

YA GE



雅閣

菜單所使用之大豆產品皆為非基因改造
All dishes contain soybean are prepared exclusively using Non-GMO product

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品
All pork dishes are prepared exclusively using Taiwanese pork

開胃前菜
APPETIZERS
特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

YAGÉ 雅閣	潮式滷水拼盤 Assorted Meats, Tofu, <i>Marinated Chaozho style</i> 潮州式煮物盛り合わせ	820
YAGÉ 雅閣	海膽戈渣 Sea Urchin, Superior Broth, Egg, <i>Deep-fried</i> ウニと卵のサクサク揚げ	880
	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
素	脆皮素鵝 Tofu Sheet, Carrot, Assorted Mushrooms, <i>Pan-fried</i> キノコ盛り合わせ、ニンジンと焼き湯葉	320
素	柚香醋野菌 Assorted Mushrooms, Pomelo Vinegar, <i>Marinated</i> キノコの盛り合わせポン酢和え	280
素	皮蛋滑豆腐 Tofu, Century Egg, Spicy Soy Sauce ピータン、豆腐、ラー油の和え物	280
	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
YAGÉ 雅閣	涼拌柚子南瓜 Shredded Pumpkin, Fresh Pomelo, Pomelo Honey, <i>Marinated</i> 柚子とカボチャの甘味和え	320

YAGÉ
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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. 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>YAGE</small> 雅閣 金陵燒乳豬 Suckling Pig, Roasted 子豚のロースト	1,280	3,480	6,880
<small>YAGE</small> 雅閣 舒肥慢烤櫻桃鴨 (限量供應) Cherry Duck, Peking Style, Slow-roasted (5 days' notice required and limited order per day) 蔥薑・豉椒鴨件・生菜包鴨松 (Choose from: Spring and Onion・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/5日前までにご予約ください)			4,280
潮蓮燒鵝 Goose, Roasted ガチョウのロースト	980	2,080	3,980
<small>YAGE</small> 雅閣 雅閣叉燒皇 Black Pork, Honey, Barbecued 黒豚の蜂蜜風味仕立て	1,180		
玫瑰豉油雞 Chicken, Five Spices, Poached ローストチキン醬油風味		750	1,480
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・蜜汁叉燒・ 玫瑰豉油雞・金陵燒乳豬 (需加價 200) Goose, Roasted・Jelly Fish, Sesame Oil, Marinated・Chicken, Five Spices, Poached・ Black Pork, Honey, Barbecued・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・子豚のロースト (追加 200)		二款 2 品 Two Choices 1,380	三款 3 品 Three Choices 1,680

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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

湯・羹
SOUP
スープ類メニュー

每位 *per person* 一人様

<small>YAGE</small> 雅阁	天子蘭花燉官燕 Dendrobium, Chinese Ham, Superior Bird's Nest, <i>Double-boiled</i> 金華ハム、セッコク、ツバメの巣の煮込み	1,880
<small>YAGE</small> 雅阁	純・慢燉烏雞湯 (每天限量供應) Black Bone Chicken, 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)	580
	海底椰瑤柱燉花膠湯 Fish Maw Soup, Conpoy, Pork, Lodoicea, <i>Double-boiled</i> シーココナッツ、ホタテ、魚の浮袋と豚肉入りスープ	880
	麥冬元貝燉遼參湯 Sea Cucumber, Ophiopogon Japonicus, Conpoy, <i>Double-boiled</i> リュウノヒゲ、ホタテ、ナマコ入りスープ	1,680
<small>素</small>	黃耳竹筴燉北菇 Baby Cabbage, Bamboo Piths, Yellow fungus, Shiitake, <i>Double-boiled</i> 冬菇、キヌガサタケ、黄木耳入り煮込みスープ	400
	酸辣蟹肉羹 Crab Meat, Fungus, Bamboo Shoot, Hot and Sour Soup 蟹肉入りサンラータン	580
<small>YAGE</small> 雅阁	順德魚茸羹 Carrot, Fungus, Loofah, Egg, Ginger, Minced Garoupa ニンジン、ヘチマ、木耳、卵、魚のすり身入りとろみスープ	480
	西湖牛肉羹 (美國牛肉) Minced US Beef, Coriander, Egg White Soup 西湖式牛肉とろみスープ (アメリカ産牛)	480

YAGE
雅阁 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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

鮑魚・遼參・燕窩
ABALONE, SEA CUCUMBER, BIRD NEST
鮑、ナマコ、燕の巣

每位 per person 一人様

	日本吉品鮑 (25 頭) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head) 日本産吉品鮑 (25 頭)	5,300
	日本禾麻鮑 (30 頭) Japanese Ouma Abalone, Braised (30-Head) 日本産禾麻鮑 (30 頭)	4,300
	蠔皇鮑魚 (3 頭) Abalone, Oyster Sauce, Braised (3-Head) アワビをスライスした 鮑ソース風味 (3 頭)	3,300
	澳洲鮮鮑魚扣鵝掌 (6 頭) Australian Abalone, Goose Web, Braised (6-Head) オーストラリア産活き鮑と鶏の爪のオイスターソース煮込み	1,580
	黃燜汁五谷米扣遼參 Japanese Sea Cucumber, Grains, Chicken and Duck Jus, Wok-fried 鴨ホタテ出汁の特製スープを使ったナマコ入り五穀米おじや	1,680
	鮑汁海參扣鵝掌 Sea Cucumber, Goose Web, Abalone Sauce, Braised 新鮮なナマコとガチョウの爪のオイスターソース煮込みあんかけ	680
	紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, Braised 燕の巣の醤油煮込み	2,680
	蟹肉燴官燕 Bird's Nest, Crab Meat, Braised カニと燕の巣の炒め煮	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 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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

肉類・家禽
PORK, BEEF AND POULTRY
肉料理メニュー

例牌 *regular* 一皿

YAGE 雅閣	蒜片和牛牛柳粒 (澳洲牛肉) Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, Crispy Rice, <i>Pan-fried</i> オーストラリア産和牛、アスパラガスのブラックペッパー炒め	1,580
	清湯牛坑腩 (美國牛肉) US Beef Brisket, Radish, <i>Stewed</i> 大根と牛肉の土鍋煮込み (アメリカ産牛肉)	880
YAGE 雅閣	馬拉盞羊肚菌炒牛小排 (美國牛肉) US Beef Short Rib, Morel Mushroom, Belachan Seafood Sauce, <i>Sautéed</i> アメリカ産牛肉とアミガサダケのマレーシア風スパイシーソース炒め	980
	雅閣咕嚕肉 Taiwanese Black Pork, Pineapple, Sweet & Sour Sauce, <i>Glazed</i> 台湾産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚	680
	家鄉煎蠔餅 Hiroshima Oyster, Water Chestnuts, Minced Pork, Egg, <i>Pan-fried</i> 卵、クワイ、豚ひき肉、広島産牡蠣で餡を作った焼きもの	880
	樹子蒸肉餅佐烏魚子 Minced Pork, Mullet Roe, Cordia, <i>Steamed</i> 樹子とカラスミ、シイタケ入り豚ひき肉の蒸しもの	580
	蟲草花雲耳蒸雞 Free Range Chicken, Black Fungus, Cordyceps Flower, <i>Steamed</i> 虫草花ときくらげ、鶏肉の蒸しもの	580
YAGE 雅閣	梨香黑醋骨 Pork Ribs, Aged Vinegar, Pear, <i>Glazed</i> 黒酢、梨、豚スペアリブ炒め	680
YAGE 雅閣	雅閣脆皮雞 Ya Ge Signature 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 750 1,480

YAGE
雅閣 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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

海鮮

SEAFOOD

海鮮メニュー

例牌 *regular* 一皿

- YAGÉ
雅閣 豉汁鳳眼果炒龍蝦球 1,880
Lobster, Noble Bottle Tree, Black Bean Sauce, *Wok-fried*
鳳眼果とロブスターの豆豉醬油炒め
- YAGÉ
雅閣 手工甜椒醬蒸海斑柳 880
Sliced Giant Garoupa, Bell Pepper Paste, Enoki Mushrooms, *Steamed*
赤ピーマン、エノキタケ、手作り赤ピーマンソースで蒸したハタ
- 天府大蝦球 1,280
Prawns, Macadamia Nuts, Dry Chili Sauce, *Wok-fried*
マカダミアナッツと蝦のピリ辛炒め
- 松茸龍膽斑柳 980
Giant Garoupa Fillet, Matsutake Mushroom, *Casserole*
松茸とタマカイの炒め
- 黑松露帶子炒滑蛋 880
Scallops, Egg, Black Truffle Sauce, *Sautéed*
黒トリュフ、卵、こばしら炒め
- 奶油煎釀松葉蟹鉗 1,280
Crab Pincers, Minced Shrimp, Butter, *Pan-fried*
蝦のすり身で包んだ蟹の爪のバター焼き
- 焗釀鮮蟹蓋 每位 *per person* お一人様 750
Crab Meat, Onion, *Oven-baked*
カニ肉のオーブン焼
- YAGÉ
雅閣 黃湯白玉星斑柳 每位 *per person* お一人様 780
Star Garoupa Fillet, Winter Melon, Chicken and Duck Jus, *Steamed*
冬瓜、スジアラの中華ブイヨンスープ蒸し
- 濃湯薏仁焗波士頓龍蝦(半隻) 每位 *per person* お一人様 1,280
Boston Lobster, Chinese pearl barley, Sweet Bean, *Braised in Chicken Jus*
ボストンロブスターの半身とハトムギ、冬瓜の煮込み

YAGÉ
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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. 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 (每只 per whole) 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、過橋或豉椒炒)

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)

波士頓龍蝦 (每只 per whole) 1,980

(豉汁蒸、金沙、蒜蓉蒸或 X.O. 醬焗)

Boston Lobster

(Choose from: Steamed with Black Bean Sauce, Salted Egg Yolk Sauce, Steamed with Garlic or X.O. Sauce, Braised)

ボストンロブスター

(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) 6,500

(港式避風塘、蒜蓉蒸或花雕蛋白蒸)

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

- 素** 椒鹽脆米杏鮑菇 420
King Oyster Mushrooms, Rice Krispies, Black Pepper, *Deep-fried*
揚げエリンギとおこわの塩コショウ和え
- 素** 芹香素金盞 480
Celery, Bean, Water Chestnuts, Asparagus, Black Fungus, *Wok-fried*
セロリ、黒木耳、クワイ、アスパラの網目仕上げライスペーパー包み揚げ
- 老乾媽銀芽炒豆干 580
Dried Tofu, Bean Sprouts, Chili Black Bean Sauce, *Pan-fried*
モヤシと乾燥豆腐の辛味豆板醬炒め
- 素** 松露鮮腐竹 580
Tofu Skin, Water Chestnuts, Black Truffle Sauce, *Braised*
湯葉のトリュフソース煮込み
- 素** 咕嚕素鱔球 480
Shiitake Mushrooms, Pineapple, Bell Peppers, Sweet and Sour Sauce, *Glazed*
パイナップル、パプリカ、冬菇のスイートサワーソース炒め
- 素** 榆耳秀珍菇燒豆腐 480
Fungus, Oyster Mushrooms, Tofu, *Casserole*
タモギタケ、シメジと豆腐の煮物
- 欖菜干煸四季豆 480
String Bean, Minced Pork, Pickled Vegetables, *Wok-fried*
メイガン四川風インゲン豆炒め
- 季節時蔬 400
(可選擇：濃湯、清炒、蒜蓉拌炒、蠔油等烹調方法)
Seasonal Vegetables
(Choose from: *Braised in Chicken Jus, Sautéed, Sautéed with Garlic or 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)

Y A G E
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.

粉・麵・飯
RICE AND NOODLES
ご飯、麵類

例牌 *regular* 一皿

<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 Shrimp, 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)	780
	金蒜帶子蟹肉炒飯 Scallops, Crab Meat, Garlic, Jasmine Rice, <i>Wok-fried</i> ニンニク、蟹肉、ホタテチャーハン	660
<small>YA GE</small> 雅閣	桂花金絲米粉 Conpoy, Crab Meat, Egg, Rice Noodles, <i>Wok-fried</i> 蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め	780
	黑豚肉煎脆麵 Taiwanese Black Pork, Crispy Egg Noodles 卵、台湾黒豚肉焼きそば	600
<small>素</small>	干燒素伊麵 Chinese Chives, Mushrooms, 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
	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	780
	X.O. 醬炒蘿蔔糕 Dried Shrimp, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, <i>Wok-fried</i> 大根餅の X.O. ソース炒め	360
	鮑魚雞粒燜飯 Diced Abalone, Chopped Chicken, Seasonal Vegetable, Jasmine Rice, <i>Braised</i> 鶏とアワビ入り五目野菜ご飯	780
<small>YA GE</small> 雅閣	鮑片滑雞粥 Sliced South African Abalone, Chicken Congee 南アフリカ産アワビのスライス入り粥	每位 <i>per person</i> 一人様 380
	潮式清湯牛腩麵 (鹿港麵) US Beef Flank, Beef Soup, Taiwanese Noodles 牛バラ肉麵 (鹿港産麵使用)	每位 <i>per person</i> 一人様 380

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 一人様

Y A G E 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
Y A G E 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
	雅閣芒果布甸 Chilled Mango Pudding マンゴープリン	320
Y A G E 雅閣	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	320
	紅蓮燉雪蛤 Hashima, Lotus Seeds, Red Dates, Double-boiled 紅蓮とハスモのデザート甘味スープ	500
	湯圓核桃露 Glutinous Rice Balls, Walnut Soup ゴマ白玉団子入りクルミのデザートスープ	320
	檸檬柚子糕 Lemon, Pomelo Pudding 柚子レモンゼリー	三件 three pieces 180
	燕窩蛋撻 Bird's Nest Egg Tart, Baked 燕の巣 卵のタルト	三件 three pieces 240
Y A G E 雅閣	鮮果雪媚娘 Seasonal Fruits, Cream, Glutinous Rice Dumpling, Chilled 季節のフルーツ入りクリーム大福	三件 three pieces 300

Y A G E
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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

飲料
BEVERAGE
飲み物

每位 *per person* お一人様

紅茶 | **Black Tea**

台灣紅茶 Taiwanese Black Tea 台灣產紅茶 110

綠茶 | **Green Tea**

三峽碧螺春 Sanxia Bi Luo Chun 三峽碧螺春 120

白毫綠茶 Pekoe Green Tea 白毫茶 120

烏龍 | **Oolong**

阿里山烏龍 Alishan Oolong 阿里山ウーロン茶 100

高山烏龍 High Mountain Oolong 高山ウーロン茶 120

梨山烏龍 Lishan Oolong 梨山ウーロン茶 140

凍頂烏龍 Dongding Oolong 凍頂ウーロン茶 100

東方美人 Oriental Beauty 東方美人茶 120

石棹金萱 Shihchao Jinshuan 石棹金萱茶 100

凍頂金萱 Dongding Jinshuan 凍頂金萱茶 100

鐵觀音 Ti Kuan Yin 鐵觀音 130

普洱 | **Pu-er**

普洱熟餅 Matured Pu-er Tea 熟成プーアル茶 120

花茶 | **Herbal Tea**

菊花茶 Chrysanthemum Tea カモミールティー 100

南非花草茶 Flower Rooibos Tea フラワールイボスティー 120

德國花果茶 Dream of Fruit レッドフルーツティー 120

香片 Jasmine Tea ジャスミンゴールド 140

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.