

開胃前菜
APPETIZERS
特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿
820

YA GE
雅閣 Assorted Meats, Tofu, *Marinated Chaozho style*
潮州式煮物盛り合わせ

YA GE
雅閣 海膽戈渣 880
Sea Urchin, Superior Broth, Egg, Deep-fried
ウニと卵のサクサク揚げ

麻香海蜆 400
Jelly Fish, Sesame Oil, Marinated
くらげのごま油和え

椒麻雞絲粉皮 420
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

素 脆皮素鵝 320
Tofu Sheet, Carrot, Assorted Mushrooms, Pan-fried
キノコ盛り合わせ、ニンジンと焼き湯葉

素 柚香醋野菌 280
Assorted Mushrooms, Pomelo Vinegar, Marinated
キノコの盛り合わせポン酢和え

素 皮蛋滑豆腐 280
Tofu, Century Egg, Spicy Soy Sauce
ピータン、豆腐、ラー油の和え物

南非鮮鮑拌紅蜆頭 680
Steamed South African Abalone, Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated
南アフリカ鮑入くらげの和え物

YA GE
雅閣 頭抽南非凍鮮鮑 每隻 *Per piece* 一個
South African Abalone, Five Spices, Soy Sauce, Chilled 580
高級醤油、五香粉で味付けした醤油に浸した南アフリカ産鮑

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 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
YAGE 雅閣 金陵燒乳豬 Suckling Pig, Roasted 子豚のロースト	1,280	3,480	6,880
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	3,080
YAGE 雅閣 舒肥慢烤櫻桃鴨 (需五天前預訂並限量供應) Cherry Duck, Peking Style, Slow-roasted (5 days' notice required and limited order per day) 低温低速調理法で仕上げたチェリーダックのグリル (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
YAGE 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 ローストチキン醤油風味		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・ ローストチキン醤油風味・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

YAGI 雅閣	天子蘭花燉官燕 Dendrobium, Chinese Ham, Superior Bird's Nest, Double-boiled 金華ハム、セッコク、ツバメの巢の煮込み	1,880
YAGI 雅閣	純・慢燉烏雞湯 (每天限量供應) Black Bone Chicken, PH 9.0 Water, Double-boiled (Limited Order Per Day) 烏骨鶏のとろ火煮込みスープ (毎日限定供給)	500
	松茸瑤柱燉海螺 Matsutake Mushrooms, Conpoy, Pork, Sea Whelk, Double-boiled 巻貝、豚肉、松茸、ホタテ貝柱・煮込みスープ	680
素	菠菜松茸羹 Matsutake Mushrooms, Spinach Soup 椎茸、ほうれん草の煮込みスープ	400
素	黃耳竹笙燉北菇 Baby Cabbage, Bamboo Piths, Yellow fungus, Shiitake, Double-boiled 冬菇、キノガサタケ、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
YAGI 雅閣	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 (台灣牛肉) Minced Taiwanese Beef, Coriander, Egg White Soup 西湖式牛肉とろみスープ (台湾産牛肉)	400

YAGI
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.

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

每位 per person 一人様

<small>YA GE</small> 雅閣	日本吉品鮑 (25 頭) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head) 日本産吉品鮑 (25 頭)	4,800
<small>YA GE</small> 雅閣	日本禾麻鮑 (30 頭) Japanese Ouma Abalone, Braised (30-Head) 日本産禾麻鮑 (30 頭)	3,800
	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	蔥燒日本遼參 Japanese Sea Cucumber, Spring Onion, Wok-fried 日本産ナマコの葱炒め	1,880
	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
<small>YA GE</small> 雅閣	紅燒官燕盞 Bird's Nest, Superior Broth, Braised 燕の巢の醤油煮込み	2,680
	蟹肉燴官燕 Bird's Nest, Crab Meat, Braised カニと燕の巢の炒め煮	2,480

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 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 <i>regular</i> 一皿
YA GE 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 (台灣牛肉) Taiwanese Beef Brisket, Radish, <i>Stewed</i> 大根と牛肉の土鍋煮込み (台湾産牛肉)	880
YA GE 雅閣	豉汁涼瓜牛小排 (美國牛肉) US Beef Short Rib, Bitter Gourd, Black Bean Sauce, <i>Sautéed</i> 苦瓜、豆豉、アメリカ産牛ショートリブ炒め	880
	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	600
	X.O. 醬炒松板肉 Taiwanese Pork, Assorted Mushrooms, X.O. Sauce, <i>Wok-fried</i> キノコの盛り合わせ、台湾松坂豚肉のXO醬油炒め	600
	蝦乾蓮藕蒸肉餅 Minced Pork, Dried Shrimp, Shiitake Mushrooms, Lotus Roots, <i>Steamed</i> 椎茸とレンコン入り豚ひき肉の中華風ハンバーグ	580
	味噌滑雞煲 Free Range Chicken, Black Fungus, Mushrooms, Miso, <i>Casserole</i> 味噌、黒木耳、キノコ、地鶏の煮込み	580
YA GE 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	600
YA GE 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

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 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
1,480

YA GE
雅閣 酒釀乾燒龍蝦球
Peng Hu Lobster, Fermented Rice, *Wok-fried*
ロブスターの酒粕炒め

YA GE
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

豉蒜白蘆筍炒蝦球 1,280
Prawns, White Asparagus, Garlic, Black Bean Sauce, *Wok-fried*
エビ、ホワイトアスパラガス、シャロットとガーリックの炒め

蔥燒龍膽斑柳 880
Giant Garoupa Fillet, Tofu, Ginger, Spring Onion, *Casserole*
タマカイの土鍋煮込み 醬油風味

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

家鄉煎蠔餅 800
Hiroshima Oyster, Water Chestnuts, Minced Pork, Egg, *Pan-fried*
卵、クワイ、豚ひき肉、広島産牡蠣で餡を作った焼きもの

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

YA GE
雅閣 黃湯白玉星斑柳 每位 *per person* お一人様 680
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

X.O. 醬松本菇炒南非鮮鮑魚 每位 *per person* お一人様 680
Shimeji Mushrooms, South African Abalone, X.O. Sauce, *Wok-fried*
XO 醬、本しめじ、南アフリカ産鮑炒め

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 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 (每兩 per tael) 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)

澎湖龍蝦 (每兩 per tael) 200

(蒜蓉蒸、上湯焗或芝士牛油焗)

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)

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** 野菇蓮藕餅 480
Assorted Mushrooms, Lotus Root, *Pan-fried*
レンコンのキノコ挟み焼き
- 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
- 虎皮尖椒炒豆干 400
Chili, Dried Tofu, Chili Oil, *Pan-fried*
干し豆腐とピーマンのラー油和え
- 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)

YAGE 主廚推薦
雅閣 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 <i>regular</i> 一皿
<small>YA GE</small> 雅閣 雅閣炒飯 (烏魚子・櫻花蝦・龍蝦・海鮮)	780
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)	
金蒜帶子蟹肉炒飯 Scallops, Crab Meat, Garlic, Jasmine Rice, Wok-fried 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	780
Conpoy, Crab Meat, Egg, Rice Noodles, Wok-fried 蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め	
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, Braised 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, Stir-fried 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, Wok-fried 大根餅の X.O. ソース炒め	360
原隻鮑魚荷葉飯 Abalone, Pork, Roasted Duck, Conpoy, Jasmine Rice, Steamed 鮑、豚肉、ホタテ、鴨、蓮の葉蒸しご飯	380
<small>YA GE</small> 雅閣 鮑片滑雞粥	每位 <i>per person</i> お一人様 380
Sliced South African Abalone, Chicken Congee 南アフリカ産アワビのスライス入り粥	
担担麵 Minced Pork, Cashew Nuts, Chinese Pickles, Taiwanese Noodles 担々麵	每位 <i>per person</i> お一人様 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.