開胃前菜
APPETIZERS
特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

鹵水拼盤 920
Assorted Meats Selection (Pork, Beef, Goose), Tofu, Peanut, *Marinated*
煮物盛り合わせ

海膽戈渣 920
Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*
ウニと卵のサクサク揚げ

麻香海蜇 480
Jellyfish, Sesame Oil, *Marinated*
くらげのごま油和え

椒麻雞絲粉皮 500
Shredded Chicken, Flat Glass Noodles, Cashew, Spicy Sesame Sauce, *Marinated*
チリチキンと中華平麺の山椒ごまソース和え

脆皮素鵝 480
Tofu Sheet, Carrot, Assorted Mushrooms, *Pan-fried*
キノコ盛り合わせ、ニンジンと焼き湯葉

手拍小黃瓜白玉耳 480
Cucumber, White Fungus, Garlic, Sesame Oil, Aged Vinegar, *Marinated*
きゅうりと白玉耳の冷菜

海苔脆豆腐 480
Crispy Tofu, Seaweed, *Deep-fried*
揚げ豆腐の海苔まぶし

紅油百合鮮象拔蚌 780
Geoduck, Lily Bulb, Chili Oil, Cashew, Celery, *Marinated*
ミル貝と百合根のラー油漬け クラッシュカシューナッツかけ

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

明爐燒烤
BARBECUED
広東風グリルメニュー
（每日限量供應 LIMITED SUPPLY）

	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	2,380	4,380	8,380
舒肥慢烤櫻桃鴨（需三天前預訂） Cherry Duck, Peking Style, *Slow-Roasted* (3 days' notice required; limited daily stock) 避風塘・鴨湯・生菜包鴨鬆 (Choose from: Wok-fried with Garlic and Chili, Boiled with Tofu and Vegetable or Lettuce Wrap) ヒフォン堂風味の特製ソース 鴨の骨で煮込んだ白菜のスープ、レタス包み鴨ミンチと香ばしいタレ （毎日数量限定 3 日前までにご予約ください）			5,680
潮蓮燒鵝 Goose, *Roasted* ガチョウのロースト	1,180	2,380	4,380
雅閣叉燒皇 Black Pork, Honey, *Barbecued* 黒豚の蜂蜜風味仕立て	1,780		
脆皮燒腩仔 Roasted Pork Belly, *Crispy* 豚バラ肉の低温グリル	1,280		

	二款 2 品 *Two Choices*	三款 3 品 *Three Choices*
燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ	1,880	2,180

潮蓮燒鵝・麻香海蜇・雅閣叉燒皇
玫瑰豉油雞 ・金陵燒乳豬（需加價 200 元）
Goose, *Roasted*・Jellyfish, Sesame Oil, *Marinated*・
Black Pork, Honey, *Barbecued*
Chicken, Five Spice, *Poached*・ Suckling Pig, *Roasted* (Supplement $200)
ガチョウのローストウ・くらげのごま油和え・叉焼の蜂蜜風味仕立て・
ローストチキン醤油風味・子豚のロースト（追加$200）

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

湯・羹
SOUP
スープ類メニュー

毎位 *per person* お一人様

古法鮑魚佛跳牆 3,180
Abalone, Fish Maw, Conpoy, Ham, Bird's Nest, Mushroom, Baby Cabbage, *Double-boiled*
燕の巣などの高級食材入り煮込みスープ（ぶっ飛びスープ）

蟲草花牛肝菌燉花膠 1,080
Fish Maw, Cordyceps, Porcini Mushroom, *Double-boiled*
魚の浮袋とサナギタケ、ポルチーニ入り煮込みスープ

淮山杞子燉南非鮮鮑魚 980
South Africa Abalone, Chinese Yam, Wolfberries, *Double-boiled*
山芋と枸杞、南アフリカ産アワビの煮込みスープ

羊肚菌瑤柱玉耳燉水鴨 980
Teal, Morels, Conpoy, White Fungus, *Double-boiled*
アミガサダケ、ホタテ貝柱、白キクラゲ、地鴨の煮込みスープ

純・慢燉烏雞湯 780
Black Bone Chicken, PH 9.0 Water, *Double-boiled*
烏骨鶏のとろ火煮込みスープ

紅燒鮑魚花膠羹 980
Fish Maw, Abalone, Conpoy, Seasonal Mushrooms, *Boiled*
魚の浮袋、アワビの醤油煮みスープ

酸辣龍蝦羹 820
Lobster, Black Fungus, Bamboo Shoots, Hot and Sour, *Boiled*
ロブスター入りサンラータン

雅閣拆魚羹 760
Minced Green Garoupa, Carrot, Loofah, Egg, Ginger, *Boiled*
ニンジン、ヘチマ、木耳、卵、魚のすり身入りとろみスープ

松茸千絲上素羹 620
Matsutake Mushrooms, Black Fungus, Bamboo Shoots, *Boiled*
ベジタリアン松茸とろみスープ

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

鮑魚・燕窩
ABALONE, BIRD NEST
鮑、燕の巣

每位 *per person* お一人様

日本溏心吉品鮑（20 頭）（鮑魚原產地：日本岩手縣） 8,580
Japanese Yoshihama Abalone, *Braised* (20-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan)
日本産吉品鮑（20 頭）（アワビの産地：日本・吉浜）

日本吉品鮑（25 頭）（鮑魚原產地：日本岩手縣） 5,580
Japanese Yoshihama Abalone, *Braised* (25-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan)
日本産吉品鮑（25 頭）（アワビの産地：日本・吉浜）

極品燴花膠皇 5,980
Fish Maw, Oyster Sauce, Baby Cabbage, *Braised*
魚の浮袋の娃娃菜の鮑ソース風味煮込み

蠔皇鮑魚（3 頭） 3,580
Abalone, Oyster Sauce, *Braised (3-Head)*
アワビをスライスした オイスターソース（3 頭）

鮑汁扣花膠 2,380
Fish Maw, Oyster Sauce, *Braised*
魚の浮袋の鮑ソース風味煮込み

澳洲鮑魚扣鵝掌（6 頭） 1,980
Australian Abalone, Goose Web, *Braised (6-Head)*
オーストラリア産活き鮑とガチョウの爪のオイスターソース煮込み（6 頭）

百花脆皮釀花膠 1,380
Fish Maw, Shrimp Paste, *Crispy*
エビのすり身の魚の浮袋包み揚げ

紅燒蟹肉官燕盞 2,980
Bird's Nest, Crab Meat, Superior Broth, *Braised*
蟹肉と燕の巣の醤油煮込み

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

肉類・家禽
PORK, BEEF AND POULTRY
肉料理メニュー

例牌 *regular* 一皿

宮保溏心 A5 黑樺和牛（牛肉原產地：日本熊本縣 Beef Origin: Kumamoto, Japan） 3,580
Japanese Kumamoto Wagyu Beef, Bell Pepper, Kong Pao Style, *Deep-fried*
熊本県産和牛とパプリカの素揚げの宮保ソース炒め和え（牛肉の原産地：日本・熊本県）

蒜片牛仔粒（牛肉原產地：美國 Beef Origin: American） 2,180
American Beef Tenderloin, Garlic, *Pan-fried*
アメリカ産和牛、ブラックペッパー炒め（牛原産地：アメリカ）

避風塘羊鞍架 2,180
Lamb Rack Chop, Chili and Garlic, *Stir-fried*
ラムステーキ広東風ピリ辛風味

石鍋板栗醬燒牛肋肉（牛肉原產地：美國 Beef Origin: American） 1,980
American Beef Ribs, Chestnuts, Garlic, *Casserole*
牛カルビと甘栗、土鍋炒め煮（牛原産地：アメリカ）

雅閣咕嚕肉 980
Taiwanese Black Pork, Pineapple, Sweet & Sour Sauce, *Glazed*
台湾産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚

桂花蜜梨香醋骨 980
Taiwanese Pork Ribs, Aged Vinegar, *Glazed*
黒酢、豚スペアリブ炒め

欖菜干煸四季豆 620
String Beans, Taiwanese Minced Pork, Pickled Vegetables, *Wok-fried*
メイガン四川風インゲン豆炒め

砂鍋醬皇鮑魚燜滑鷄 1,680
Chicken, Abalone, Shallot, Mushroom, Soybean Sauce, *Casserole*
鶏肉とアワビ、各種キノコの醤油風味土鍋炒め煮

雅閣脆皮雞 半隻 *half* 一隻 *whole*
Ya Ge Signature Crispy Chicken, *Roasted and Fried* ハーフサイズ フルサイズ
ヤグ特製フライドチキン 1,180 2,080

麻婆豆腐 680
Minced Pork, Bean Curd, Tofu, Chili, Sichuan Style, *Braised*
麻婆豆腐

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

海鮮
SEAFOOD
海鮮メニュー

例牌 *regular* 一皿

上湯焗龍蝦伊麵 3,920
Peng Hu Lobster, E-Fu Noodles, *Braised in Superior Broth*
澎湖産ロブスターのグリル 豚ベース中華ブイヨン風味

X.O.醬爆南非鮑魚 2,280
South African Abalone, Mushrooms, X.O. Sauce, *Wok-fried*
南アフリカ産アワビの自家製 XO ソース炒め

翡翠炒象拔蚌 1,880
Geoduck, Asparagus, Bamboo Shoots, *Wok-fried*
アスパラガスとミル貝の炒め

油泡鮮元貝（原産地：日本北海道） 1,680
Hokkaido Scallops, *Poached in Oil* (Origin: Hokkaido, Japan)
北海道産ホタテの油通し（原産地：日本・北海道）

宮保鍋巴大蝦球 1,580
Prawns, Rice Crust, Kong Pao Style, *Wok-fried*
エビのピリ辛醤油煮込み　揚げライスを添えて

金沙蝦球 1,580
Prawns, Salted Egg Yolk, *Wok-fried*
揚げエビボールの塩漬け卵の黄身入りバター炒め

頭抽煎焗刺花斑球 1,380
Flower Garoupa, Shimegi Mushrooms, Supreme Soy Sauce, *Pan-fried*
魚の切り身としめじの醤油焼き煮込み

麻辣水煮青斑球 1,380
Green Garoupa, Black Fungus, Tofu, Garlic, Chili, *Poached*
魚ときのこの中華風スパイシー炒め煮

鴛鴦剁椒蒸青斑柳 1,380
Green Garoupa, Bean Curd, Sweet Pepper Paste, *Steamed*
チャイロマルハタ蒸し物 パプリカ

焗釀鮮蟹蓋 每位 *per person* お一人様 980
Crab Meat, Onion, *Oven-baked*
カニ肉のオーブン焼

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

生猛海鮮
LIVE SEAFOOD
活き魚介

澎湖明蝦 （每両 per tael）360
（豉油皇、上湯焗或蒜蓉蒸）
Peng Hu Giant Tiger Prawn
(Cooking style options: Pan-fried with Superior Soy Sauce, Braised in Superior Broth or Steamed with Garlic)
活きエビ（香港風醤油焼き、豚ベース中華ブイヨン風味、ニンニク風味蒸し）

刺花斑 （每両 per tael）400
（清蒸、蔥燒、油浸或古法炆）
Flower Garoupa
(Whole fish preparation options: Steamed, Steamed with Spring Onion, Poached in Oil or Stewed in Casserole)
キジハタ（水茹で、葱風味炒め煮、オイル漬け、とろ火煮込み）

南非鮮鮑魚 （每只 per piece）620
（清蒸、蒜蓉蒸或豉油皇煎）
South African Abalone
(Cooking style options: Steamed, Steamed with Garlic or Pan-fried with Superior Soy Sauce)
南アフリカ活き鮑（水茹で、ニンニク風味蒸し、香港風醤油焼き）

象拔蚌 （每両 per tael）320
（油泡、過橋或豉椒炒）
Geoduck Clam
(Cooking style options: Poached in Oil, Poached with Superior Broth or Wok-fried with Black Beans and Chili)
アメリカナミガイ（油通し、湯通し、トウチソース炒め）

澎湖龍蝦 （每両 per tael）280
（豉汁蒸、金沙、蒜蓉蒸或 X. O. 醬焗）
Peng Hu Lobster
(Cooking style options: Steamed with Black Beans Sauce, Salted Egg Yolk Sauce, Steamed with Garlic or Braised with X.O. Sauce)
活き伊勢エビ（豆豉醤油蒸し、塩卵の黄身炒め、ニンニク風味蒸し、XO 醤油の煮込み）

帝王蟹（二食） （每公斤 per kg）8,600
（港式避風塘、蒜蓉蒸或花雕蛋白蒸）
King Crab (Two ways)
(Cooking style options: Wok-fried with Garlic and Chili, Steamed with Garlic or Steamed with Chinese Wine and Egg White)
タラバガニ 2 種類の調理方法でお召し上がりいただきます：（ニンニク風味蒸し、シャロットとガーリックの炒め、蒸し卵白の紹興酒風味）

*所有活海鮮皆需提前預訂，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
*全ての海鮮類は当日の仕入れ状況により、値段が変動いたしま

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

健康蔬食
VEGETABLES
野菜

例牌 *regular* 一皿

黑松露羊肚菌燜鮮腐竹 960
Black Truffle, Morels, Bean Curd, *Braised*
湯葉のトリュフソース煮込み

百合炒鮮蘆筍 620
Asparagus, Lily Bulb, *Wok-fried*
百合の葉とアスパラガスの炒め

椎茸如意燒豆腐 720
Shiitake Mushroom, Tofu, *Braised*
シイタケと豆腐の煮込み

香煎松茸芋絲餅 620
Matsutake Mushroom, Taro, *Pan-fried*
松茸とタロイモ、セロリ入りおやき

酥絲蜜餞素風鰻 620
Mushroom, Ginger, Sugar, Soy Sauce, *Deep-fried*
シイタケで仕上げたベジタリアン風ウナギの蜂蜜生姜醤油揚げ

夏果百花五色蔬 560
Macadamia, Chinese Yam, Fungus, Celery, Snap Peas, *Wok-fried*
五目野菜の土鍋炒め

避風塘脆皮茄子 520
Eggplants, Shallots, Garlic, Dried Chili, *Deep-fried*
しナスシャロットとガーリックの揚げ

季節時蔬 560
（可選擇：上湯、清炒、蒜蓉拌炒、蠔油等烹調方法）
Seasonal Vegetables
(Cooking style options: Braised in Superior Broth, Sautéed Plain, Sautéed with Garlic or Wok-Fried with Oyster Sauce)
季節の野菜
（豚ベース中華ブイヨン風味、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）

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。

粉・麵・飯
RICE AND NOODLES
ご飯、麺類

例牌 *regular* 一皿

雅閣炒飯（烏魚子，櫻花蝦，龍蝦，蟹肉，海鮮） 980
Ya Ge Signature Fried Rice (Mullet Roe, Sakura Shrimp, Lobster, Crab Meat), *Wok-fried*
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）

豉油皇鮮蝦銀針炒麵 980
Prawns, Bean Sprouts, Onion, Chinese Chives, Supreme Soy Sauce, Egg Noodles, *Wok-fried*
エビ、もやし、醤油炒め焼きそば

福建炒飯 880
Conpoy, Chicken, Shrimp, Mushroom, Jasmine Rice, *Wok-fried*
福建風チャーハン

花膠蟹肉燜稻庭麵 1,080
Fish Maw, Crab Meat, Conpoy, Inaniwa Noodles, *Braised*
魚の浮袋と蟹肉入り稲庭うま煮あんかけうどん

黑松露醬和牛炒飯（牛肉原產地：日本鹿兒島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan） 980
Minced Japanese Kagoshima Wagyu Beef, Black Truffle Paste, Jasmine Rice, *Wok-fried*
和牛、トリュフソースチャーハン（牛原産地：鹿児島県）

香蒜青斑粒炒飯 880
Minced Green Garoupa, Garlic, Jasmine Rice, *Wok-fried*
ニンニク、タマカイ、チャーハン

瑤柱金絲米粉 880
Conpoy, Crab Meat, Egg, Rice Noodles, *Wok-fried*
蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め

黑豚肉煎脆麵 780
Black Pork, Crispy Egg Noodles, *Wok-fried*
卵、台湾黒豚肉焼きそば

珍菌乾燒伊麵 780
Mushroom, Chinese Chives, E-Fu Noodles, *Braised*
数種のきのこ入りベジタリアン伊府麺やきそば

鮑片滑雞粥 每位 *per person* お一人様
Sliced South African Abalone, Chicken Congee, *Boiled* 560
南アフリカ産アワビのスライス入り粥

X.O.醬炒蘿蔔糕
Dried Shrimp, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, *Wok-fried* 560
大根餅の X.O. ソース炒め

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。
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。

甜品
DESSERT
デザートメニュー

	每位 *per person* お一人様
杏汁燉官燕 Supreme Bird's Nest, Almond Cream, *Double-boiled* 燕の巣と杏仁茶の煮込みスープ	1,880
雪蓮子山芋燉甜湯 Sweet Potato, Snow Lotus Seeds, *Double-boiled* サツマイモと雪蓮子入りデザートスープ	420
椰汁燉燕窩 Bird's Nest, Coconut Milk, *Double-boiled* 燕の巣とココナツミルクの煮込みスープ	680
蛋白杏仁茶 Almond Cream, Egg White, *Double-boiled* 蒸し卵白入り杏仁茶	420
香芒楊枝甘露 Mango, Pomelo, Sago Cream, *Chilled* 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	420
陳皮雪蓮紅豆沙 Tangerine Peel, Snow Lotus Seeds, Red Bean, *Double-boiled* 陳皮と雪蓮(トウサイカチ)入り小豆スープ	380
海鹽焦糖燉鮮奶 Fresh Milk, Sea Salt Caramel, *Steamed* 海塩キャラメルミルクプリン	380
懷舊芝麻捲 Sesame Roll, *Steamed* 胡麻の巻き菓子	三件 *three pieces* 330
傳統酥皮蛋撻 Traditional Egg Tart, *Baked* 卵のタルト	三件 *three pieces* 360
椰香棗皇糕 Red Dates, Coconut Cake, *Steamed* ナツメとココナッツ風味の中華風タピオカゼリー	三件 *three pieces* 360

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。
以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10%服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。
菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。
All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.
Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.
The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.
Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.
メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。
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。