草莓系列
僅可製作冷飲

	杯	瓶
草莓青茶 ⊘	75	205
草莓奶綠 加料限珍珠、布丁、椰果	80	175
烤糖奶蓋草莓紅 ⊘	80	175
烤糖奶蓋草莓奶綠 ⊘	90	-

醇茶調飲

	杯	瓶
鮮檸紅茶 ◑	55	175
鮮檸青霧綠 ◑	55	175
鮮檸香綠・青 ◑	55	175
樂多香綠・青 ❄ ◎ ⊘	55	-

醇芝麻
最佳風味半糖・不可額外加料

	杯
黑芝麻豆漿	65
黑芝麻奶茶 ◎	65
黑芝麻珍珠奶茶 ◎	70
黑芝麻胚芽奶茶 ◎	75
黑芝麻太后牛乳 ◎	80
黑芝麻珍珠太后牛乳 ◎	85

醇鮮果
最佳風味半糖
僅可製作冷飲・綠茶基底

	杯
鮮三果茶	70
鮮百香雙Q 珍珠＋椰果 ◎ ⊘	70
鮮柳橙香綠 ◎	65
鮮百香果綠	65
鮮百香樂多 ◎ ⊘	70
鮮柳橙樂多 ◎ ⊘	70

老賴招牌

	杯	瓶
老賴紅茶 ◑	40	130
手工豆漿 ◑	55	175
豆香紅茶 手工豆漿 ◑ ◓	60	190
太后牛乳 紅茶＋牛乳 ◎	65	205
珍珠紅茶 ◎ ◑	45	-
珍珠奶茶 ◎	55	-
烏梅紅茶 ❄ ◎	50	160
冬瓜檸檬 S ✕	55	175

醇原茶

	杯	瓶
冷香青茶	40	130
茉翠香綠	40	130
青霧綠茶	40	130
文清烏龍	40	130

玄米穀麥系列
內含牛蒡
無咖啡因

	杯	瓶
玄米穀麥茶	40	130
冬檸穀麥 ◎	55	175
穀麥豆香 ◎	55	175
穀麥奶茶 ◎	55	175
穀麥太后牛乳 ◎	65	205

奶蓋系列
最佳風味微糖
僅可製作冷飲・不可額外加料

NEW

	杯
海鹽奶蓋紅茶 ◑	60
海鹽奶蓋香綠・青・烏	60
烤糖奶蓋紅 ◑	70
烤糖奶蓋綠・青・烏	70

醇冬瓜
無糖仍有冬瓜甜度

	杯
熬煮冬瓜茶 S ✕	40
冬瓜冷香青	40
冬瓜紅茶	40
冬瓜青霧	40
冬瓜香綠	40

醇太后
茶＋牛乳・無糖仍有牛乳甜度

	杯	瓶
冬瓜太后牛乳 S ✕	65	205
香綠太后牛乳	65	205

醇奶茶
無糖仍有甜度

老賴紅茶＋牛乳

	杯	瓶
珍珠太后牛乳	70	-
布丁太后牛乳	75	-
招牌奶茶	55	175
胚芽奶茶	65	-
椰果奶茶	65	-
布丁奶茶	65	-
香綠奶茶	55	175
珍珠綠奶 ⊘	55	-
布丁綠奶 ⊘	65	-
珍珠胚芽奶茶 ⊘	65	-
珍珠布丁奶茶 ⊘	70	-

醇烏龍

	杯	瓶
冬瓜烏龍 ◎	40	130
烏龍奶茶 ◎	55	175
鮮檸烏龍 ◑	55	175
樂多烏龍 ❄ ◎ ⊘	55	-
珍珠烏龍奶茶 ◎ ⊘	55	-
烏龍太后牛乳 ◎	65	205

老賴冰粿室
僅可製作冷飲

	杯
冬檸冰粿飲 S	65
烏龍冰粿奶茶 ◎	65
珍珠冰粿奶茶 ◎ ⊘	65

蜂蜜系列
蜂蜜甜度固定
僅可製作冷飲・不可額外加料

	杯
蜂蜜冷香青	55
蜂蜜香綠	55
蜂蜜烏龍	55
蜂蜜奶茶	65

冰淇淋系列
僅可製作冷飲
無糖仍有甜度

	杯
冰淇淋紅茶 ◑	60
凍香冰淇淋紅茶 ◑ ⊘	65
冰淇淋奶茶	70
凍香冰淇淋奶茶 ⊘	75

醇茶包

	包
茶后茶包—台灣精選紅茶 10入	99

加料區

	份
珍珠	10
紅茶凍 溫熱飲不可加	10
胚芽 只可加於奶類・太后・純豆漿	10
椰果 豆漿不可加	10
黑糖冰粿 溫熱飲不可加	10
布丁 檸檬・烏梅・醇鮮果不可加	15
冰淇淋 只可加於純茶・奶類・太后・豆漿	20

甜度 Sugar

0% 無糖	
10% 一分糖	
30% 微糖	
50% 半糖	
100% 正常糖	

冰量 Ice

0% 完全去冰	
10% 去冰	
30% 微冰	
50% 少冰	
100% 正常冰	

S 甜度固定
⊘ 不可加料
❄ 僅可製作冷飲
✕ 不可製作無糖
◑ 最佳風味半糖
◓ 最佳風味微糖
◎ 無糖仍有甜度
◑ 可製作0.5分極簡糖

杯 660ml
瓶 2000ml

※瓶裝皆為冷飲&無法加料
※檸檬系列、烏梅紅茶加厚一份＋5元
非全品項可加

官方網站
官方LINE
線上點餐

2025.12
北部版