

開胃前菜

APPETIZERS

特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

<small>YA GE</small> 雅閣	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
<small>YA GE</small> 雅閣	椰香燕窩脆鮮奶 Coconut Milk, Milk, Bird Nest, <i>Deep-fried</i> 燕の巣のサクサク揚げ ココナッツミルク風味	880
	麻香海蜇 Jelly Fish, Sesame Oil, <i>Marinated</i> くらげのごま油和え	400
<small>YA GE</small> 雅閣	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
<small>素</small>	雲耳拌青瓜 Cucumber, Black Fungus, Sesame Oil, <i>Marinated</i> キクラゲときゅうりの和え物	300
<small>素</small>	蟲草花干絲貢菜 ○ Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable 冬虫夏草とSTEMレタス	400
<small>素</small>	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
<small>素</small>	醋香銀絲黑木耳 Shredded Chinese Cabbage, Black Fungus, Aged Vinegar, <i>Marinated</i> キクラゲと白菜の和え物	300
<small>YA GE</small> 雅閣	南非鮮鮑拌紅蜆頭 Steamed South African Abalone, Jelly Fish, Aged Vinegar, <i>Marinated</i> 南アフリカ鮑入くらげの和え物	680

YA GE
雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation

素 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 TWD1,000。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 TWD1,000 for wines and spirits.

明爐燒烤
BARBECUED
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
<small>Y A G E</small> 雅閣 金陵燒乳豬 Suckling Pig, Roasted 子豚のロースト	1,180	3,080	5,980
京式片皮櫻桃鴨 (每天限量供應) Cherry Duck, Peking Style (Limited Order Per Day) 北京スタイルチェリーダック (毎日限定供給)		1,580	2,900
<small>Y A G E</small> 雅閣 潮蓮燒鵝 Goose, Roasted ガチョウのロースト	980	2,080	3,980
<small>Y A G E</small> 雅閣 蜜汁黑豚叉燒 Black Pork, Honey, Barbecued 黒豚の蜂蜜風味仕立て	980		
南京鹽水鴨 Cherry Duck, Marinated Nanjing style 蒸し鴨肉の塩水漬け 南京風	580		
玫瑰豉油雞 Chicken, Five Spices, Poached ローストチキン醬油風味		680	1,300
荔枝木燒排骨 Pork Ribs, Honey, Barbecued with Lychee Woods 豚の肋骨のライチの木焼き	780		
燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ 順德燒鵝・麻香海蜆・蜜汁叉燒・ 玫瑰豉油雞・荔枝木燒排骨・金陵燒乳豬 (需加價 200) 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) ガチョウのローストウ・くらげのごま油和え・叉燒の蜂蜜風味仕立て・ ローストチキン醬油風味・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 Two Choices 1,280	三款 3品 Three Choices 1,580

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 TWD1,000。

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 contact us in advance. Chef's Recommendation is TWD1,000 for wines and spirits.

雅閣

主廚推薦
Chef's Recommendation

素食

Vegetarian

湯・羹
SOUP
スープ類メニュー

每位 per person 一人様

YAGE 雅閣	雅閣佛跳牆 (需 4 小時前預訂) Fish Maw, Sea Cucumber, Abalone, <i>Double-boiled</i> (4 hours notice required) 雅閣(ヤゲ)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)	2,880
	黃豆涼瓜燉南非鮮鮑 Soy Bean, Bitter Gourd, South African Abalone, <i>Double-boiled</i> 大豆、ゴーヤ、南アフリカ産アワビの煮込みスープ	680
YAGE 雅閣	純・慢燉烏雞湯 (每天限量供應) Black Bone Chickens, PH 9.0 Water, <i>Double-boiled</i> (Limited Order Per Day) 烏骨鶏のとろ火煮込みスープ (毎日限定供給)	500
YAGE 雅閣	雪梨雪耳燉花膠 Pork, Pear, Snow Fungus, Fish Maw Soup, <i>Double-boiled</i> 梨、白きくらげ、魚の浮き袋入り煮込みスープ	880
素	松茸上素湯 Matsutake, Bamboo Pith, <i>Consommé</i> 松茸入りベジタリアンスープ	400
	金腿菜膽燉竹筴 Baby Cabbage, Yunnan Ham, Bamboo Piths, <i>Double-boiled</i> 雲南ハムのキャベツ、キヌガサタケ入り煮込みスープ	420
	酸辣龍蝦羹 Lobster, Hot and Sour Soup ロブスター入とろみ酸辣スープ	680
YAGE 雅閣	芙蓉海鮮燕窩羹 Bird's Nest, Egg White, Assorted Seafood Soup 燕の巣入り海鮮とろみ卵白スープ	780
	蟹肉玉米羹 Crab Meat, Egg, Sweet Corn Soup 蟹肉入りコーンとろみスープ	480
YAGE 雅閣	燕窩西施滑豆腐 Bird's Nest, Egg White, Tofu, Superior Broth 自家製オーガニック豆腐、卵白、燕の巣の中華ブイヨンスープ	680
	鮑 主廚推薦 Chef's Recommendation	
	素 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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD NEST

鮑、ナマコ、燕の巣

每位 per person お一人様

<small>YA GE</small> 雅閣	日本吉品鮑 (22 頭) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (22-Head) 日本産吉品鮑 (22 頭)	8,480
<small>YA GE</small> 雅閣	日本禾麻鮑 (26 頭) Japanese Ouma Abalone, Braised (26-Head) 日本産禾麻鮑 (26 頭)	4,180
	南非吉品鮑 (26 頭) South African Dried Abalone, Braised (26-Head) 南アフリカ産吉品鮑 (26 頭)	1,980
	澳洲鮮鮑魚 (6 頭) Australian Abalone, Oyster Sauce, Braised (6-Head) アワビをスライスした 鮑ソース風味 (6 頭)	1,380
	鮑魚玉環瑤柱脯 (6 頭) Australian Abalone, Conpoy, Turnip, Braised (6-Head) 大根と貝柱の蒸しもの アワビを添えて (6 頭)	1,580
<small>YA GE</small> 雅閣	鮑汁厚花膠 Supreme Fish Maw, Abalone Sauce, Braised 魚の浮き袋鮑ソース風味	4,580
<small>YA GE</small> 雅閣	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	1,380
	鮑汁遼參扣鵝掌 Japanese Sea Cucumber, Goose Web, Abalone Sauce, Braised 日本産ナマコとガチョウのツメ 鮑ソース風味	1,580
	紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, Braised 燕の巣の醤油煮込み	2,280
	蟹肉燴官燕 Bird's Nest, Crab Meat, Braised カニと燕の巣の炒め煮	2,480

YA GE
雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation

素食
Vegetarian

內 規 亦 尚

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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

PORK, BEEF AND POULTRY

肉料理メニュー

		例牌 <i>regular</i>	一皿
	蒜香黑椒美國安格斯牛柳粒		1,080
雅閣	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		
	清湯牛坑腩 (台灣牛肉)		880
雅閣	Taiwanese Beef Brisket, Radish, <i>Stewed</i>		
	大根と牛肉の土鍋煮込み (台灣産牛肉)		
	涼瓜炒牛肉 (台灣牛肉)		680
	Sliced Taiwanese Beef, Bitter Gourd, Black Bean Sauce, <i>Sautéed</i>		
	ゴーヤと牛肉の豆豉炒め		
	鳳梨咕嚕黑豚肉		600
	Taiwanese Black Pork, Fresh Pineapple, Sweet & Sour Sauce, <i>Glazed</i>		
	台灣産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚		
	麻婆豆腐 ●		580
雅閣	Minced Pork, Bean Curd, Tofu, Chilli, Sichuan Style, <i>Braised</i>		
	四川風マーボー豆腐		
	章魚冬菇蒸肉餅		580
	Minced Pork, Dried Octopus, Shiitake, <i>Steamed</i>		
	豚肉のミンチと干したこの蒸しもの		
	花菇鵝掌煲		880
雅閣	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		
	文華小炒皇		680
	Barbecued Pork, Roasted Goose, Assorted Vegetables, Chili, 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		
	雅閣脆皮雞	半隻 <i>half</i>	一隻 <i>whole</i>
雅閣	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	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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

SEAFOOD

海鮮メニュー

		例牌 <i>regular</i> 一皿
<small>YA GE</small> 雅閣	豉汁龍蝦球 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	1,480
<small>YA GE</small> 雅閣	蔥香海斑柳 Sliced Giant Garoupa, Spring Onion, <i>Steamed</i> ハタの切り身 葱風味炒め煮	880
	絲瓜木耳浸斑柳 Sliced Giant Garoupa, Loofah, Black Fungus, <i>Poached</i> タマカイの切り身、ヘチマ、黒木耳の魚のスープ煮	880
<small>YA GE</small> 雅閣	避風塘蝦球 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	1,280
<small>YA GE</small> 雅閣	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 醬油風味	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
<small>YA GE</small> 雅閣	焗釀鮮蟹蓋 Crab Meat, Onion, <i>Oven-baked</i> カニ肉のオープン焼き	每位 <i>per person</i> お一人様 700
	芝士焗開邊龍蝦 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	每位 <i>per person</i> お一人様 1,280

YA GE
雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation

素 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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

生猛海鮮
LIVE SEAFOOD
活き魚介

東星斑 (每兩 per tael) 350
(清蒸、蔥燒、油浸或古法炆)
Star Garoupa
(Choose from: Steamed Whole Fish, Steamed with Spring Onion, Oil Poached, 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 (每隻 per piece) 580
(清蒸、蒜蓉蒸或豉油皇煎)
South African Abalone
(Choose from: 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、香港風醬油焼き)

象拔蚌 (每兩 per tael) 280
(油泡、過橋、豉椒炒)
Geoduck Clam
(Choose from: Oil Poached, 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 (每兩 per tael) 180
(蒜蓉蒸、上湯焗、芝士牛油焗)
Peng Hu Lobster
(Choose from: Steamed with Garlic, Baked in Superior Broth or in Cheese and Butter)
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)

處女蟳 (每兩 per tael) 200
(花雕蒸、港式避風塘或鹽焗)
Mud Crab
(Choose from: Steamed with Chinese Wine, Wok-fried with Garlic and Chili or Steamed with Spicy Salt)
ノコギリガザミ (紹興酒蒸し、シャロットとガーリックの炒め、塩漬け)

帝王蟹 (二食) (每公斤 per kg) 6,000
(港式避風塘、蒜蓉蒸、花雕蛋白蒸)
King Crab (Two ways)
(Choose from: Wok-fried with Garlic and Chili, Steamed with Garlic or 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す。

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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

健康蔬食 VEGETABLES 野菜

例牌 *regular* 一皿

豉蒜爆秋葵

Okra, Garlic, Black Bean Sauce, *Wok-fried*

オクラと大蒜の豆豉炒め

480

乳香溫公齋 ●

Assorted Mushroom, Bamboo Piths, Preserved Tofu Sauce, *Braised*

数種のきのこ紅麴蒸し煮

580

虎皮尖椒

Chilli, Chilli Oil, *Pan-fried*

青唐辛子のラー油煎り

380

素

梅菜芯蒸茄子

Eggplant, Pickled Brassica Pith, *Steamed*

蒸しナスの台湾風高菜のpせ蒸し

420

甜酸紫薯鮮淮山

Sweet Potato, Chinese Yam, Sweet & Sour Sauce, *Glazed*

紫芋、山芋の揚げ物甘酢和え

480

素

黑松露野菇燒豆腐 ●

Tofu, Wild Mushrooms, Black Truffle Sauce, *Casserole*

キノコと豆腐のトリュフソース炒め

480

欖菜干煸四季豆

String Bean, Minced Pork, Pickled Vegetable, *Wok-fried*

メイガン四川風インゲン豆炒め

460

季節時蔬

(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)

400

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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.

粉・麵・飯
RICE AND NOODLES
ご飯、麵類

<small>YA GE</small> 雅閣	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 <i>regular</i> 一皿 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
<small>YA GE</small> 雅閣	星洲炒貴刁 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
<small>素</small>	干燒素伊麵 Chinese Chives, Mushroom, E-Fu Noodles, <i>Braised</i> 数種のきのこ入りベジタリアン伊府麵やきそば	480
<small>YA GE</small> 雅閣	薑蔥叉燒撈麵 Barbecued Pork, Spring Onion, Ginger, Soy Sauce, Egg Noodles, <i>Stir-fried</i> 生姜、葱、チャーシューの広東風和えそば	600
<small>YA GE</small> 雅閣	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
	南乳豬手麵線 Pork Knuckle, Thread Rice Noodles, <i>Braised</i> 豚足そうめん	每位 <i>per person</i> お一人様 200
	枸杞烏雞湯米粉 Wolfberries, Black Bone Chicken, Rice Noodles Soup クコ入り烏骨鶏ビーフンスープ	每位 <i>per person</i> お一人様 300

YA GE
雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation

素 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 TWD1,000。
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 TWD1,000 for wines and spirits.

甜品
DESSERT TEMPTATIONS
デザートメニュー

每位 *per person* お一人様

<small>YAGE</small> 雅閣	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	2,180
	蛋白杏仁茶 Almond Cream, Egg White 蒸し卵白入り杏仁茶	320
	季節水果盤 Seasonal Fruit Plate 季節のフルーツプレート	320
<small>YAGE</small> 雅閣	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	320
	蘆薈香茅愛玉凍 Ai-Yu Crystal Jelly, Aloe Vera, Lemongrass アロエ入り愛玉ゼリー	320
	十年陳皮紅豆沙 Aged Tangerine Peel, Red Beans Soup マンダリンピール入り小豆スープ	320
<small>YAGE</small> 雅閣	原味有機豆腐花 Organic Soy Pudding オーガニック豆花	320
<small>YAGE</small> 雅閣	芋香有機豆腐花 Taro, Organic Soy Pudding オーガニック豆腐とタロイモの煮込み	320
<small>YAGE</small> 雅閣	雅閣奶皇酥 Egg Custard Pastry, Baked カスタードペストリー	三件 <i>three pieces</i> 300
	黑糖紅棗糕 Red Dates Pudding 乾ナツメプリン	三件 <i>three pieces</i> 300

YAGE
雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation

素 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 TWD1,000。

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 TWD1,000 for wines and spirits.