



紅樓茶坊

THE RED HOUSE TEA SHOP

紅樓茶坊

西門紅樓是國際觀光客往來必造訪之地，不僅傳承百年的歷史延續，更以「西區接待客廳」定位重現紅樓百年意象。

而【紅樓茶坊】則是西門紅樓的獨特角落，感性的存在，幾經改裝與重整，2018年以現今開放高雅的設計成為旅人的鬆腿歇息之所。

既然都來到客廳了，來杯茶，享受一下。在這裡，以一杯飲品、一塊小點的時間，悠然體驗百年古蹟的內部空間之美。

窗外陽光灑落，熙來攘往的西門町依舊；窗內悠悠，盡情體驗包裹著香氣的怡然自在。

The Tea House in the Red House.

Ximen Red House is one of the must-visited tourist attractions. We are not only carrying on a century's legacy but also bringing the concept of "Ximen's Living Room" to revive 100 years of the Red House's prosperity.

【The Tea House in The Red House】 is a unique corner of the Red House, where sensibility overcomes sense. It has been through several restorations and renovations and reopened in 2018 with its latest appearance- open space and elegant design- welcoming visitors to relax and rest.

Have a cup of tea, enjoy a little while you are in the "Ximen Living Room" . Nothing beats immersing yourself in a 100 years old historic site with a cup of hot tea and toast.

Outside of the Tea House windows, sunlight is shining through and Ximending is as busy as ever; inside of the Tea House windows, a time-stopping calming sensation accompany you to enjoy the aroma of our tasty tea collections.

紅樓茶坊

THE RED HOUSE TEA SHOP



LIN Yu-Quan 林育全 2018.6

紅樓茶坊

THE RED HOUSE TEA SHOP

平日用餐時間為 2 小時

Tue-Fri : 2 hours of table time limit.

週日 - 週四最後點餐時間為 21:00

Sun-Thr : Last order time is 21:00.

禁帶外食

Please no outside food or drink

本店不收取服務費

No service charge.

假日用餐時間為 90 分鐘

Sat-Sun & holiday : 90 minutes of table time limit.

週五、週六最後點餐時間為 21:30

Fri-Sat : Last order time is 21:30.

每人基本消費飲品一杯或 100 元以上餐點

Minimum charge is one drink or NT100 per person.

悠閒的心情絕對是最適合享受這裡的最佳姿態。
來壺好茶，不思考些什麼吧。
有所選擇，有所捨得。




西門紅樓特調

The Red House Special Beverages

西門町內有許多的知名老店，讓我們一邊喝著特調的飲料，一邊逛逛老店找找他們的位置吧。



H HOT **I** ICE  無咖啡因 Caffeine-Free

★就是經典的【西門紅樓】鮮奶茶

Milk Tea

就像是百年古蹟一樣的純厚動人

NT130 **H** **I**

顏色很像【鴨肉扁】的焦糖奶茶

Caramel Milk Tea

進店裡是要點鵝肉的哦，店就在中華路大馬路旁很好找

NT130 **H** **I**

很配台灣小吃【天天利】的榛果奶茶

Hazelnut Milk Tea


想吃台灣小吃大集合，這裡好多可以選擇

NT130 **H** **I**

★在【蜂大咖啡】真的買不到的黑糖薑母茶/黑糖薑母奶茶

Brown sugar ginger tea/Brown sugar ginger milk tea

但這裡有超~~~好喝的精品咖啡，還有特色早餐，不去很可惜

 NT120/150 **H**

和【上海老天祿】一樣甜的蜂蜜柚子茶

Honey grapefruit tea

老闆其實是做糕餅出身的，除了知名滷味之外，還有好吃的桃酥哦

NT120 **H** **I**



以上品名純粹介紹，要知道各老店的詳細狀況，歡迎直接去店裡瞧瞧哦。


Famous Old Shops in Ximen

和【台北城老舖美觀園】日本料理一樣親民的**巧克力牛奶** NT120 **H I**

Chocolate Milk

平價日本料理，店門口的珠簾是他的特色哦

比【金獅大酒樓】還熱情的**熱牛奶**

NT120 **H** 


Hot Milk

位在獅子林商業大樓10樓的老牌港式餐廳，復古味十足呀



飲品 Beverage

H HOT **I** ICE

 無咖啡因
Caffeine-Free



冷泡茶飲

The Red House Cold Tea

台灣碧螺春

Taiwan Biluochun

NT130 **I**

阿里山金萱

Alishan Jinxuan

NT130 **I**

東方美人

White-tip Oolong Supreme

NT130 **I**

★ 日月潭莊園紅茶

Sun Moon Lake Black Tea

NT100 **I**



天然複方茶飲

The Red House Flavored Tea

洋甘菊烏龍茶 | 無糖

Chamomile Oolong Tea | No sugar

NT130 **H I**

日式玄米煎茶 | 無糖

Brown Rice Green Tea | No sugar

NT130 **H I**


★ 黑豆玄米茶

Matcha Black Soybean Rice Tea

NT140 **H I**


★ 橙香果茶

Orange Tea

NT140 **H I** 

★ 黑醋栗果茶

Black Currants Tea

NT140 **H I** 



臺灣經典茶

Formosa Tea Selectiona

北埔東方美人

Beipu White-Tip Oolong

NT140 **H**

鹿谷凍頂烏龍

Lugu Dong Ding Oolong Tea

NT140 **H**

★ 鐵觀音茶王

Tea King-Tie Guan Yin

NT140 **H**

台灣碧螺春

Taiwan Biluochun

NT140 **H**

★ 阿里山金萱

Alishan Jin Xuan

NT140 **H**

阿里山烏龍

Alishan Oolong Tea

NT140 **H**



咖啡
COFFEE

H HOT **I** ICE 無咖啡因 Caffeine-Free

經典濃縮

Espresso

NT100 **H**

綜合美式

American Coffee

NT100 **H I**

★ 拿鐵

Latte

NT120 **H I**

榛果拿鐵 | 甜度偏甜，如需調整請主動告知服務人員。

Hazelnut Latte

NT130 **H I**

Please notice the staff if you need to adjust sweetness.

焦糖瑪奇朵 | 甜度偏甜，如需調整請主動告知服務人員。

Caramel Macchiato

NT130 **H I**

Please notice the staff if you need to adjust sweetness.

摩卡拿鐵

Mocha Latte

NT130 **H I**

卡布奇諾 | 內含肉桂粉，如需調整請主動告知服務人員。

Cappuccino *Cinnamon powder contained.

NT120 **H I**



小點
DESSERT

★ 現烤香蒜麵包

garlic toast

NT79

義式腰果醬吐司

salted cashew toast

NT69

巧克力吐司

chocolate toast

NT59

花生吐司

peanut toast

NT49

今日果醬吐司

Jam toast

NT49

每日果醬請詢問現場工作人員
Check with our staff for daily jam toast