

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.

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。

Menu selections are subject to change without prior notice.

○ 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

<Torresella, Prosecco 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

カニ肉のオーブン焼き

<Willm, Gewurztraminer Reserve, Alsace, France>

蝦籽爆關東遼參

Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, Wok-fried

關東産ナマコと海老卵の炒め煮

或 Or または

日本網鮑(22頭)(需加價 3,500)

Japanese Amidori Abalone, Braised (22-Head) (Supplement 3,500)

日本産干し鮑の煮込み(22頭)(追加 3,500)

<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

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

4,080

每位 per person

5,280

搭配餐酒 with wine pairings

 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。また、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.

SUMMER SET MENU

夏令套餐

夏セットコース

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

蜜汁叉燒・百花鮮果釀雞翅・手拍青瓜

Cucumber, Garlic, Aged-Vinegar, *Marinated* · Pork, Honey, *Barbecued* ·

Suckling Pig, *Roasted* · Chicken Wings, Apple, Mango, Shrimp Paste, *Crispy*

九孔鮑入りホタテスープ仕立て・子豚のロースト・広東風キュウリの漬物

<Torresella, Prosecco Extra Dry, Veneto, Italy>

鮮蟹肉冬茸羹

Crab Meat, Winter Melon Soup, *Braised*

カニ肉と冬瓜のスープ

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

<Willm, Gewurztraminer Reserve, Alsace, France>

奇異果炒美國安格斯牛肉

US Angus Beef, Wax Apple, Kiwi, *Sautéed*

ハタの切り身 葱風味炒め煮

<Bodegas Castano, Solanera, Vinas Viejas, Yecla, Spain>

瑤柱蛤蜊煮水瓜

Conpoy, Clams, Loofah, *Braised*

ホタテ、ハマグリとヘチマの蒸し煮

海膽蘆筍炒飯

Sea Urchin, Asparagus, Jasmine Rice, *Wok-fried*

雲丹とアスパラガス チャーハン

愛文香芒楊枝甘露

Ai-wen Mango, Pomelo, Sago Cream

ココナッツパイオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース

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

3,680

每位 per person

4,880

搭配餐酒 with wine pairings



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。また、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.

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.

当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。

老鼠斑 Panther Garoupa サラサハタ	時價 Market Price 時価
東星斑 Spotted Garoupa キジハタ	時價 Market Price 時価
老虎斑 Tiger Garoupa アカマダラハタ (約一斤 approximately 600g)	3,200
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。また、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.

SUMMER SPCEIAL

夏季菜單

夏メニュー

例牌 *regular* 一皿

-  海皇冬瓜盅 (4-6位用) 2,380
Chicken, Pork, Conpoy, Assorted Seafood, Winter Melon Soup (for 4-6 persons)
鶏肉、豚肉、貝柱、シーフードとトウガンのスープ (4-6名様用)
- 水梨香煎蓮藕餅 480
Lotus Root, Minced Pork, Taiwanese Pear, *Pan-fried*
梨、豚肉ミンチとレンコン入りつくねのフライ
-  芒果蜜瓜明蝦球 1,280
Prawns, Mango, Honeydew Melon, *Wok-fried*
フレッシュマンゴーとメロン 車エビの身フライ和え
- 糖醋火龍果雞球 680
Chicken, Dragon Fruit, Pineapple, Sweet and Sour Sauce, *Glazed*
ドラゴンフルーツと鶏肉団子の甘酢かけ
- 金瓜鼎湖上素 580
Pumpkin, Assorted Fungus, Bamboo Piths, *Sautéed*
蒸しカボチャのベジタリアンフード詰め
-  橙汁荔枝紫山藥 480
Lychee, Purple Yam, Cherry Tomatoes, Orange Sauce, *Sautéed*
山芋のライチ包み蒸しとミニトマトの炒め和え オレンジソース風味
- 奇異果炒美國安格斯牛肉 1,280
US Angus Beef, Wax Apple, Kiwi, *Sautéed*
キウイとアメリカ産アンガス牛の炒め
-  海膽蘆筍炒飯 每位 一人様 *per person* 380
Sea Urchin, Asparagus, Jasmine Rice, *Wok-fried*
雲丹とアスパラガス チャーハン
- 百花鮮果釀雞翅 每位 一人様 *per person* 280
Chicken Wing, Apple, Mango, Shrimp Paste, *Crispy*
エビそぼろとマンゴー果肉詰め手羽先のフライ

 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。また、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.

APPETIZERS

開胃前菜

特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

-  潮式滷水拼盤 ● 780
Assorted Meat, Tofu, *Marinated Chaozho style*
潮州式煮物盛り合わせ
- 老醋東北木耳紅蜆頭 380
Jelly Fish, "Dongbei" Black Fungus, Aged-Vinegar
クラゲとキクラゲの老酢和え
-  涼拌蟲草花干絲貢菜 ○ 380
Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable
冬虫夏草の花とスタムレタス
- 五香滷美國牛腱 480
US Beef Shank, Five Spices, *Slow-cooked*
アメリカ産牛アキレス腱の五香ソース煮込み
- 油香烏魚子 480
Mullet Roe, Kaoliang Liquor, Leeks, *Grilled*
焼きカラスミ
-  醬香蘿蔔 280
White Turnip, Soy Broth, *Marinated*
広東風大根の漬物
-  蜂巢脆豆腐 ● 380
Tofu Crisp, Spiced Salt, *Crispy*
揚げ豆腐の塩胡椒風味仕立て
- 手拍青瓜 280
Cucumber, Garlic, Aged-Vinegar, *Marinated*
広東風キュウリの漬物
-  瑤池冰鎮南非鮮鮑 600
Steamed South African Abalone, Conpoy Broth, *Chilled*
南アフリカ鮑入りホタテスープ仕立て Per piece 一個

 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。また、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

広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 Suckling Pig, <i>Roasted</i> 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, <i>Roasted</i> ガチョウのロースト	880	1,680	3,280
瓦罉豉油雞 Free-Range Chicken, Ten Spices, Supreme Soy Sauce, <i>Casserole</i> 鶏肉のスパイスソースかけ		720	1,380
 蜜汁叉燒 Pork, Honey, <i>Barbecued</i> 叉燒の蜂蜜風味仕立て	680		
 荔枝木燒排骨 Pork Ribs, Honey, <i>Barbecued with Lychee Wood</i> 豚の肋骨の蜂蜜風味仕立て	780		
燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter		二款 2 品 <i>Two Choices</i>	三款 3 品 <i>Three Choices</i>
順德燒鵝・蜜汁叉燒・玫瑰豉油雞・ 紅蜆頭・五香滷美國牛腱・金陵燒乳豬 (需加價 200) Goose, <i>Roasted</i> ・Jelly Fish, Aged-Vinegar・US Beef Shank, Five Spices, Slow-Cooked・Free-Range Chicken, Supreme Soy Sauce・Pork, Honey・Suckling Pig, <i>Roasted</i> (Supplement 200) オードブル盛り合わせ ローストダック・広東風チャーシュー・ローストチキン醤油風味 クラゲの老酢和え・ローストチキン醤油風味・子豚のロースト (追加 200)		880	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。また、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.

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)
- 冬蟲草燉水鴨** 880
Cordyceps, Mallard Duck, Pork, *Double-boiled*
冬虫夏草と鴨の煮込みスープ
- 花膠菜膽燉北菇** 750
Superior Fish Maw, Baby Cabbage, Shiitake, *Double-boiled*
魚の浮き袋、娃娃菜、シイタケ入り煮込みスープ
-  **黑虎掌蟲草花燉豬蹄** 580
Sarcodon Aspratus, Cordyceps Flower, Pork, *Double-boiled*
香茸、冬虫夏草の花と豚肉の煮込みスープ
-  **北菇菜膽燉竹筍** 380
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
- 花膠瑤柱四寶羹** 580
Fish Maw, Conpoy, Fungus, Shredded Pork & Chicken Soup
魚の浮き袋、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
- 酸辣雲吞羹 ●** 380
Shrimp Wontons, Hot and Sour Soup
酸辣とろみワンタンスープ
- 西湖牛肉羹(台灣牛肉)** 380
Minced Taiwanese Beef, Crab Meat, Egg White Soup
西湖式牛肉とろみスープ

 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。また、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・花膠

鮑ナマコ、燕の巢

	每位 一人様 per person
日本網鮑 (22 頭) Japanese Amidori Abalone, Braised (22-Head) 日本産干し鮑の煮込み (22 頭)	4,800
 南非吉品鮑魚 (27 頭) South African Yoshihama Abalone, Braised (27-Head) 南アフリカ産吉品鮑 (27 頭)	3,400
蠔皇原隻澳洲鮮鮑魚 (3 頭) Australian Abalone, Braised (3-Head) オーストラリア産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 Sliced Australian Abalone, Goose Web, Oyster Sauce, Braised 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	1,280
 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	1,180
 紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, Braised 燕の巢の醤油煮込み	2,080
雞茸燴官燕 Bird's Nest, Minced Chicken, Braised 鶏そぼろと燕の巢の炒め煮	1,880

 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。また、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*
780

翡翠炒斑球
Giant Garoupa, Yam, Vegetable, *Wok-fried*
タマカイとヤムイモの炒め

 蔥香海斑柳 780
Sliced Giant Garoupa, Spring Onion, *Steamed*
ハタの切り身 葱風味炒め煮

桂花炒瑤柱 580
Conpoy, Bean Sprout, Eggs, *Wok-fried*
ホタテともやし、卵の炒め

X.O. 醬爆花枝玉帶 780
Honey Beans, Cuttlefish, Hokkaido Scallops, X.O. Sauce, *Wok-fried*
トウモロコシとホタテ、イカのXO醬炒め

港式避風塘蝦球 1,080
Prawns, Shallot, Garlic, Dried Chilli, *Wok-fried*
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 一人様 *per person*
Peng Hu Lobster, Cheese Sauce, E-Fu Noodles, *Simmered*
伊勢エビのグリル チーズを添え 1,180

十年陳花雕蒸龍蝦球 每位 一人様 *per person*
Peng Hu Lobster, 10 Years "Hua Diao", Egg White, *Steamed*
蒸しロブスター 十年陳花雕紹興酒風味 1,180

 臘味芋絲蒸龍膽斑柳 每位 一人様 *per person*
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 380

 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。また、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 <i>regular</i>
 砂鍋龍膽斑腩 ● Giant Garoupa Belly, Tofu, Ginger, Spring Onion, <i>Casserole</i> タマカイの土鍋煮込み 醤油風味	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, <i>Casserole</i> 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, <i>Casserole</i> 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げ	每位 一人様 <i>per person</i> 480
籠仔蒜蓉粉絲蒸蝦球 Prawn, Garlic, Vermicelli, <i>Steamed</i> エビの春雨の蒸し物 ニンニク風味	每位 一人様 <i>per person</i> 360

 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。また、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

 蒜香黑椒美國安格斯牛柳粒	例牌 一皿 <i>regular</i>
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
鳳梨咕嚕黑豚肉	580
Taiwanese Black Pork, Fresh Pineapple, Sweet & Sour, <i>Glazed</i> 台灣產黑豚とフレッシュパイナップル入り酢豚	
花菇鵝掌煲	780
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	
荔茸香酥先知鴨	580
Deboned Baby Duck, Jiaxian Taro, <i>Fried</i> 子アヒルの炙り焼き タロイモ、オニオン、マッシュルームを添えて	
麻婆豆腐 ●	480
Minced Pork, Bean Curd, Chilli, Sichuan Style, <i>Braised</i> 四川風マーボー豆腐	
蟲草花雲耳蒸雞	520
Chicken, Cordycep Flowers, Black Tree Fungus, <i>Steamed</i> 冬虫夏草の花、木耳、鶏肉の蒸し物	
慢煮美國牛小排	每位 お一人様 <i>per person</i>
US Short Ribs, Aged Yellow Wine, Black Pepper Sauce, <i>Sous Vide</i> USA ショートリブステーキ ブラックペッパー風味	480
 雅閣脆皮雞	半隻 <i>half</i> 一隻 <i>whole</i>
Ya Ge Crispy Chicken	ハーフサイズ フルサイズ
ヤグ特製フライドチキン	620 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。また、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。また、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)	例牌 一皿 <i>regular</i>
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 Dried Scallop, Egg White, Jasmine Rice, <i>Stir-fried</i> 貝柱と卵白のチャーハン	480
 豉汁斑柳煎米粉	680
Garoupa Fillets, Rice Noodles, Black Bean Sauce, <i>Pan-fried</i> タマカイとクリスピービーフンの豆豉ソースかけ	
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	580
雪菜燒鵝絲炆伊麵 Roasted Goose, Preserved Vegetables, E-Fu Noodles, <i>Braised</i> 雪菜とガチョウのロースト入り煮込み伊麵 (卵入り麵)	420
X.O. 醬炒腸粉 Rice Rolls, X.O. Sauce, <i>Wok-fried</i> 腸粉 (ライスロール) のXO醬油炒め	380
 竹筍羅漢齋炒麵	420
Assorted Vegetables and Fungus, Bamboo Pith, 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)	
黑豚豬腳麵線 Pork Knuckle, Thread Rice Noodles, <i>Braised</i> 豚足そうめん	每位 一人様 <i>per person</i> 150
 蝦子雲吞湯麵	每位 一人様 <i>per person</i> 380
Shrimp Wontons, Shrimp Roe, Noodles Soup 蝦ワンタンメン	
原隻鮮鮑滑雞粥 South African Abalone, Chicken, Congee 南アフリカ鮑と鶏そぼろ入り粥	每位 一人様 <i>per person</i> 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。また、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, Double-boiled 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
 愛文香芒楊枝甘露 Ai-wen 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
 酒釀芝麻湯圓 Fermented Rice Grain Soup, Sesame Balls ゴマ団子 糯米穀物入りデザートスープ	300
鮮果龜苓膏 Fresh Fruit, Herbal Jelly フレッシュフルーツと亀ゼリー	380
紫米紅豆露 Purple Rice, Red Bean Soup 紫米と小豆のデザートスープ	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。また、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.