

Y A G E

雅閣



謝文主廚精心呈獻米其林星級饗宴

米其林一星餐廳雅閣由主廚謝文領軍，謝主廚擁有近 50 年豐富廚藝經驗，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，引領您以味蕾品賞極致星級美饌。

A Michelin-starred Epicurean Journey with Chef de Cuisine Tse Man

The one Michelin star restaurant Ya Ge is helmed by Chef de Cuisine Tse Man. Drawing upon his nearly 50 years of experience in creating delectable Chinese classics, Chef Tse has crafted this exquisite menu for Ya Ge. Featuring the most flavoursome 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 an award-winning, one-of-a-kind gourmet 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

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)

650

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 *regular* 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	820
	人參醉雞捲 Ginseng, Drunken Chicken, <i>Marinated</i> 鶏肉の紹興酒と朝鮮人參漬け	420
	話梅三弄 Guava, Bitter Gourd, Cherry Tomatoes, Plum Broth, <i>Marinated</i> グアバ, ゴーヤとチェリートマトの漬物	300
	麻香海蜇 Jelly Fish, Sesame Oil, <i>Marinated</i> くらげのごま油和え	400
	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	420
	油香烏魚子 Mullet Roe, Kaoliang Liquor, Leeks, <i>Grilled</i> 焼きカラスミ	520
	蟲草花干絲貢菜 ○ Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable 冬虫夏草とSTEMレタス	400
	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	300
	雲耳拌青瓜 Cucumber, Black Fungus, Sesame Oil, <i>Marinated</i> キクラゲとパパイヤの和え物	300
	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 650

 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.

BARBECUED

明爐燒烤

廣東風グリルメニュー

	例牌 <i>regular</i> レギュラー	半隻 <i>half</i> ハーフサイズ	一隻 <i>whole</i> フルサイズ
 金陵燒乳豬 <i>Suckling Pig, Roasted</i> 子豚のロースト	1,180	3,080	5,980
京式片皮櫻桃鴨 (二吃) <i>Cherry Duck, Peking Style (Two Courses)</i> 北京スタイルチェリーダック (二種類の食べ方で)		1,580	2,900
 潮蓮燒鵝 <i>Goose, Roasted</i> ガチョウのロースト	980	2,080	3,980
 蜜汁叉燒 (日本鹿兒島黑豚) <i>Kagoshima Black Pork, Honey, Barbecued</i> 叉燒の蜂蜜風味仕立て (鹿兒島黒豚)	980		
荔枝木燒排骨 <i>Pork Ribs, Honey, Barbecued with Lychee Woods</i> 豚の肋骨のライチの木焼き	780		
燒味拼盤 <i>Assorted Barbecued Platter</i> 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・荔枝木燒排骨・金陵燒乳豬 (需加價 200) <i>Goose, Roasted · Jelly Fish, Sesame Oil · Pork Ribs, Honey, Barbecued with Lychee Woods · Chicken, Five Spices, Slow-Cooked · Pork, Honey · Suckling Pig, Roasted (Supplement 200)</i> 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・豚の肋骨のライチの木焼き・子豚のロースト (追加 200)		二款 2 品 <i>Two Choices</i> 1,280	三款 3 品 <i>Three Choices</i> 1,580

 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.

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)** 2,880
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)
-  **牛肝菌姬松茸燉鮮鮑** 980
Porcini, Blaze Mushroom, South African Abalone, *Double-boiled*
ポルチーニ、姬松茸と南アフリカ鮑の煮込みスープ
-  **純・慢燉烏雞湯 (每天限量供應)** 500
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
-  **枸杞石斛燉珍珠肉** 1,080
Wolfberries, Dendrobium, Dried Pearl Oyster, *Double-boiled*
クコ、セッコクと真珠貝肉入り煮込みスープ
-  **松茸上素湯** 400
Matsutake, Bamboo Pith, *Consommé*
松茸入りベジタリアンスープ
- 北菇菜膽燉竹筴** 400
Baby Cabbage, Shiitake, Bamboo Piths, *Double-boiled*
赤ちゃんのキャベツ、キヌガサタケ入り煮込みスープ
- 酸辣龍蝦羹** 680
Lobster, Hot and Sour Soup
ロブスター入とろみ酸辣スープ
-  **芙蓉海鮮燕窩羹** 780
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** 480
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)** 400
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.

ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD NEST

鮑魚・遼參・燕窩

鮑、ナマコ、燕の巢

	每位 您一人様 per person
 日本吉品鮑 (22頭) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (22-Head) 日本産吉品鮑 (22頭)	8,480
 日本禾麻鮑 (26頭) Japanese Ouma Abalone, Braised (26-Head) 日本産禾麻鮑 (26頭)	4,180
澳洲鮮鮑魚 (6頭) Sliced Australian Abalone, Oyster Sauce, Braised (6-Head) アワビをスライスしたの炒め煮 鮑ソース風味 (6頭)	1,380
鮑魚玉環瑤柱脯 (6頭) Australian Abalone, Conpoy, Loofah, Braised (6-Head) ヘチマと貝柱の蒸しもの アワビを添えて (6頭サイズ)	1,580
 鮑汁厚花膠 Supreme Fish Maw, Abalone Sauce, Braised 魚の浮き袋鮑ソース風味	3,980
 蝦籽爆關東遼參 Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, Wok-fried 日本産ナマコと海老卵の炒め煮	1,280
紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, Braised 燕の巢の醤油煮込み	2,280
蟹肉燴官燕 Bird's Nest, Crab Meat, Braised カニと燕の巢の炒め煮	2,480

 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.

SEAFOOD

海鮮

海鮮メニュー

例牌 一皿 *regular*

 豉汁龍蝦球		1,380
Peng Hu Lobster, Bell Peppers, Black Bean Sauce, <i>Wok-fried</i> ロブスターのトウチソース炒め		
 蔥香海斑柳		880
Sliced Giant Garoupa, Spring Onion, <i>Steamed</i> ハタの切り身 葱風味炒め煮		
松露帶子炒蛋白		980
Scallops, Black Truffle Sauce, Egg White, <i>Wok-fried</i> トリュフソースと貝柱、卵白の炒め		
翡翠白玉		1,680
Chinese Cabbage, Abalones, Pork Tendon, Conpoy, <i>Stewed</i> 白菜、アワビ、豚スジ肉と貝柱の煮込み		
百花煎釀帶子		980
Hokkaido Scallops, Shrimp Paste, <i>Pan-fried</i> エビつみれの貝柱包み焼き		
避風塘蝦球		1,280
Prawns, Shallot, Garlic, Dried Chilli, <i>Wok-fried</i> エビ、シャロットとガーリックの炒め		
 芝士焗開邊龍蝦	每位 您一人様 <i>per person</i>	1,280
Peng Hu Lobster, Cheese Sauce, E-Fu Noodles, <i>Simmered</i> 伊勢エビのグリル チーズを添え		
豉油皇煎大蝦	每位 您一人様 <i>per person</i>	500
Tiger Prawn, Superior Soy Sauce, <i>Pan-fried</i> 車エビのグリル, 醬油風味		
 麵醬蒸龍膽斑柳	每位 您一人様 <i>per person</i>	480
Giant Garoupa Fillet, Chinese Miso, <i>Steamed</i> タマカイの切り身 中国の味噌の蒸し物		

 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.

SEAFOOD

海鮮

海鮮メニュー

例牌 一皿 *regular*

- | | | |
|---|---|----------------------------------|
|  | 砂鍋龍膽斑柳 ●
Giant Garoupa Fillet, Tofu, Ginger, Spring Onion, <i>Casserole</i>
タマカイの土鍋煮込み 醤油風味 | 880 |
| | 蟹肉滑蛋炒蝦仁
Crab Meat, Shrimps, Eggs, Spring Onion, <i>Sautéed</i>
カニ肉, 卵とエビの炒め | 720 |
|  | 黑胡椒粉絲蝦球煲
Tiger Prawns, Ginger, Black Pepper, Vermicelli, <i>Casserole</i>
海老と春雨の土鍋煮込み 黒胡椒風味 | 1,280 |
| | 海鮮豆腐煲 ●
Assorted Seafood, Tofu, <i>Casserole</i>
海鮮と豆腐の土鍋煮込み | 820 |
| | 香茅馬告焗肉蟹 (約一斤半)
Mud Crab, Lemongrass, Pepper, <i>Wok-Fried</i> (approximate 900g)
蟹肉の蒸し焼き レモングラスと馬告スパイス風味 (約 900 グラム) | 3,880 |
| | 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 | 600 |
|  | 焗釀鮮蟹蓋
Crab Meat, Onion, <i>Oven-baked</i>
カニ肉のオープン焼き | 每位 お一人様 <i>per person</i>
700 |
| | 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 お一人様 <i>per person</i>
500 |
|  | 豉油皇煎星斑柳
Star Garoupa Fillet, Shallot, Spring Onion, Superior Soy Sauce, <i>Pan-fried</i>
ハタの香港風醤油焼き | 每位 お一人様 <i>per person</i>
680 |



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.

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	1,080
清湯牛坑腩 (台灣牛肉) Taiwanese Beef Brisket, Radish, <i>Stewed</i> 大根と牛肉の土鍋煮込み (台湾産牛肉)	880
 味菜黑椒美國牛肋條 US Beef Rib Finger, Preserved Vegetable, Black Pepper, <i>Wok-fried</i> アメリカンビーフ中落ちカルビと酸菜漬けの炒め, 黒胡椒風味	980
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	600
 麻婆豆腐 ● Minced Pork, Bean Curd, Chilli, Sichuan Style, <i>Braised</i> 四川風マーボー豆腐	500
吊片蒸肉餅 Minced Pork, Dried Squid, <i>Steamed</i> 豚肉のミンチと干しイカの蒸しもの	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	880
 啫啫滑雞煲 Chicken, Pork Liver, Garlic, Ginger, <i>Casserole</i> 豚肝と鶏肉の大蒜、生姜入り土鍋煮込み	680
紅棗木耳蒸雞 Chicken, Red Dates, Black Fungus, <i>Steamed</i> ナツメ、木耳、鶏肉の蒸し物	580
 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> 一隻 <i>whole</i> ハーフサイズ フルサイズ 680 1,300

 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.

VEGETABLES

健康蔬食 野菜

例牌 一皿 *regular*

-  **金沙涼瓜片** 460
Bitter Melon, Salty Egg Yolk, *Sautéed*
あひるの塩漬け卵とゴーヤの炒め
- 北菇花膠滷白菜** 540
Chinese Cabbage, Shitake, Fish Maw, *Stewed*
シイタケと魚浮き袋、白菜の煮込み
- 虎皮尖椒** 380
Chilli, Chilli Oil, *Pan-fried*
青唐辛子のラー油煎り
-  **梅菜芯蒸茄子** 420
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 ●** 300
Tofu, Spring Onion, *Pan-fried*
豆腐とワケギ炒め
-  **黑松露野菇燒豆腐 ●** 480
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** 460
String Bean, Minced Pork, 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** 460
Assorted Vegetables, Conpoy, Squid, Vermicelli, *Casserole*
ホタテ、野菜と春雨の土鍋煮込み
- 季節時蔬** 400
(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

	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)	例牌 一皿 <i>regular</i> 780
	蟹肉瑤柱蛋白炒飯 Crab Meat, Dried Scallop, Egg White, Jasmine Rice, <i>Stir-fried</i> カニの身, 貝柱と卵白のチャーハン	660
	星洲炒米粉 Shrimps, Barbecued Pork, Rice Noodles, <i>Wok-fried</i> カレー風味焼きビーフン	600
	豉油皇海鮮炒麵 Assorted Seafood, Noodles, Soy Sauce, <i>Wok-fried</i> 海鮮入り焼きそば 醤油風味	600
	鮑汁花膠絲炆伊麵 Shredded Fish Maw, Bean Sprouts, Abalone Sauce, E-Fu Noodles, <i>Braised</i> 魚の浮き袋入り伊府麵 アワビソース風味	720
	滑蛋蝦仁炒河粉 Shrimps, Eggs, Flat Rice Noodles, <i>Stir-fried</i> たまごと蝦入りライスヌードル炒め	600
	X.O. 醬炒蘿蔔糕 Dried Shrimps, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, <i>Wok-fried</i> 大根餅の X.O. ソース炒め	360
	竹筴羅漢齋炒麵 Assorted Vegetables and Fungus, Bamboo Piths, Noodle, <i>Wok-fried</i> キノ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)	480
	南乳豬手麵線 Pork Knuckle, Thread Rice Noodles, <i>Braised</i> 豚足そうめん	每位 お一人様 <i>per person</i> 180
	枸杞烏雞湯米粉 Wolfberries, Black Bone Chicken, Rice Noodles Soup 柱侯ソース煮込み牛バラ肉入りライスヌードル	每位 お一人様 <i>per person</i> 300

 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.

DESSERT TEMPTATIONS

甜品

デザートメニュー

每位 一人様 *per person*

2,180

 清燉官燕
Supreme Bird's Nest, Rock Sugar, *Double-boiled*
燕の巣と氷砂糖の煮込みスープ

蛋白杏仁茶 320
Almond Cream, Egg White
蒸し卵白入り杏仁茶

季節水果盤 320
Seasonal Fruit Plate
季節のフルーツプレート

 香芒楊枝甘露 320
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

蘆薈香茅愛玉凍 320
Ai-Yu Crystal Jelly, Aloe Vera, Lemongrass
アロエ入り愛玉ゼリー

 雨花石湯圓 320
Glutinous Rice Dumplings, Osmanthus Rock Sugar Soup
ごま入り団子

 紅蓮燉雪蛤 500
Hashima, Lotus Seeds, Red Dates, *Double-boiled*
紅蓮とハスモのデザート甘味スープ

杏仁滑豆腐 320
Almond Tofu
アーモンド豆腐

 雅閣奶皇酥 三件 *three pieces*
Egg Custard Pastry, *Baked* 300
カスタードペストリー

奇亞籽芒果糕 三件 *three pieces*
Chia Seed, Mango Pudding 300
チアシード入りマンゴープリン

 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 100

綠茶 | Green Tea

三峽碧螺春 Sanxia Bi Luo Chun 110

白毫綠茶 Pekoe Green Tea 110

烏龍 | Oolong

阿里山烏龍 Alishan Oolong 90

高山烏龍 High Mountain Oolong 110

梨山烏龍 Lishan Oolong 130

凍頂烏龍 Dongding Oolong 90

東方美人 Oriental Beauty 110

青鐵觀音 Lightly Roasted Ti Kuan Yin 130

石棹金萱 Shihchao Jinshuan 90

凍頂金萱 Dongding Jinshuan 90

普洱 | Pu-er

普洱熟餅 Matured Pu-er Tea 110

竹筒熟茶 Aged Bamboo Pu-er Tea 120

花茶 | Herbal Tea

菊花茶 Chrysanthemum Tea 90

南非花草茶 Flower Rooibos Tea 110

德國花果茶 Dream of Fruit 110

香片 Jasmine Tea 130

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

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.