



內湖總店

台北市內湖區瑞光路603號

02-2627-9533

營業時間：Mon. - Fri. 11:00-22:00

Sat. - Sun. 10:00-22:00



淡水店

新北市淡水區中正路11巷1號

02-2621-1833

營業時間：Mon. - Sun. 11:00-22:00



誠品松菸店

台北市信義區菸廠路88號3樓

02-6636-5888#1508

營業時間：Mon. - Sun. 11:00-22:00

www.shanshancha.com



一座最不像茶園的～山山茶園

一般人印象中的茶園，都是由低矮如草叢的茶樹，整齊排列而成

除此之外，幾乎看不到任何的雜草植物

事實上，這是為方便採收以及農藥施作，完全抑制了茶樹的自然生長！

但是，山山茶園的面貌並非如此。

山山茶園，坐落於海拔1400公尺、終年雲霧繚繞的南華山山腰

若沒看見一旁的標示，很難相信這是一座茶園。

在堅持自然農法種植下，每棵不受農藥破壞的茶樹，都能恣意生長

與周圍茂密的雜草，隨處可見小綠葉蟬和盲椿象，偶來造訪的蜜蜂和蝴蝶

構成了自然平衡的原始生態。

因此，從茶園中採收的茶葉，就是比其它施放農藥或除草劑的茶葉

多了一份自然風味。

茶園裡緊密的夥伴～最熱愛茶葉的育茶師

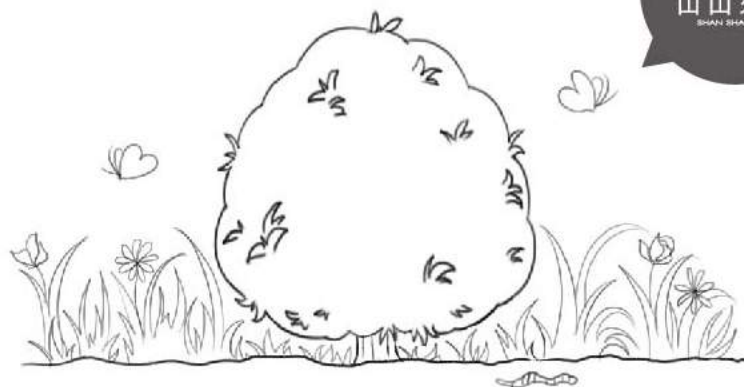
我們堅持用雙手，耕一畝「遵循自然，靠天恩賜」的茶園。

親手養育茶樹的育茶師們，是我們最緊密的夥伴

他們憑著對茶葉的熱情與實驗家的觀察精神，孕育出最自然的生態茶園，

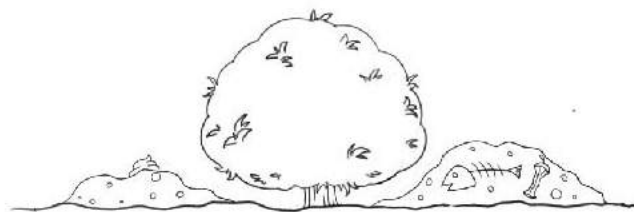
每一道製茶工序都堅持親手製作，以呈現茶葉最適合的風味。

我們希望透過茶園能照顧更多的人，透過採摘茶葉，喚起人們對土地的熱愛。



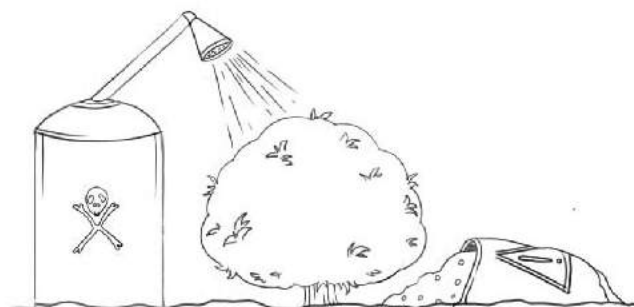
【自然農法】

不施肥、不灑農藥、不除雜草、不修剪，讓茶樹自然生長，維護生態平衡。



【有機農法】

施有機肥料、不灑農藥、除雜草，修剪茶樹抑制生長。



【一般農法】

施(化學)肥料、灑農藥，除雜草，修剪茶樹抑制生長。

山山育茶師 Tea Master

一枝一葉，在大自然中日漸茁壯，每片枝芽，來自於他們的悉心照料，有別於傳統製茶工廠固定不變的製茶程序，他們用心感受茶樹的聲音，根據採收當天的氣候條件與茶葉的生長狀態，調整製茶的每一道工序，製茶當下的用心，製成獨一無二的茶葉，在他們心裡，製茶不只是製茶，更是一種藝術。



元山



嘉文



明翰



人壽



偉民

[日月潭紅玉]

[阿里山手作烏龍]

[蜜香紅茶]

[阿里山烏龍]

[山山烏龍]



▲ 建築碩士畢業後有感於家鄉的沒落，回到了故鄉南投埔里協助社區營造，幫助當地農民就業，輔導農民種植紅茶，倡導對土地環境友善的自然農法，期許能影響更多人支持響應。

來自阿里山太和村的年輕茶農子弟。為了就近觀察茶樹，在茶園旁用回收木材搭建了一個小木屋，對茶葉富有熱誠的他，為了體會茶湯的奧妙，實驗不同的製作工序，變化出不同的茶湯風味，感受當時的氣候與茶葉狀態，傾聽製茶時的心境，調整每一道工序的細節，從採茶、採捻、烘乾等步驟，皆堅持親手獨立完成，以製成產量珍稀且獨一無二的手作自然茶。

▲ 承襲父親茶園的第二代茶農子弟，堅守父親的五不一堅持的理念，不防治、不灌溉、不施肥、不貪收、不翻犁，堅持手採、堅持留養，親手種出自己敢喝的一泡好茶。

▲ 阿里山太和村的年輕茶農子弟，因為88水災，家園近乎被沖毀，思考維持生態和產業的平衡，毅然決定投入自然農法，終於說服父親給他一塊地實行夢想，在傳統慣行的種茶方式中，嘗試種出最自然的一片茶園。

▲ 堅持了20年的傳統種茶觀念，因為元山而認識了自然農法，便放棄了傳統的種茶理念，一起加入不灑農藥與肥料的自然農法。

經典單品茶 Classic Cha

價格 冷(杯)/熱(壺)

■ 山山烏龍 | 淺笑，清香，勾閒情

Shan Shan Oolong

▲ 育茶師 偉明

產於山山茶園，孕育自南投南華山的懷抱，採用自然農法栽培製作，天然尚好，根據採收時的氣候與茶葉狀態，調整製茶的細節，茶韻淡雅清香，內斂自然的山林韻味。

140/220

■ 阿里山烏龍 | 濃郁，澄亮，醇厚情

Alishan Oolong

▲ 育茶師 人壽

產於嘉義梅山鄉太和村，採用自然農法栽培製作，天然尚好，根據採收時的氣候與茶葉狀態，調整製茶的細節，茶湯深橘澄厚，湯水飽實，散發成熟果香，喉韻濃重。

140/220

■ 日月潭紅玉 | 貴氣，芳滋，惹風情

Sun Moon Lake Black Tea(Red Jade)

▲ 育茶師 元山

產於南投魚池鄉特有茶種的台茶18號，採用自然農法栽培製作，天然尚好，茶湯明亮鮮紅，散發肉桂與薄荷的香氣。

140/220

■ 日月潭阿薩姆 | 純厚，回味，蘊濃情

Sun Moon Lake Black Tea(Assam)

▲ 育茶師 元山

產於南投魚池鄉的台茶8號，採用自然農法栽培製作，天然尚好，茶湯艷紅深邃，口感濃郁甘醇，散發淡淡的果香。

140/220

■ 阿里山手作烏龍 | 甘醇，清澈，純淨情

Alishan Handmade Oolong

▲ 育茶師 嘉文

限單點

由育茶師全程親手摘採並製作的手作茶，產量十分稀少，以春天豐收的概念為靈感製成，產自嘉義阿里山，以自然農法栽培，根據採收時的氣候與茶葉狀態，調整製茶的細節，介於輕度與中度發酵，口感細柔，茶湯樸實淡黃，初韻散發花果清香，後韻轉化成蜜甜幽香，口感豐富萬千，需親自品味才能體會其中絕妙變化，感受茶湯在舌尖喉韻裡翩翩起舞。

--- /500

▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費



經典單品茶 Classic Cha

價格 冷(杯)/熱(壺)

■ 金萱烏龍 | 樸實，奶香，清潤情

Jinxuan Oolong

▲ 育茶師 明翰

產於南投名間鄉的台茶12號，採用自然農法栽培製作，天然尚好，根據採收時的氣候與茶葉狀態，調整製茶的細節，茶韻甘甜清潤，湯水細柔，本身帶有獨特的奶香，風味獨特。

140/220

■ 翠玉綠茶 | 淡泊，輕蘊，恬逸情

Cui Yu Green Tea

▲ 育茶師 明翰

產於南投名間鄉的台茶13號，採用自然農法栽培製作，天然尚好，不經發酵與烘焙製成綠茶，茶湯清香撲鼻，呈現最自然的天然風味。

140/220

■ 蜜香紅茶 | 嫩雅，循香，蜜如情

Honey Black Tea

▲ 育茶師 明翰

產於南投名間鄉，選自帶有奶香的金萱茶種，採用自然農法栽培製作，天然尚好，當幼嫩葉芽經由蟲咬吸吮後，殘存唾液著涎產生「蜜香」香氣，經由烘焙程序提升蜜味香氣，製成全發酵的紅茶，茶湯橘亮透紅，茶香散發熟蜜香，口感甘甜醇厚。

140/220

■ 茉香翠玉 | 茉莉，清香，野花情

Jasmine Cui Yu Oolong

▲ 育茶師 明翰

產於南投名間鄉的台茶13號，採用自然農法栽培製作，天然尚好，茶湯金黃明亮，野花清香撲鼻、口感醇厚濃郁，以耗時半天的燻製過程，將茉莉花香窖入茶葉。

140/220

■ 東方美人 | 著涎，貴氣，果香情

Oriental Beauty

▲ 育茶師 正章

產自新竹縣峨眉鄉，小綠葉蟬吸吮葉片，殘留的唾液發酵轉化成天然的花果香，茶湯呈琥珀色、口感層次豐富。

150/220

▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費



冰滴茶 Ice-Drip Cha

為保留茶本身之精華，不經由熱水沖泡，使用獨家製作的茶具，耗費三小時以上才凝聚而成的完美茶湯，每日限量供應，歡迎提前預約

(內湖總店限定)

價格

東方美人 Oriental Beauty	220
日月潭紅玉 Sun Moon Lake Black Tea(Red Jade)	220
茉香翠玉 Jasmine Cui Yu Oolong	220
蜜香紅茶 Honey Black Tea	220

茶拿鐵 Tea Latte

精選台灣在地自然好茶、獨家調配茶蜜與牛奶完美三重奏，譜出杯杯精心巧思的茶飲藝術

價格(冷/熱)

山山烏龍茶拿鐵 Shan Shan Oolong Latte	160
東方美人茶拿鐵 Oriental Beauty Latte	160
日月潭阿薩姆茶拿鐵 Sun Moon Lake Assam Latte	160
茉香翠玉茶拿鐵 Jasmine Cui Yu Latte	160

山山特調 Shan Shan Special

東西方飲品的意外相遇，展現東方的神秘風情與西方的尊榮雅致，每一杯都是視覺與口感的極致享受

價格

東方美人山嵐(冷) Oriental Beauty + Coffee(Cold)	180
阿薩姆山嵐(冷) Assam + Coffee(Cold)	180
茉香翠玉山嵐(冷) Jasmine Cui Yu Oolong + Coffee(Cold)	180
蜜月維也納(熱) Red Jade & Honey Black Tea + Coffee (Hot)	180
下列飲品含有酒精成分，未成年請勿飲酒	
南華山之戀 Oolong Vodka	200
東方澄月 Oriental Moon	200
蜜月風情 Honeymoon	200



▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費

咖啡 Coffee

本店使用頂級咖啡機，嚴選咖啡豆，搭配精心巧思的拉花藝術，製成杯杯
頂級獨特的咖啡。頂級的享受，獻給尊榮的您。

	價格(冷/熱)
美式咖啡 Americano	120
卡布奇諾 Cappuccino	130
拿鐵 Latte	130
焦糖瑪奇朵 Caramel Macchiato	150
摩卡 Mocha	150
香蕉拿鐵 Banana Latte	150
香烤堅果拿鐵 Nut Latte	150
香草拿鐵 Vanilla Latte	150
奶油甜酒拿鐵 Baileys Latte	160
橘皮橙香拿鐵 Cointreau Latte	160
荔枝甜酒拿鐵 Dita Latte	160
哈密瓜拿鐵(冰) Cantaloupe Latte(Ice)	160



巧克力 Chocolate

	價格(冷/熱)
義式經典巧克力 Valrhona Chocolate	140
香蕉巧克力 Banana Chocolate	140
香烤堅果巧克力 Nut Chocolate	140
橘皮橙香巧克力 Cointreau Chocolate	150
奶油甜酒巧克力 Baileys Chocolate	150
荔枝甜酒巧克力 Dita Chocolate	150

新鮮果汁 Fresh Juice

(內湖總店、松菸店限定)	價格(冷/熱)
鮮榨果汁 Fresh Juice (僅內湖總店提供)	120
荔枝蔓越莓 Dita Cranberry Juice(僅松菸店提供)	120
巨峰葡萄 Kyoho Grape Juice(僅松菸店提供)	120
柚香冰茶 Pomelo Tea	140
香蕉牛奶 Banana Milk	140

▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare
every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費

鬆餅 Waffle

供應時段：平日14:00-17:00、假日open-17:00

價格

蜂蜜麻糬鬆餅 Honey Mochi Waffle	180
香蕉巧克力麻糬鬆餅 Banana Chocolate Mochi Waffle	180
楓糖麻糬鬆餅 Maple Syrup Mochi Waffle	180
冰淇淋麻糬鬆餅 Icecream Mochi Waffle	200
水果麻糬鬆餅 Fruit Mochi Waffle	200
鮭魚鬆餅 Tuna Waffle	200
招牌茶鬆餅 Tea Waffle	200

招牌茶鬆餅可任選下列任一佐醬：

- ▲ 山山烏龍茶蜜
- ▲ 東方美人茶蜜
- ▲ 日月潭阿薩姆茶蜜
- ▲ 茉香翠玉茶蜜



墨西哥甜餅 Sweet Tortilla

價格

紅豆麻糬烤餅 Red Beans Mochi Tortilla	160
芋頭麻糬烤餅 Taro Mochi Tortilla	160

鬆餅・墨西哥甜餅・美式點心 (拼盤除外)

(任選一主食)

&

經典單品茶・咖啡・茶拿鐵・巧克力

(任選一160元以下之飲品)

供應時間：平日14:00-17:00、假日open-17:00

只要 **280** 元

▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare
every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費

活力餐 Energy Meal

供應時段：平日14:00-17:00 假日Open-17:00

價格

美式鮪魚起司炒蛋 Smashed Tuna with Cheese Egg	280
 活力經典歐姆蕾 Classic Omelet	300
香煎培根起司炒蛋 Roast Bacon with Cheese Egg	300
嫩香里肌豬肉排起司炒蛋 Pork Chop with Cheese Egg	350
挪威鮮切鮭魚起司炒蛋 Fresh Salmon Fillet with Cheese Egg	360
普羅旺斯無骨雞腿起司炒蛋 Drumstick with Cheese Egg	360
嫩煎菲力牛肉起司炒蛋 Fillet Beef with Cheese Egg	490



- ▲ 附今日湯品(清/濃)或麥片(冷/熱)
with Soup or Creamy Cereal(Cold/Hot)
- ▲ 附麵包 with Bread
- ▲ 附有機水果沙拉 with Organic Fruit Salad
- ▲ 附薯條 或 薯泥 Fries
with French fries or Mashed Potatoes
- ▲ 任選套餐杯飲 Drink(Cup)
山山烏龍(冷/熱)、日月潭紅玉(冷/熱)
茉香翠玉(冷/熱)、美式咖啡(冷/熱)、鮮榨果汁

沙拉 Salad

沙拉皆使用有機蔬果食材搭配

價格

蔬菜綜合沙拉 Vegetable Salad	240
季節水果沙拉 Fresh Fruit Salad	250
香嫩雞肉沙拉 Chicken Salad	250
煙燻鮭魚沙拉 Smoked Salmon Salad	260

以上沙拉皆可任選搭配佐料：

- ▲ 凱薩醬 Caesar Sauce
- ▲ 優格醬 Yogurt Sauce
- ▲ 油醋醬 Vinaigrette Sauce



▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare
every delicious dishes whenever we can.



辣味



可換素食



可換蛋奶素



主廚推薦



經典

每人低消120元，並加收10%服務費

墨西哥烤餅 Tortilla

供應時段：平日14:00後、假日全天候供應

價格

鮮食野菇烤餅 Mushroom Tortilla	210
香烤培根烤餅 Roast Bacon Tortilla	220
鮮嫩雞肉佐青醬烤餅 Chicken Tortilla with Pesto Sauce	220
鮮切鮭魚佐酸豆烤餅 Salmon Tortilla with Sour Beans	250

主食 Main Course

供應時段：Open-14:00、17:00-21:00

價格

奶油培根燉飯 Creamy Risotto with Bacon	230
青醬雞肉燉飯 Creamy Pesto Sauce Risotto with Chicken	230
牛肝菌野菇燉飯 Porcini and Mushroom Risotto	260
墨西哥海鮮燉飯 Mexican Seafood Risotto	260
韓式泡菜菲力牛肉燉飯 kimchi Risotto with Fillet Beef	280
時蔬野菇義大利麵 Spaghetti with Porcini and Mushroom	210
清炒鮮魷義大利麵 Spaghetti with Fried Calamari	220
蒜香鮮魚義大利麵 Spaghetti with Fish and Garlic	220
茄汁鮮蝦義大利麵 Spaghetti with Shrimp and Tomato sauce	260
辣味海鮮義大利麵 Spaghetti with Seafood and Spicy Sauce	260
白醬鮭魚佐蝦卵義大利麵 Spaghetti with Salmon and Cream Sauce	300
粉紅醬雞腿義大利麵 Spaghetti with Drumstick and Creamy Tomato Sauce	300

沙拉、墨西哥烤餅、主食類、多國料理均可升級為套餐

80元 杯飲+餐前麵包

100元 杯飲+餐前麵包+任選一附餐

120元 杯飲+餐前麵包+任選兩附餐

▲ 餐前麵包可續

▲ 附餐選擇：開胃蔬食、今日湯品(清/濃)、冰淇淋

▲ 杯飲選擇：山山烏龍(冷/熱)、茉香翠玉(冷/熱)、日月潭紅玉(冷/熱)

美式咖啡(冷/熱)、鮮榨果汁

🌶️ 辣味 🌿 可換素食 🥛 可換蛋奶素 🌟 主廚推薦 👍 經典

▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費

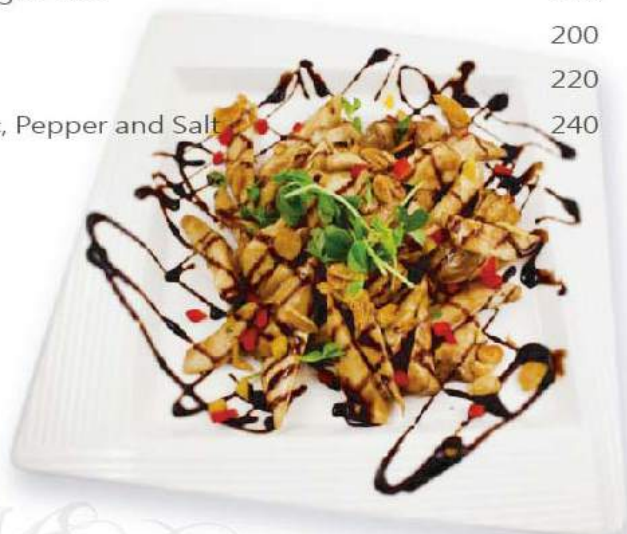


多國料理 Multinational Dishes

供應時段：17:00-21:00

價格

蒜烤杏鮑菇 Roast King Oyster Mushroom with Garlic	160
清炒高麗菜 Stir-Fried Cabbage	160
清炒時蔬花椰菜 Stir-Fried Broccoli	160
普羅旺斯去骨雞腿排 Roast Chicken Thigh Fillet	190
香煎鮭魚排 Roast Salmon Fillet	200
辣炒鮮魷 Spicy Stir-Fried Squid	220
椒鹽蒜香鮮蝦 Roast Shrimp with Garlic, Pepper and Salt	240



美式點心 American Platters

價格

黃金脆薯 Fries	160
洋蔥圈 Onion Rings	160
香酥炸雞塊 Fried Chicken Nugget	160
香酥起士條 Fried Mozzarella	190
炸雞翅 Fried Chicken Wings	190
綜合美式拼盤 Fried Combo	390



▲ 我們盡量使用有機、自然農法食材來完成每一道美味的料理
we use organic and natural farming ingredients to prepare
every delicious dishes whenever we can.

每人低消120元，並加收10%服務費



威士忌 Whisky

	價格
麥卡倫12年 (杯) Macallan 12y (cup)	130
麥卡倫12年 (瓶) Macallan 12y (bottle)	1650
高原騎士12年 (杯) Highland Park 12y (cup)	120
高原騎士12年 (瓶) Highland Park 12y (bottle)	1350



紅酒 Red Wine

	價格
西班牙波多卡紅酒 PROTOCOLO	600
義大利義波倫薩波波拉紅酒 IL POLLENZA Porpora	1300
西班牙多力士酒廠神話紅酒 TORRES Salmos	1500



白酒 White Wine

	價格
西班牙多力士酒廠艾斯瑪瑞達甜白酒 TORRES Vina Esmeralda	600
義大利義波倫薩布萊諾白酒 IL POLLENZA Brianello	1300
紐西蘭聖克萊爾二號白蘇維濃白酒 SAINT CLAIR Sauvignon Blanc Pioneer Block 2	1300



香檳 & 氣泡酒

Champagne & Sparkling Wine

	價格
法國賈桂琳白中白微甜氣泡酒 Jacqueline Demi Sec Blanc de Blancs	800
法國泰雅克水蜜桃氣泡酒 Baron de Taillac Peche	800
羅蘭香檳 Laurent Perrier Brut NV	2500



其他

Others

	價格
可樂 Coke	60
七喜 7 Up	60
哈密瓜蘇打 Melon Soda	80
水蜜桃蘇打 Peach Soda	80
海尼根 Heineken	100
可倫堡1664 Kronenbourg 1664	130