

Y A G E



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

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

脆皮青斑球・川麻風味雞
魚子醬水晶鮑魚・柚子白玉涼瓜
Green Garoupa, Crispy, Deep-fried · Chicken, Sichuan Chili Sauce, Marinated
Caviar, South Africa Abalone Aspic · Pomelo, Bitter Melon, Cointreau, Marinated
チャイロマルハタのフライ。鶏肉の自家製四川辛味ソース和え
アワビとキャビアの煮凝り風。柚子と苦瓜の冷製和え トリプルセックリキュール風味
Henriot Brut Souverain, France

天子蘭花竹笙鴿子蛋
Dendrobium, Bamboo Pith, Pigeon Egg, Double-boiled
セッコク、キヌガサタケ、ハトの卵と枸杞入り中華ブイヨン煮込みスープ

鮑汁花膠元貝皇
Fish Maw, Scallop, Abalone Sauce, Braised
魚の胃袋とホタテ貝のアワビスープ煮込み
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

星洲醬焗老虎蝦皇
Tiger Prawn, Sweet & Sour Sauce, Eggs, Crispy Rice, Baked
ブラックタイガーのグリル シンガポールチリソース風味

瑤柱黃湯燴銀絲
Conpoy, Sliced Winter Melon, Braised in Chicken & Duck Jus
ホタテと大根の鴨ブイヨンスープ煮込み
Susana Balbo Ben Marco Malbec, Argentina

鮮菌蟹肉炒飯
Crab Meat, King Oyster Mushrooms, Jasmine Rice, Wok-fried
エリンギと蟹肉入り炒飯

生磨杏汁燕窩
Bird's Nest, Almond Cream, Double-boiled
燕の巣入り手摺り杏仁デザートスープ
Kamotsuru, Plum Junmai Sake, 賀茂鶴梅酒, Japan

文華迎美點
Petit Four
プチフル

\$3,980

每位 *per person* お一人様

\$5,680

搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング

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。

雅閣經典套餐
YAGE CLASSIC SET MENU
ヤグ セットコース

雅閣叉燒皇・金陵燒乳豬
鵝汁脆滷豆腐・陳醋海蜇頭
Black Pork, Honey, Barbecued · Suckling Pig, Roasted
Braised Tofu, Goose Jus, Crispy · Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated
黒豚の蜂蜜風味仕立て・子豚のロースト・クラゲの陳年老酢和え
Henriot Brut Souverain, France

松茸瑤柱燉花膠
Matsutake Mushrooms, Conpoy, Fish Maw, Double-boiled
松茸、ホタテ貝柱と魚の浮き袋入り中華ブイヨン煮込みスープ

X.O. 醬炒百合龍蝦球
Lobster, X.O. Sauce, Lily, Wok-fried
百合根とロブスターテールのXO醬炒め
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

焗釀鮮蟹蓋
Crab Meat, Onion, Oven-baked
カニ肉のオープン焼

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ガチョウの爪のオイスターソース煮込み

金銀蒜蒸青斑球
Green Garoupa, Garlic, Vermicelli, Steamed
チャイロマルハタの蒸し物 生、揚げニンニクをふりかけて
Susana Balbo Ben Marco Malbec, Argentina

鮮蝦燒鵝炒飯
Shrimp, Roasted Goose, Jasmine Rice, Wok-fried
チャーシューと蝦のむき身入り揚州風チャーハン

遠年陳皮紅豆沙
Tangerine Peel, Red Beans, Double-boiled
陳皮入りあずきのお汁粉
Kamotsuru, Plum Junmai Sake, 賀茂鶴梅酒, Japan

文華迎美點
Petit Four
プチフル

\$5,280

每位 per person お一人様

\$6,980

搭配餐酒 wine pairings ワインペアリング

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。



主廚米其林精選套餐
MICHELIN SIGNATURE MENU
シェフ セットメニュー

陳醋海蜇頭・金陵燒乳豬
金箔明珠・嫩煎北海道元貝
Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated · Suckling Pig, Roasted
Radish, Plum Wine, Marinated · Hokkaido Scallop, Pan-fried
クラゲの陳年老酢和え。子豚のロースト。冬瓜の梅酒漬け。北海道産ホタテのグリル
Diebolt Vallois Brut Rose, France

黃燜汁煮澎湖龍蝦
Peng Hu Lobster, Braised in Chicken Jus
伊勢エビの半身、中華ブイヨンスープの煮込み
Michel Fonne Grains Genie, France

濃湯菜膽竹筍鴿子蛋
Baby Cabbage, Bamboo Piths, Pigeon Egg, Double-boiled
キヌガサダケ、ハトの卵と野菜の芯の煮込みスープ

日本吉品鮑(25頭)
Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head)
日本産吉品鮑 (25頭)
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

岩鹽蒜酥鹿兒島 A5 和牛佐日本甜椒
Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef, Salted Crispy Garlic, Shishito Peppers, Pan-fried
鹿兒島産 A5 和牛と揚げニンニク 日本産パプリカの彩り添え
Querciabella, Chianti Classico, Toscana, Italy

蔥香叉燒皇拌稻庭麵
Green Onion Sauce, Barbecued Pork, Inaniwa Noodles
黒豚と葱和え麵

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
Kamotsuru, Plum Junmai Sake, 賀茂鶴梅酒, Japan

文華迎美點
Petit Four
プチフル

\$9,800
每位 per person お一人様

\$12,300
搭配餐酒 wine pairings ワインペアリング

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。

開胃前菜 APPETIZERS 特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

	潮式滷水拼盤 Assorted Meats, Tofu, <i>Marinated Chaozho style</i> 潮州式煮物盛り合わせ	880
	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
	陳醋海蜇頭 Jelly Fish, Aged Vinegar, <i>Marinated</i> クラゲの陳年老酢和え	460
	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	460
	梅酒水晶肉 Plum Wine, Meat Aspic 豚ゼラチン質の梅酒風味煮凝り	480
	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	360
	芥末籽雲耳 Black Fungus, Grainy Mustard, Sesame Oil, <i>Marinated</i> 黒キクラゲのフランス風粒マスタード香味和え	360
	魚子醬小花枝 Squid, Caviar, <i>Braised</i> イカの煮込み キャビア添え	580
	鵝汁脆滷豆腐 Braised Tofu, Goose Jus, <i>Crispy</i> 揚げ煮込み豆腐	360
	酒香聖女茄 Tomatoes, Gin, Lime, <i>Marinated</i> ミニトマトのハニージン漬け レモン風味	360



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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。

明爐燒烤

BARBECUED

廣東風グリルメニュー

(毎日限量供應)

	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 YA GE 雅閣 Suckling Pig, Roasted 子豚のロースト	1,980	3,980	7,980
 舒肥慢烤櫻桃鴨 YA GE 雅閣 Cherry Duck, Peking Style, Slow-Roasted (Limited quantity 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/5日前までにご予約ください)			4,980
 潮蓮燒鵝 Goose, Roasted ガチョウのロースト	1,080	2,280	4,180
 雅閣叉燒皇 YA GE 雅閣 Black Pork, Honey, Barbecued 黒豚の蜂蜜風味仕立て	1,580		
砂鍋醬油雞 (需一天前預訂) Chicken, Shallots, Soy Sauce, Coriander, Marinated (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・麻香海蜆・雅閣叉燒皇・ 玫瑰豉油雞・金陵燒乳豬 (需加價 200) Goose, Roasted · Jelly Fish, Sesame Oil, Marinated · Black Pork, Honey, Barbecued Chicken, Five Spices, 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	三款 3 品 Three Choices	1,580 1,880



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
 がございますら、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, Longan, Double-boiled
山芋と枸杞、南アフリカ産アワビの煮込みスープ
- 松茸瑤柱燉鴿子蛋 880
Matsutake Mushrooms, Conpoy, Pigeon Egg, Double-boiled
松茸、ホタテ貝柱、ハトの卵と枸杞入り中華ブイヨン煮込みスープ
-  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
-  花膠瑤柱羹 780
Fish Maw, Conpoy, Fungus, Mushrooms, Bamboo Shoots, Boiled
魚の浮袋、貝柱、木耳、竹の子入りとろみスープ
-  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 580
Minced Green Garoupa, Carrot, Fungus, 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, Fungus, Bamboo Shoots, Boiled
ベジタリアン松茸とろみスープ



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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。

鮑魚・燕窩
ABALONE, BIRD NEST
鮑、燕の巢

每位 per person お一人様

-  溏心吉品鮑 (20 頭) 8,380
Japanese Yoshihama Abalone, Braised (20-Head)
日本産吉品鮑 (20 頭)
-  日本吉品鮑 (25 頭) 5,380
 Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head)
日本産吉品鮑 (25 頭)
-  極品燴花膠皇 5,280
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
-  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
- 金湯石榴官燕 2,680
Superior Bird's Nest, Cheese, Ham, Egg White, Bok Choy, Steamed
燕の巢、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
燕の巢の醤油煮込み
-  蟹肉燴官燕 2,480
Bird's Nest, Crab Meat, Braised
カニと燕の巢の炒め煮



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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
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
3,280

宮保瀟心鹿兒島和牛

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

YAGÉ
雅閣

蒜片和牛牛柳粒 (澳洲牛肉)

Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, Crispy Rice, *Pan-fried*
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

1,880

蒜豉涼瓜炒牛柳條 (澳洲牛肉)

Australian Beef Tenderloin, Bitter Melon, Garlic, Black Beans Sauce, *Wok-fried*
牛肉と苦瓜のニンニク黒豆豉ソース炒め

1,080

鍋貼煎釀鵝片

Shrimp Paste, Goose, *Pan-fried*
鴨肉とエビのすり身入り餃子

1,080

雅閣咕嚕肉

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

880

YAGÉ
雅閣

桂花蜜梨香醋骨

Taiwanese Pork Ribs, Aged Vinegar, *Glazed*
黒酢、豚スペアリブ炒め

880

欖菜干煸四季豆

String Beans, Taiwanese Minced Pork, Pickled Vegetables, *Wok-fried*
メイガン四川風インゲン豆炒め

580

砂鍋醬皇鮑魚燜滑鷄

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

1,380

YAGÉ
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 *half* 一隻 *whole*

ハーフサイズ フルサイズ

960 1,880



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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。

海鮮 SEAFOOD 海鮮メニュー

- 例牌 *regular* 一皿 2,280
-  雅閣 黑松露白玉龍蝦球
Lobster, Black Truffle, Egg White, *Wok-fried*
エビと卵白のあんかけ煮 黒トリュフ風味
-  黃炆龍蝦蟹肉豆腐 1,280
Lobster, Tofu, Crab Meat, Asparagus, Chicken & Duck Jus, *Braised*
ロブスターと蟹肉、豆腐の鴨ブイヨンスープ煮込み
-  豉汁淮山炒大蝦球 1,380
King Prawns, Chinese Yam, Black Bean Sauce, *Wok-fried*
山芋とエビボールの炒めの黒豆乳ソース和え
-  宮保鍋巴大蝦球 1,380
King 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
-  雅閣 鴛鴦剝椒蒸青斑柳 1,080
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
- 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醤油焼き煮込み
-  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XO 醬炒め
-  欖菜炒刺花斑球 1,480
Flower Garoupa, Pickled Chinese Olive, *Wok-fried*
カラシ菜の漬物とハタのすり身ボールの炒め和え
- 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
- 三星蔥炒北海道元貝 1,080
Hokkaido Scallops, Onion, Shallot, Scallion, *Wok-fried*
彩り三色ネギと北海道産ホタテの炒め
-  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



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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
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** (每兩 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** (每兩 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** (每兩 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** (每兩 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 醤油の煮込み)
-  **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す



環保海鮮

Sustainable Seafood



主廚推薦

雅閣 Chef's Recommendation



素食

Vegan



貝類

Shellfish



堅果

Nuts

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。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

椒鹽蘆筍紫淮山 560
Asparagus, Purple Yam, *Deep-fried*
アスパラと紫山芋の素揚げ 塩コショウ風味

避風塘脆皮茄子 460
Eggplants, Shallots, Garlic, Dried Chili, *Wok-fried*
シナスシャロットとガーリックの炒め

素 咕嚕素心山藥球 580
Chinese Yam, Mushrooms, Sweet & Sour, *Wok-fried*
山芋とキノコ類のスイートソース炒め和え

素 夏果百合五色蔬 480
Macadamia, Yellow Fungus, Celery, Snap Peas, Asparagus, Lily, *Wok-fried*
五目野菜の土鍋炒め

素 黑松露羊肚菌燜鮮腐竹 880
Black Truffle, Morel Mushrooms, Bean Curd, *Braised*
湯葉のトリュフソース煮込み

素 姬松茸如意燒豆腐 680
Blaze Mushrooms, Tofu, *Braised*
アガリスクと豆腐の煮込み

素 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

季節時蔬 480

(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)



環保海鮮
Sustainable Seafood



主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



貝類
Shellfish



堅果
Nuts

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。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。

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 雅閣 Ya Ge Signature Fried Rice (Mullet Roe, Sakura Shrimp, Lobster, Crab Meat), *Wok-fried*
 雅閣 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)
-  窩燒鮑魚燒鵝炒飯 1,080
 Abalone, Roasted Goose, Conpoy, Jasmine Rice, *Casserole*
 アワビとガチョウ肉入り炒飯土鍋仕立て
- 黑松露醬和牛炒飯 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
- 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
 YA GE 雅閣 Conpoy, Crab Meat, Egg, Rice Noodles, *Wok-fried*
 蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め
-  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
- 黑豚肉煎脆麵 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 480
 YA GE 雅閣 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 *per person* お一人様
-  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

 環保海鮮
Sustainable Seafood

 主廚推薦
Chef's Recommendation

 素食
Vegan

 貝類
Shellfish

 堅果
Nuts

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。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* 一人様
1,580

-  杏汁燉官燕
YAGE 雅閣 Supreme Bird's Nest, Almond Cream, *Double-boiled*
燕の巣と杏仁茶の煮込みスープ
- 桂圓棗皇燉花膠 680
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
- 椰汁燉燕窩 520
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
-  蛋白杏仁茶 360
Sweetened Almond Cream, Egg White
蒸し卵白入り杏仁茶
- YAGE 雅閣 香芒楊枝甘露 360
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
-  陳皮雪蓮紅豆沙 360
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
- YAGE 雅閣 海鹽焦糖燉鮮奶 360
Fresh Milk, Sea Salt Caramel, *Double-boiled*
海塩キャラメルミルクプリン
- 玫瑰燕窩蛋撻 三件 *three pieces*
Bird's Nest Egg Tart, *Baked* 420
燕の巣 卵のタルト
- YAGE 雅閣 鮮果雪媚娘 三件 *three pieces*
Seasonal Fruits, Cream, Glutinous Rice Mochi, *Chilled* 320
季節のフルーツ入りクリーム大福
- 椰香棗皇糕 三件 *three pieces*
Red Dates, Coconut Cake, *Chilled* 320
ナツメとココナツ風味の中華風タピオカゼリー



環保海鮮
Sustainable Seafood



YAGE 雅閣 主廚推薦
Chef's Recommendation



素食
Vegan



堅果
Nuts



貝類
Shellfish_Crustacean

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。

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

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 フラワールイボスティー 140

德國花果茶 Dream of Fruit レッドフルーツティー 140

香片 Jasmine Tea ジャスミンゴールド 160

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

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.



環保海鮮

Sustainable Seafood



主廚推薦

Chef's Recommendation



素食

Vegan



貝類

Shellfish



堅果

Nuts

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。