

開胃前菜

APPETIZERS

特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

-  潮式滷水拼盤 880
 Assorted Meats, Tofu, *Marinated Chaozho style*
潮州式煮物盛り合わせ
-  海膽戈渣 880
 Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*
ウニと卵のサクサク揚げ
- 陳醋海蜇頭 460
Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated
クラゲの陳年老酢和え
-  椒麻雞絲粉皮 460
Shredded Chicken, Flat Glass Noodles, Cashew Nuts, Spicy Sesame Sauce, Marinated
チリチキンと中華平麵の山椒ごまソース和え
-  老陳醋和牛頰 (牛肉原産地: 澳洲 Beef Origin: Australia) 880
Australian Beef Cheek, Aged Vinegar, Braised
オーストラリア和牛ほほ肉の陳醋煮込み (牛原産地: オーストラリア)
-  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
きゅうりとときくらげのごま油と陳年老酢和え
-  魚子醬小花枝 580
Squid, Caviar, Braised
イカの煮込み キャビア添え
- 鵝汁脆滷豆腐 420
Braised Tofu, Goose Jus, Crispy
揚げ煮込み豆腐
-   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 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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
 廣東風グリルメニュー
 (每日限量供應 LIMITED SUPPLY)

	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	2,280	4,280	8,280
 舒肥慢烤櫻桃鴨 (需三天前預訂)  Cherry Duck, <i>Peking Style, Slow-Roasted</i> (3 days' notice required and limited order per day) 蔥薑・豉椒鴨件・生菜包鴨鬆 (Choose from: Spring Onion and Ginger・Wok-fried with Black Beans and Chili・Lettuce Wrap) 低温低速調理法で仕上げたチェリーダックのグリル 葱生姜炒め、豆豉とパプリカの炒め、ミンチ肉のレタス包み (毎日数量限定3日前までにご予約ください)			5,380
 潮蓮燒鵝 Goose, <i>Roasted</i> ガチョウのロースト	1,080	2,280	4,180
 雅閣叉燒皇  Black Pork, Honey, <i>Barbecued</i> 黒豚の蜂蜜風味仕立て	1,680		
砂鍋醬油雞 (需一天前預訂) Chicken, Shallots, Soy Sauce, Coriander, <i>Marinated</i> (Pre-order one day in advance) 文昌雞の土鍋醬油煮込み エシャロットとパクチーとともに (一日前事前予約が必要です)		860	1,580
 燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ 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, <i>Roasted</i> ・Jelly Fish, Sesame Oil, <i>Marinated</i> ・ Black Pork, Honey, <i>Barbecued</i> Chicken, Five Spices, <i>Poached</i> ・Suckling Pig, <i>Roasted</i> (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・ ローストチキン醬油風味・子豚のロースト(追加\$200)	二款 2 品 <i>Two Choices</i>	三款 3 品 <i>Three Choices</i>	
	1,680	1,980	

 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

每位 per person お一人様

-  古法鮑魚佛跳牆 3,080
Abalone, Fish Maw, Conpoy, Ham, Bird's Nest, Mushrooms, 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）
- 石斛蟲草花燉花膠 980
Fish Maw, Dendrobium, Cordyceps, Double-boiled
石斛（セッコク）とサナギタケ、魚の浮袋の煮込みスープ
-  淮山杞子燉南非鮮鮑魚 880
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 880
Morels, Conpoy, Teal, 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 680
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 880
Fish Maw, Abalone, Conpoy, Mushrooms, Boiled
魚の浮袋、アワビの醤油煮みスープ
-  酸辣龍蝦羹 780
Lobster, 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 620
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 580
Matsutake Mushrooms, Black Fungus, Bamboo Shoots, Boiled
ベジタリアン松茸とろみスープ

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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 一人様

-  日本溏心吉品鮑 (20 頭) (鮑魚原產地: 日本岩手縣) 8,380
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) 5,380
 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 5,680
Fish Maw, Abalone 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) 3,380
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 2,180
Fish Maw, Abalone 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) 1,680
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 1,280
 Fish Maw, Shrimp Paste, Crispy
エビのすり身の魚の浮袋包み揚げ
- 金湯繡球石榴官燕盞 2,680
Superior Bird's Nest, Ham, Egg White, Bok Choy, Steamed
燕の巣、ハム、チンゲン菜入り卵白包みの中華ブイヨンスープ蒸し
-  紅燒官燕盞 2,680
Bird's Nest, Superior Broth, Braised
燕の巣の醤油煮込
-  古法官燕鳳翔翅 (需一天前預訂 Pre-order one day in advance) 2,880
Superior Bird's Nest, Chicken Wing, Ham, Deep-fried
燕の巣の手羽先包み揚げ (一日前事前予約が必要です)

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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

-  宮保瀟心鹿兒島和牛 (牛肉原產地: 日本鹿兒島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan) 3,380
Japanese Kagoshima Wagyu Beef, Bell Pepper, Kong Pao Style, *Deep-fried*
鹿兒島産和牛とパプリカの素揚げの宮保ソース炒め和え (牛原產地: 鹿兒島県)
-  蒜片和牛牛柳粒 (牛肉原產地: 澳洲 Beef Origin: Australia) 1,980
Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, *Pan-fried*
オーストラリア産和牛、ブラックペッパー炒め (牛原產地: オーストラリア)
- 清湯花膠羊腩煲 2,080
Lamb Brisket, Fish Maw, Radish, *Stewed*
魚の浮袋と羊バラ肉の土鍋煮込み
- 石鍋板栗醬燒牛肋肉 (牛肉原產地: 澳洲 Beef Origin: Australia) 1,680
Beef Ribs, Chestnuts, Garlic, *Casserole*
牛カルビと甘栗、土鍋炒め煮 (牛原產地: オーストラリア)
- 雅閣咕嚕肉 880
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 880
Taiwanese Pork Ribs, Aged Vinegar, *Glazed*
黒酢、豚スペアリブ炒め
- 欖菜干煸四季豆 580
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 1,580
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 ハーフサイズ フルサイズ
ヤグ特製フライドチキン 1,080 1,980

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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

-  蒜香鮮百合乾煸龍蝦 3,280
Peng Hu Lobster, Lily Bulb, Garlic, Red Onion, *Stir-fried*
ロブスター、百合根、赤玉ねぎとニンニクの炒め
-  黒松露醬爆南非鮑魚柳 2,080
South African Abalone, Mushrooms, Black Truffle Paste, *Wok-fried*
アワビの切り身 トリュフソース風味炒め
-  X.O. 醬雙筍炒象拔蚌 1,680
Geoduck, Asparagus, Bamboo Shoots, X.O. sauce, *Wok-fried*
アスパラとタケノコ、ミル貝の X0 醬炒め
-  油泡鮮元貝 1,480
Hokkaido Scallops, *Poached in Oil*
北海道産ホタテの油通し
-  宮保鍋巴大蝦球 1,380
King Prawns, Rice Crust, Kong Pao Style, *Wok-fried*
エビのピリ辛醬油煮込み 揚げライスを添えて
- 鮑汁冬筍焗蝦球 1,580
Prawns, Winter Bamboo Shoots, Abalone Sauce, Garlic, *Wok-fried*
エビとたけのこ、トリュフソース炒め
-  黃炆龍蝦蟹肉豆腐 1,280
Lobster, Tofu, Crab Meat, Asparagus, Chicken Jus, *Braised*
ロブスターと蟹肉、豆腐の鴨ブイヨンスープ煮込み
-  頭抽煎焗刺花斑球 1,280
Flower Garoupa, Marmoreal Mushrooms, Supreme Soy Sauce, *Pan-fried*
魚の切り身としめじの醬油焼き煮込み
- 麻辣水煮青斑球 1,280
Green Garoupa, Fungus, Tofu, Garlic, Chili, *Poached*
魚ときのこの中華風スパイシー炒め煮
-  鴛鴦剝椒蒸青斑柳 1,280
Green Garoupa, Bean Curd, Sweet Pepper Paste, *Steamed*
チャイロマルハタ蒸し物 パプリカと台湾唐辛子入り特製ソースかけ
-  焗釀鮮蟹蓋 每位 *per person* お一人様 880
Crab Meat, Onion, *Oven-baked*
カニ肉のオープン焼

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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) 320
(豉油皇、濃湯焗或蒜蓉蒸)

Peng Hu Giant Tiger Prawn

(Cooking style options: Pan-fried with Superior Soy Sauce, Braised in Chicken Jus or Steamed with Garlic)

活きエビ(香港風醬油焼き、鶏をじっくり煮込んだスープ、ニンニク風味蒸し)

刺花斑 (每両 per tael) 360

(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) 580

(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、香港風醬油焼き)

 象拔蚌 (每両 per tael) 280

(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) 220

(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(豆豉醬油蒸し、塩卵の黄身炒め、ニンニク風味蒸し、XO 醬油の煮込み)

 帝王蟹(二食) (每公斤 per kg) 8,000

(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けます。(ニンニク風味蒸し、シャロットとガーリック

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す

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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

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 880
Black Truffle, Morels, Bean Curd, *Braised*
湯葉のトリュフソース煮込み
-  蓮香小椒炒素心肉 780
 Plant-Based Meat, Lotus Root, Sweet Chili, *Wok-fried*
植物肉と甘長唐辛子、蓮根炒め和え
-  椎茸如意燒豆腐 680
Shiitake Mushrooms, Tofu, *Braised*
シイタケと豆腐の煮込み
-  香煎松茸芋絲餅 580
Matsutake Mushrooms, Taro, *Pan-fried*
松茸とタロイモ、セロリ入りおやき
-  酥絲蜜餞素風鱈 580
Mushrooms, 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醬油揚げ
-  夏果百花五色蔬 520
 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 480
Eggplants, Shallots, Garlic, Dried Chili, *Deep-fried*
シナスシャロットとガーリックの揚げ
- 季節時蔬 520
(可選擇：濃湯、清炒、蒜蓉拌炒、蠔油等烹調方法)
Seasonal Vegetables
(Cooking style options: *Braised in Chicken Jus, Sautéed Plain, Sautéed with Garlic, Wok-Fried with Oyster Sauce*)
季節の野菜
(鶏をじっくり煮込んだスープ、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 甲殻類 |  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

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、麵類

例牌 regular 一皿

-  雅閣炒飯 (烏魚子・櫻花蝦・龍蝦・蟹肉・海鮮) 880
 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
-  鍋焼鮑魚臘味糯米飯 1,380
Abalone, Chinese Sausage, Glutinous Rice, *Casserole*
アワビとガチョウ肉入り炒飯土鍋仕立て
-  花膠蟹肉燜稻庭麵 980
Fish Maw, Crab Meat, Conpoy, Inaniwa Noodles, *Braised*
魚の浮袋と蟹肉入り稻庭うま煮あんかけうどん
- 黒松露醬和牛炒飯 (牛肉原産地: 日本鹿児島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan) 880
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 780
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 780
 Conpoy, Crab Meat, Egg, Rice Noodles, *Wok-fried*
蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め
- 黒豚肉煎脆麵 680
Black Pork, Crispy Egg Noodles, *Wok-fried*
卵、台湾黒豚肉焼きそば
-  珍菌乾燒伊麵 680
Mushrooms, Chinese Chives, E-Fu Noodles, *Braised*
数種のきのこ入りベジタリアン伊府麵やきそば
-  鮑片滑雞粥 每位 per person お一人様 480
 Sliced South African Abalone, Chicken Congee
南アフリカ産アワビのスライス入り粥
-  X.O. 醬炒蘿蔔糕 480
Dried Shrimp, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, *Wok-fried*
大根餅の X.O. ソース炒め

 Shellfish 甲殻類 |  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	1,580
桂圓棗皇燉花膠 Fish Maw, Longan, Red Date, Double-boiled ナツメとリュウガン、魚の浮袋ときくらげのせて	680
 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	520
 蛋白杏仁茶 Almond Cream, Egg White 蒸し卵白入り杏仁茶	360
 香芒楊枝甘露 Mango, Pomelo, Sago Cream ココナツタピオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース	360
 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	360
 海鹽焦糖燉鮮奶 Fresh Milk, Sea Salt Caramel, Double-boiled 海塩キャラメルミルクプリン	360
黑金流沙包 Charcoal Salted-Egg Custard Bun, Steamed クリームまん	三件 three pieces 270
玫瑰燕窩蛋撻 Bird's Nest Egg Tart, Baked 燕の巣 卵のタルト	三件 three pieces 480
傳統蛋撻 Traditional Egg Tart, Baked 卵のタルト	三件 three pieces 320
 鮮果雪媚娘 Seasonal Fruits, Cream, Glutinous Rice Mochi, Chilled 季節のフルーツ入りクリーム大福	三件 three pieces 320
 椰香棗皇糕 Red Dates, Coconut Cake, Steamed ナツメとココナツ風味の中華風タピオカゼリー	三件 three pieces 320

 Shellfish 甲殻類 |  Nuts 堅果類 |  Vegetarian 素食(V) Vegan 全素 |  Chef's special 主廚精選 |  Gluten free 無麸質

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。

飲料
BEVERAGE
飲み物

每位 per person 一人様

紅茶 | Black Tea

台灣紅茶 Taiwanese Black Tea 台灣產紅茶 130

綠茶 | Green Tea

三峽碧螺春 Sanxia Bi Luo Chun 三峽碧螺春 140

白毫綠茶 Pekoe Green Tea 白毫茶 140

香片 Jasmine Tea ジャスミンゴールド 160

烏龍 | Oolong

梨山烏龍 Lishan Oolong 梨山ウーロン茶 160

阿里山烏龍 Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶 120

凍頂烏龍 Dongding Oolong 凍頂ウーロン茶 120

東方美人 Oriental Beauty 東方美人茶 140

石棹金萱 Shihchao Jinshuan 石棹金萱茶 120

鐵觀音 Ti Kuan Yin 鐵觀音 150

普洱 | Pu-er

普洱熟餅 Matured Pu-er Tea 熟成プーアル茶 140

花茶 | Herbal Tea

菊花茶 Chrysanthemum Tea カモミールティー 120

南非花草茶 Flower Rooibos Tea フラワーレイボスティー 140

德國花果茶 Dream of Fruit レッドフルーツティー 140

自行攜帶茶葉，需酌收每人新台幣 100 元

Tea service fee for brought-in tea is TWD100 per person

如需檸檬水，需酌收每人新台幣 80 元

Hot water with lemon. TWD80 per person

菜單所提供之咖啡與茶品皆使用永續採購之原料

All our coffee and tea are sustainably sourced.

賓客自備於台北文華東方酒店以外商店的購買之蛋糕，將另酌收每顆新台幣 800 元服務費用。

A cakeage fee of TWD800 per cake is applied at this restaurant for any cake not purchased from Mandarin Oriental, Taipei.

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。

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.

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。