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

鵝汁脆滷豆腐・麻香海蜇
雅閣叉燒皇・金陵燒乳豬
Braised Tofu, Goose Jus, *Crispy* · Jelly Fish, Sesame Oil, *Marinated*
Black Pork, Honey, *Barbecued* · Suckling Pig, *Roasted*
揚げ煮込み豆腐・くらげのごま油和え
黒豚の蜂蜜風味仕立て・子豚のロースト
Pol Roger NV, France

松茸瑤柱燉花膠
Fish Maw, Matsutake Mushrooms, Conpoy, *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
Peng Hu Lobster, X.O. Sauce, Lily Bulb, *Wok-fried*
百合根とロブスターテールのＸＯ醤炒め
Domaine Trapet, Gewurztraminer, Riquewihr

焗釀鮮蟹蓋
Crab Meat, Onion, *Oven-baked*
カニ肉のオーブン焼
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

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（6 頭）
Querciabella, Chianti Classico, Toscana, Italy

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

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
Domaines Barons de Rothschild Lafite Les Legendes R Medoc, France

遠年陳皮湘蓮紅豆沙
Tangerine Peel, Lotus Seed, Red Beans, *Double-boiled*
陳皮入りあずきと湘蓮のお汁粉

文華迎美點
Petit Four
プチフール

$5,380
每位 *per person* お一人様

$7,880
搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング

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。