

Y A G E

雅閣

謝文主廚引領您用味蕾品賞中菜極品

師出自香港富豪食堂「福臨門」，擁有近 50 年豐富廚藝經驗的謝文主廚，精選台灣寶島在地食材，以其底蘊深厚的傳統手藝，卓越呈現正宗的粵菜經典佳餚，將菜餚本身最純粹細膩的精髓完美演繹，引領您以味蕾穿越極致美饌殿堂。

Discovering Timeless Chinese Classics at Ya Ge with Chef de Cuisine, Tse Man

Drawing upon his nearly 50 years of experience in creating delectable Chinese classics at award-winning Hong Kong restaurant, Fook Lam Moon, and other highly rated establishments, Chef Tse has crafted this exquisite menu for Ya Ge. Featuring the most flavorsome Chinese dishes the menu gives special prominence to fine Cantonese cuisine.

Carefully selecting local Taiwanese ingredients, Chef Tse is set to spoil Ya Ge diners with a special, one-of-a-kind epicurean experience that reveals the full flavours of Chinese gastronomy.

○ 含基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
Can contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● 含非基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています
Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

CHEF'S TASTING MENU

主廚品味套餐 ヤグ セットコース

雅閣品味盤

YAGE Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

瑤池冰鎮南非鮮鮑・金陵燒乳豬・涼拌蟲草花干絲貢菜

Suckling Pig, *Roasted*・Steamed South African Abalone, Conpoy Broth, *Chilled*・

Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable, *Marinated*

南アフリカ鮑入りホタテスープ仕立て・子豚のロースト・冬虫夏草とスタムレタス

<梨山烏龍 Lishan Oolong>

<Col Vetoraz, Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy>

芙蓉海鮮燕窩羹

Bird's Nest, Egg White, Assorted Seafood Soup

燕の巢入り海鮮とろみ卵白スープ

焗釀鮮蟹蓋

Crab Meat, Onion, *Oven-baked*

カニ肉のオープン焼き

<Willm, Gewurztraminer Reserve, Alsace, France>

蝦籽爆關東遼參

Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, *Wok-fried*

関東産ナマコと海老卵の炒め煮

<東方美人 Oriental Beauty>

<Tommasi, Valpolicella Classico Superiore, Rafael, Veneto, Italy>

蔥香海斑柳

Sliced Giant Garoupa, Spring Onion, *Steamed*

ハタの切り身 葱風味炒め煮

雅閣炒飯

Ya Ge Signature Fried Rice

ヤグ特製チャーハン

蛋白杏仁茶

Almond Cream, Egg White

蒸し卵白入り杏仁茶

<菊花茶 Chrysanthemum Tea>

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

4,080

每位 per person

敬送佐餐茗茶 with tea pairings

5,280

搭配餐酒 with wine pairings

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

WINTER SET MENU

滋補套餐

冬セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

人參醉雞捲・蜜汁叉燒・麻香海蜇

Jelly Fish, Sesame Oil, *Marinated* · Pork, Honey, *Barbecued* ·

Ginseng, *Drunken Chicken, Marinated*

鶏肉の紹興酒と朝鮮人參漬け・叉焼の蜂蜜風味仕立て・くらげのごま油和え

<Col Vetoraz, *Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy*>

花膠鹿茸燉水鴨

Antler, Mallard Duck, Fish Maw, *Double-boiled*

魚の浮き袋、鹿茸と水鴨の煮込みスープ

枸杞黨參蒸龍蝦

Peng Hu Lobster, Wolfberries, Astragali, *Steamed*

ロブスター、の漢方蒸し

<Sean Minor, *Four Bears Chardonnay, Central Coast California, USA*>

雙冬燜黑草羊腩

Lamb Brisket, Shiitake, Bamboo Shoot, *Stewed*

椎茸、筍とラム肉の煮込み

<Sean Minor, *Nicole Marie, Red Blend, Napa Valley, California, USA*>

鮮淮山浸時蔬

Seasonal Vegetable, Chinese Yam, Superior Broth, *Poached*

季節の野菜上湯仕立て

臘味糯米飯

Chinese Sausage, Dried Shrimp, Glutinous Rice, *Steamed*

もち米 チャーハン

紅蓮燉雪蛤

Hashima, Lotus Seeds, Red Dates, *Double-boiled*

紅蓮とハスモのデザート甘味スープ

<Vietti, *Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy*>

3,880

每位 per person

5,080

搭配餐酒 with wine pairings

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加10%服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶NTD 1,000。上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途10%のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶1000台湾元となります。Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

LIVE SEAFOOD

生猛海鮮

活き魚介

當日生猛海鮮

Chef's Catch – Fresh from Ya Ge's Live Fish Tank

日替わり活き魚介

請向現場服務人員詢問當日供應海鮮，各種海鮮皆可依您的喜好方式烹調

Please ask the service team for today's live catch, prepared to your liking.

當日ご提供が可能な活き魚介は雅閣スタッフにお問い合わせください。

調理方法はお客様のお好みに合わせての調理が可能となっております。

東星斑 Spotted Garoupa キジハタ

時價 Market Price 時価

活鮑魚 Live Abalone 活き鮑

(每隻 per piece)

600

游水活蝦

(一斤 600g)

1,400

(白灼、胡椒焗或紅棗枸杞荷葉蒸)

LIVE SHRIMP

Choose from: Poached, Stir-Fried in Spiced Salt, Baked with Pepper

Or Steamed with Red Dates and Wolfberries in Bamboo Basket.

活き蝦

(水茹で、胡椒風味焼き、ナツメとクコの実の蓮葉蒸し)

生猛龍蝦

時價 Market Price 時価

(蒜茸蒸、上湯焗、芝士牛油焗或椒鹽)

LIVE LOBSTER

Choose from: Steamed with Garlic, Baked in Superior Broth,

Baked in Cheese and Butter or Stir-Fried in Spiced Salt

活き伊勢エビ

(ニンニク風味蒸し、上湯スープ仕立て、チーズバター風味、塩胡椒焼き)

*所有活海鮮數量均視其供應狀況而定，海鮮價格亦會適時變動

*All live seafood items are subject to availability. Prices may vary according to seasonality

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

APPETIZERS

開胃前菜

特選前菜メニュー

		例牌 <i>regular</i> 一皿
	潮式滷水拼盤 ● Assorted Meat, Tofu, <i>Marinated Chaozho style</i> 潮州式煮物盛り合わせ	780
	人參醉雞捲 Ginseng, Drunken Chicken, <i>Marinated</i> 鶏肉の紹興酒と朝鮮人參漬け	400
	麻香海蜇 Jelly Fish, Sesame Oil, <i>Marinated</i> くらげのごま油和え	380
	椒麻雞絲粉皮 Shredded Chicken, Flat Glass Noodles, Cashew Nuts, Spicy Sesame Sauce, <i>Marinated</i> チリチキンと中華平麵の山椒ごまソース和え	400
	油香烏魚子 Mullet Roe, Kaoliang Liquor, Leeks, <i>Grilled</i> 焼きカラスミ	480
	蟲草花干絲貢菜 ○ Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable 冬虫夏草の花とスタムレタス	380
	醬香蘿蔔 White Turnip, Soy Broth, <i>Marinated</i> 広東風大根の漬物	280
	椒鹽脆豆腐 ● Tofu Crisp, Spiced Salt, <i>Crispy</i> 揚げ豆腐の塩胡椒風味仕立て	280
	雲耳拌青瓜 Cucumber, Black Fungus, Aged-Vinegar, <i>Marinated</i> キクラゲとパパイアの和え物	280
	瑤池冰鎮南非鮮鮑 Steamed South African Abalone, Conpoy Broth, <i>Chilled</i> 南アフリカ鮑入りホタテスープ仕立て	每隻 <i>Per piece</i> 一個 600

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian




菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

BARBECUED

明爐燒烤

廣東風グリルメニュー

	例牌 regular レギュラー	半隻 half ハーフサイズ	一隻 whole フルサイズ
 金陵燒乳豬 Suckling Pig, Roasted 子豚のロースト	1,080	2,980	5,880
京式片皮櫻桃鴨 (二吃) Cherry Duck, Peking Style (Two Courses) 北京スタイルチェリーダック (二種類の食べ方で)		1,480	2,800
順德燒鵝 Goose, Roasted ガチョウのロースト	880	1,980	3,880
 東江鹽焗雞 Free-Range Chicken, Spicy Salt, Steamed チキンの蒸し物 東江風		800	1,560
 蜜汁叉燒 Pork, Honey, Barbecued 叉燒の蜂蜜風味仕立て	680		
紅糟燒排骨 Pork Ribs, Red Fermented Bean Curd, Barbecued ポークスペアリブの紅麴焼き	780		
燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ 順德燒鵝・蜜汁叉燒・玫瑰豉油雞・ 麻香海蜇・紅糟燒排骨・金陵燒乳豬 (需加價 200) Goose, Roasted・Jelly Fish, Sesame Oil・Pork Ribs, Red Fermented Bean curd, Barbecued・ Five Spices, Slow-Cooked・Pork, Honey・Suckling Pig, Roasted (Supplement 200) ガチョウのローストウ・叉燒の蜂蜜風味仕立て・ローストチキン醬油風味 くらげのごま油和え・ポークスペアリブの紅麴焼き・子豚のロースト(追加 200)		二款 2品 Two Choices 880	三款 3品 Three Choices 1,180

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
 上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に關しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。
 Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

SOUP

湯・羹

スープ類メニュー

每位 一人様 per person

-  **雅閣佛跳牆 (需 4 小時前預訂)** 2,680
Fish Maw, Sea Cucumber, Abalone, *Double-boiled* (4 hours advance notice required)
雅閣(ヤグ)特製高級食材煮込みスープ (4 時間前までにご予約ください)
-  **花膠鹿茸燉水鴨** 880
Antler, Mallard Duck, Fish Maw, *Double-boiled*
魚の浮き袋、鹿茸と水鴨の煮込みスープ
-  **純・慢燉烏雞湯 (每天限量供應)** 480
Black Bone Chickens, PH 9.0 Water, *Double-boiled* (Limited Order Per Day)
烏骨鶏のとろ火煮込みスープ
- 北芪黨參燉羊肉** 580
Astragali, Pinosulae, Lamb, *Double-boiled*
キバナオウギ、ドウジンとラム肉の漢方煮込みスープ
-  **松茸上素湯** 380
Matsutake, Bamboo Pith, *Consommé*
松茸入りベジタリアンスープ
- 北菇菜膽燉竹筴** 380
Baby Cabbage, Shiitake, Bamboo Piths, *Double-boiled*
赤ちゃんのキャベツ、キノガサタケ入り煮込みスープ
- 瑤柱雞絲四寶羹** 480
Conpoy, Fungus, Shredded Pork & Chicken Soup
貝柱、鶏肉入りとろみスープ
-  **芙蓉海鮮燕窩羹** 680
Bird's Nest, Egg White, Assorted Seafood Soup
燕の巣入り海鮮とろみ卵白スープ
- 蟹肉玉米羹** 420
Crab Meat, Egg, Sweet Corn Soup
蟹肉入りコーンとろみスープ
- 西湖牛肉羹 (台灣牛肉)** 380
Minced Taiwanese Beef, Coriander, Egg White Soup
西湖式牛肉とろみスープ (台湾産牛肉)

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に關しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD NEST

鮑魚・遼參・燕窩

鮑、ナマコ、燕の巢

每位 您一人樣 *per person*

 日本吉品鮑 (22 頭) Japanese Yoshihama Abalone, <i>Braised</i> (22-Head) 日本產吉品鮑 (22 頭)	8,080
日本禾麻鮑 (26 頭) Japanese Ouma Abalone, <i>Braised</i> (26-Head) 日本產禾麻鮑 (26 頭)	3,980
蠔皇原隻澳洲鮮鮑魚 (3 頭) Australian Abalone, <i>Braised</i> (3-Head) オーストラリア產鮑のオイスターソース煮込み (3 頭)	1,880
 澳洲鮮鮑魚扣鵝掌 (6 頭) Sliced Australian Abalone, Goose Web, Oyster Sauce, <i>Braised</i> (6-Head) アワビをスライスしたとガチョウ足の炒め煮 鮑ソース風味 (6 頭)	1,280
鮑汁扣花膠 Supreme Fish Maw, Abalone Sauce, <i>Braised</i> 魚の浮き袋鮑ソース風味	3,880
 蝦籽爆關東遼參 Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, <i>Wok-fried</i> 關東產ナマコと海老卵の炒め煮	1,180
紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, <i>Braised</i> 燕の巢の醬油煮込み	2,080
蟹肉燴官燕 Bird's Nest, Crab Meat, <i>Braised</i> カニと燕の巢の炒め煮	2,180
 雅閣一品窩 Australian Abalone, Sea Cucumber, Conpoy, Goose Web, <i>Braised</i> アワビ、なまこ、貝柱とガチョウの水かきの醬油煮込み	2,280

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に關しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

PORK, BEEF AND POULTRY

肉類・家禽 肉料理メニュー

		例牌 一皿 <i>regular</i>	
	蒜香黑椒美國安格斯牛柳粒 US Angus Beef, Garlic, Black Pepper, <i>Sautéed</i> USA アンカスビーフブラックペッパー風味	980	
	蘿蔔牛腩煲 (台灣牛肉) Taiwanese Beef Brisket, Radish, Chu-Hou Paste, <i>Stewed</i> 大根と牛肉の土鍋煮込み (台湾産牛肉)	680	
	雙冬燜黑草羊腩 Lamb Brisket, Shiitake, Bamboo Shoot, <i>Stewed</i> 椎茸、筍とラム肉の煮込み	780	
	鳳梨咕嚕黑豚肉 Taiwanese Black Pork, Fresh Pineapple, Sweet & Sour, <i>Glazed</i> 台湾産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚	580	
	麻婆豆腐 ● Minced Pork, Bean Curd, Chilli, Sichuan Style, <i>Braised</i> 四川風マーボー豆腐	480	
	香芋先知鴨 Baby Duck, Jiaxian Taro, <i>Stewed</i> タロイモとベビーダックの煮込み	580	
	花菇鵝掌煲 Goose Webs, Chinese Mushrooms, <i>Casserole</i> シイタケとガチョウのツメの中華風土鍋煮込み	780	
	燒鵝小炒皇 Barbecued Pork, Roasted Goose, Assorted Vegetables, Chilli, Cashews Nuts, <i>Wok-fried</i> ガチョウ、チャーシュー、野菜、唐辛子とカシューナッツの炒め	620	
	薑汁木耳蒸滑雞 Chicken, Ginger, Black Fungus, <i>Steamed</i> 生姜汁、木耳、鶏肉の蒸し物	520	
	雅閣脆皮雞 Ya Ge Crispy Chicken ヤグ特製フライドチキン	半隻 <i>half</i> ハーフサイズ 620	一隻 <i>whole</i> フルサイズ 1,180

SEAFOOD



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に關しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申し付けください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

海鮮 海鮮メニュー

例牌 一皿 *regular*
1,280

豉汁龍蝦球

Peng Hu Lobster, Bell Peppers, Black Bean Sauce, *Wok-fried*
ロブスターのトウチソース炒め

雅閣 蔥香海斑柳

Sliced Giant Garoupa, Spring Onion, *Steamed*
ハタの切り身 葱風味炒め煮

780

桂花炒瑤柱

Conpoy, Bean Sprout, Eggs, *Wok-fried*
ホタテともやし、卵の炒め

580

百花煎釀帶子

Hokkaido Scallops, Shrimp Paste, *Pan-fried*
エビつみれの貝柱包み焼き

880

港式避風塘蝦球

Prawns, Shallot, Garlic, Dried Chilli, *Wok-fried*
エビ、シャロットとガーリックの炒め

1,080

雅閣 芝士焗開邊龍蝦

Peng Hu Lobster, Cheese Sauce, E-Fu Noodles, *Simmered*
伊勢エビのグリル チーズを添え

每位 一人様 *per person*
1,180

甜辣燒大蝦

Tiger Prawn, Minced Pork, Sweet & Chili Sauce, *Braised*
蝦の揚げ物 豚肉ミンチ甘辛ソース煮

每位 一人様 *per person*
480

雅閣 臘味芋絲蒸龍膽斑柳

Giant Garoupa Fillet, Taro, Chinese Sausage, *Steamed*
タマカイの切り身と生姜、葱、タロイモの蒸し物

每位 一人様 *per person*
380



菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。
Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

海鮮 海鮮メニュー

	砂鍋龍膽斑柳 ● Giant Garoupa Fillet, Tofu, Ginger, Spring Onion, Casserole タマカイの土鍋煮込み 醤油風味	例牌 一皿 <i>regular</i> 780
	滑蛋鮮蝦仁 Shrimps, Eggs, Spring Onion, <i>Sautéed</i> 卵とエビの炒め	480
	黑胡椒虎蝦粉絲煲 Tiger Prawns, Ginger, Black Pepper, Vermicelli, Casserole 海老と春雨の土鍋煮込み 黒胡椒風味	1,180
	海鮮豆腐煲 ● Assorted Seafood, Tofu, Casserole 海鮮と豆腐の土鍋煮込み	780
	瑤柱蛤蜊煮水瓜 Conpoy, Clams, Loofah, <i>Braised</i> ホタテ、ハマグリとヘチマの蒸し煮	580
	焗釀鮮蟹蓋 Crab Meat, Onion, <i>Oven-baked</i> カニ肉のオーブン焼き	每位 一人様 <i>per person</i> 680
	龍帶蒸白玉 Hokkaido Scallop, Lobster, Egg White, <i>Steamed</i> 北海道産ホタテ貝、ロブスター、卵白、中華ハムの蒸し料理	每位 一人様 <i>per person</i> 480
	三星蔥爆南非鮮鮑 Live Abalone, Spring Onion, <i>Wok-fried</i> 三星葱と南アフリカ産アワビの炒め	每位 一人様 <i>per person</i> 660

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。
Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

VEGETABLES

健康蔬食 野菜

例牌 一皿 *regular*

-  鳳梨咕嚕雙菇 480
Shiitake, Ellinghi, Fresh Pineapple, Sweet & Sour, Glazed
エリンギとシイタケのプライ フレッシュパイナップルとドラゴンフルーツの甘酢ソース炒め
和え
- 北菇花膠滷白菜 480
Chinese Cabbage, Shitake, Fish Maw, Stewed
シイタケと魚浮き袋、白菜の煮込み
-  梅菜芯蒸茄子 380
Eggplant, Pickled Brassica Pith, Steamed
蒸しナスの台湾風高菜のせ蒸し
- 三星蔥燒豆腐 ● 280
Tofu, Spring Onion, Pan-fried
豆腐とワケギ炒め
-  黑松露野菇燒豆腐 ● 420
Tofu, Wild Mushrooms, Black Truffle Sauce, Casserole
キノコと豆腐のトリュフソース炒め
- 欖菜干煸四季豆 380
String Bean, Pickled Vegetable, Wok-fried
メイガン四川風インゲン豆炒め
-  瑤柱雜菜粉絲煲 420
Assorted Vegetables, Conpoy, Squid, Vermicelli, Casserole
ホタテ、野菜と春雨の土鍋煮込み
- 季節時蔬 380
(可選擇: 上湯、清炒、蒜蓉拌炒、蠔油等烹調方法)
Seasonal Vegetable
Choose from Braised in Supreme Broth, Sautéed, Sautéed with Garlic, or Oyster Sauce
季節の野菜
(上湯仕立て、チキンブイヨン仕立て、ニンニク風味炒め、オイスターソース炒めなどの調理方法からお
選びいただけます)

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

RICE AND NOODLES

粉・麵・飯 ご飯、麵類

例牌 一皿 *regular*

-  雅閣炒飯 (烏魚子, 櫻花蝦, 龍蝦, 海鮮)
Ya Ge Signature Fried Rice (Mullet Roe, Sakura Shrimps, Lobster, Seafood)
ヤグ特製チャーハン (カラスミ、桜エビ、ロブスター、シーフード) 720
- 瑤柱蛋白炒飯 480
Dried Scallop, Egg White, Jasmine Rice, *Stir-fried*
貝柱と卵白のチャーハン
- 星洲炒米粉 580
Shrimps, Barbecued Pork, Rice Noodles, *Wok-fried*
カレー風味焼きビーフン
- 豉油皇海鮮炒麵 580
Assorted Seafood, Noodles, Soy Sauce, *Wok-fried*
海鮮入り焼きそば 醤油風味
-  鮑汁花膠絲炆伊麵 680
Shredded Fish Maw, Bean Sprouts, Abalone Sauce, E-Fu Noodles, *Braised*
魚の浮き袋入り伊府麵 アワビソース風味
-  滑蛋蝦仁炒河粉 580
Shrimps, Eggs, Flat Rice Noodles, *Stir-fried*
たまごと蝦入りライスヌードル炒め
- X.O. 醬炒蘿蔔糕 330
Dried Shrimps, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, *Wok-fried*
大根餅の X.O. ソース炒め
-  竹筴羅漢齋炒麵 420
Assorted Vegetables and Fungus, Bamboo Piths, Noodle, *Wok-fried*
キヌガサタケと五目野菜入り焼きそば (ベジタリアンメニュー)
- 黑豚豬腳麵線 每位 一人様 *per person* 160
Pork Knuckle, Thread Rice Noodles, *Braised*
豚足そうめん
- 柱侯牛腩河粉 (台灣牛肉) 每位 一人様 *per person* 380
Taiwanese Beef Brisket, Chu-Hou Paste, Flat Rice Noodles Soup
柱侯ソース煮込み牛バラ肉入りライスヌードル (台湾産牛肉)

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NT\$1,000 for wines and spirits.

DESSERT TEMPTATIONS

甜品

デザートメニュー

每位 一人様 per person

 清燉官燕 Supreme Bird's Nest, Rock Sugar, <i>Double-boiled</i> 燕の巣と氷砂糖の煮込みスープ	1,980
蛋白杏仁茶 Almond Cream, Egg White 蒸し卵白入り杏仁茶	300
季節水果盤 Seasonal Fruit Plate 季節のフルーツプレート	300
 香芒楊枝甘露 Mango, Pomelo, Sago Cream ココナッツタピオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース	300
蘆薈香茅愛玉凍 Ai-Yu Crystal Jelly, Aloe Vera, Lemongrass アロエ入り愛玉ゼリー	300
 雨花石湯圓 Glutinous Rice Dumplings, Osmanthus Rock Sugar Soup ごま入り団子	300
 紅蓮燉雪蛤 Hashima, Lotus Seeds, Red Dates, <i>Double-boiled</i> 紅蓮とハスモのデザート甘味スープ	480
紫米紅豆露 Purple Rice, Red Bean Soup 紫米と小豆のデザートスープ	300
 雅閣奶皇酥 Egg Custard Pastry, <i>Baked</i> カスタードペストリー	三件 <i>three pieces</i> 270
椰汁黑芝麻九層糕 Sweet Cream of Coconut, Black Sesame Layered Cakes ココナッツと黒ゴマのケーキ	三件 <i>three pieces</i> 270

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に關しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.

BEVERAGE

飲料 飲み物

每位 per person

紅茶 | Black Tea

台灣紅茶 Tauwan Black Tea 80

綠茶 | Green Tea

三峽碧螺春 Sanxia Bi Luo Chun 100

白毫綠茶 Pekoe Green Tea 100

烏龍 | Oolong

阿里山烏龍 Alishan Oolong 80

高山烏龍 High Mountain Oolong 100

梨山烏龍 Lishan Oolong 120

凍頂烏龍 Dongding Oolong 80

東方美人 Oriental Beauty 100

青鐵觀音 Lightly Roasted Ti Kuan Yin 120

石棹金萱 Shihchao Jinshuan 80

凍頂金萱 Dongding Jinshuan 80

普洱 | Pu-er

普洱熟餅 Matured Pu-er Tea 100

竹筒熟茶 Aged Bamboo Pu-er Tea 120

花茶 | Herbal Tea

菊花茶 Chrysanthemum Tea 80

南非花草茶 Flower Rooibos Tea 100

德國花果茶 Dream of Fruit 100

香片 Jasmine Tea 120

Glass Bottle
每杯 每瓶

甜酒 | Sweet Wine

2014 Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy, 375 ml 320 960

6019 Tommasi, Passito Bianco, Vigneto Monte Croce, Veneto, 375ml 4000

6015 Klein Constantia, Vin de Constance, Constantia, South Africa, 500ml 5200



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegetarian

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。

若您有任何飲食上的特殊需求，務請事先告知我們的服務人員。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
上記は台湾元(税込み)での表示価格です。別途 10% のサービス料を申し受けます。料理に関しまして特別なリクエストがございましたら、事前にスタッフまでお申しつけください。お酒、ドリンク類をお持ち込みされた場合、別途サービス料を頂戴致します。ワインなどアルコール類は一瓶 1000 台湾元となります。

Menu selections are subject to change without prior notice. Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subject to a 10% service charge. For special dietary requests please ask your server. The corkage per bottle at this restaurant is NTD\$1,000 for wines and spirits.