemon Tea



葡萄柚鮮果烏龍茶

香水檸檬烏龍茶

鮮草莓冰島紅茶

清新果茶

Tutti Frutti Tea

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

熱 冷
HOT COLD

	鮮鳳梨綠茶	\$39	\$43
	Pineapple Green Tea		
	鮮柳橙綠茶	\$39	\$43
	Orange Green Tea		
☞	葡萄柚鮮果烏龍茶	\$39	\$43
	Fresh Grapefruit and Mixed Fruit Oolong Tea		
☞	香水檸檬烏龍茶	\$39	\$43
	Perfume Lemon Oolong Tea		
☞	鮮鳳梨烏龍茶	\$39	\$43
	Fresh Pineapple Golden Oolong Tea		
	鮮草莓冰島紅茶	\$39	\$43
	Fresh Strawberry Bingdao Black Tea		



桂圓紅棗茶

黑糖薑母茶

養生溫潤

Warming Herbal Drinks



檸檬愛玉冬瓜茶

熱 冷
HOT 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

☞ 檸檬愛玉冬瓜茶
Lemon Aiyu Jelly Winter Gourd Tea

/ \$39

加黑糖珍珠 / 寒天晶球 / 仙草 \$5

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



麻辣臭豆腐



脆皮蘿蔔糕

夜市 Taiwanese Snack 小食

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

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

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

脆皮蘿蔔糕 配辣味蒜香蛋黄醬 🍴 \$68
Crispy Radish Cake with Spicy Garlic Mayonnaise



基隆廟口酥炸杏鮑菇 (海苔)



夜市地瓜條



台灣直送麻辣鴨血



墨魚滑玉米燒

100% 還原台灣夜市地道風味



夜市雙色香腸

☞ 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
(Cuttlefish Sausage, Taiwanese Sausage)



九層塔香烤雞翼

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

☞ 台灣直送麻辣鴨血 刀 叉 \$72
Mala Duck Blood Curd



黑芝麻蝦多士

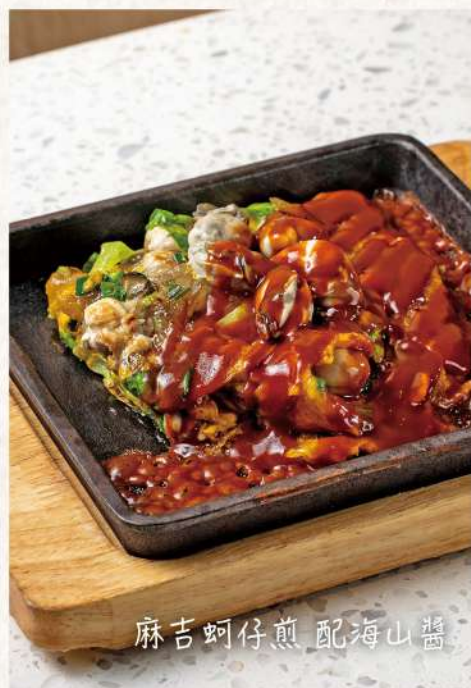


麻吉大腸包小腸

☞ 黑芝麻蝦多士 (4 件) \$72
Black Sesame Shrimp Toast (4pcs)

麻吉大腸包小腸 \$78
Match2 Taiwanese Sausage in Glutinous Rice Roll

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



麻吉蚵仔煎 配海山醬



墨汁鹽酥雞配三文魚籽及辣味蛋黃醬



椒鹽香酥蚵仔



寧夏鹽酥魷魚

麻吉鹽酥雞

Deep-fried Salt & Pepper Chicken

\$78

寧夏鹽酥魷魚

Deep-fried Salt & Pepper Squid

\$88

椒鹽香酥蚵仔

Salt and Pepper Crispy Oysters

\$92

墨汁鹽酥雞 配三文魚籽及辣味蛋黃醬

Deep-fried Squid-Inked, Salt & Pepper Chicken with Salmon Roe and Spicy Mayonnaise

\$98



暖心之作

Heartfelt Comforts

新竹貢丸絲瓜雞蛋湯
Hsinchu Pork Ball, Luffa and Egg Soup

\$92

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

☞ 夜市藥燉排骨湯 \$118
Night Market Herbal Pork Rib Soup



新竹貢丸絲瓜雞蛋湯



夜市藥燉排骨湯

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！

小炒蒼蠅頭

\$78

Stir-Fried Minced Pork with Chive and Black Bean

⌘ 薑蓉香蔥脆皮雞腿

\$78

Crispy Chicken Leg with Minced Ginger and Scallion

⌘ 香煎芋泥鴨胸

\$88

Pan-Fried Duck Breast with Mashed Taro



小炒蒼蠅頭



薑蓉香蔥脆皮雞腿



香煎芋泥鴨胸



☞ 砂鍋三杯雞

Stewed Chicken with Rice Wine, Sesame Oil
and Soy Sauce in Casserole

\$128

☞ 紅燒皇帝魚

Braised Emperor Fish

\$128

台式古早味・餐桌的日常

以家常技法復刻台灣記憶裡的味道：

三杯雞的砂鍋醬香、

紅燒皇帝魚的軟嫩鮮甜、

經典蒼蠅頭的鍋氣鑊香、

都是台式餐桌上代代相傳的溫暖滋味。



蘋果紫甘藍沙拉



麻辣口水雞絲布丁

開胃 涼菜

Cold Appetizers

🍴 蘋果紫甘藍沙拉 \$72

Apple and Red Cabbage Salad

🍴 麻辣口水雞絲布丁 \$78

Mala Shredded Chicken Pudding

🍴 麻吉凱撒沙拉 \$78

Match² Caesar Salad



麻吉凱撒沙拉



烏醋棒棒茄



枸杞豆漿娃娃菜

田園 蔬菜

Farm Veggie

☞ 烏醋棒棒茄 \$58
Eggplant Stick in Black Vinegar

豬油渣蒜茸炒白椰菜 \$72
Stir-fried White Cabbage with Pork Lard and Garlic

☞ 枸杞豆漿娃娃菜 \$78
Baby Napa Cabbage with Goji Berry in Soy Milk



豬油渣蒜茸炒白椰菜



自家製 Homemade Griddle Griddle 夾饅



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。

☞ 牛肉青椒 Griddle 夾饅 🍴 \$58
Beef and Green Pepper Griddle (Mildly Spicy)

滷肉酸菜 Griddle 夾饅 🍴 \$62
Braised Pork Belly and Pickled Vegetable Griddle

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 \$88
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



軟殼蟹肉鬆蛋餅

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

麻吉滷肉飯 配溫泉蛋 \$68
Match² Braised Pork Rice with Soft-boiled Egg

特色海島炸蠔滷肉蓋飯 \$108
Braised Pork Rice with Fried Oyster

蚵仔三文魚籽滷肉蓋飯 \$128
Oyster and Salmon Roe Braised Pork Rice Bowl
(Oyster, Salmon Roe)



特色海島炸蠔滷肉飯



蚵仔三文魚籽滷肉



超夯海鮮綜合滷肉

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

☞ 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 Squid-inked Salt and Pepper Chicken, Oyster Vermicelli)

加溫泉蛋 \$12 (隻) Add \$12/piece for Soft-boiled Egg



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)

眷村半筋半肉麵 \$112
Beef Noodle (Beef Rib and 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)

加溫泉蛋 \$12 (隻) Add \$12/piece for Soft-boiled Egg



眷村半筋半肉麵



台灣腸油渣香飯配溫泉蛋



滷水大腸麵線

特色飯麵

Rice and Noodle

滷水大腸麵線

Lo Shui Pork Intestine Vermicelli

\$62

蚵仔麵線

Fresh Oyster Vermicelli

\$68

紅紅火火台灣腸炒米粉

Stir-Fried Rice Vermicelli with Beetroot and Taiwanese Sausage

\$98

夜市台灣腸油渣香飯配溫泉蛋

Taiwanese Sausage Oil Rice with Soft-Boiled Egg

\$98



紅紅火火台灣腸炒米



台南沙茶海鮮麵

軟殼蟹麻婆豆腐拌麵

藤椒牛肉拌麵 
Rattan Pepper Beef Dry Noodle

\$108

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

\$128

 台南沙茶海鮮麵 
Shacha Seafood Noodle

\$138



藤椒牛肉拌麵



井
重磅「臭彈」井
臭臭生香的奇妙體驗

台式臭豆腐 X 豬大腸 = 麻吉臭臭鍋

蕃茄雜錦豚肉鍋

Tomato and Pork Assorted Hot Pot

\$178

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

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

麻吉鍋

Match² Hot Pot

台南牛肉沙茶鍋

Tainan Beef Shacha Hot Pot

\$188

肥牛，貢丸，花枝丸，娃娃菜，鵪鶉蛋，金針菇，
炸枝竹，炸豆腐

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

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，鵪鶉蛋，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



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

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

- 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



麻薯豆乳芒果雪糕



麻薯芋圓珍珠牛角窩夫

滿滿人情味的台灣廚房
—— 麻吉灶咖