

午間點心 DIM SUM 點心

 	鮑魚蒸燒賣 Australian Abalone, Pork and Shrimp Shu-Mai, <i>Steamed</i> 蒸し鮑シュウマイ	三件 <i>three pieces</i> 660
 	雅閣蝦餃皇 Shrimp Dumpling, <i>Steamed</i> 雅閣特製エビ餃子	三件 <i>three pieces</i> 510
	金魚帶子餃 Scallops Dumpling, Shrimp Paste, Celery, <i>Steamed</i> ホタテ、エビのすり身入り餃子	三件 <i>three pieces</i> 510
	羊肚菌南瓜素粉糰 Pumpkin Dumpling, Morel, <i>Steamed</i> アミガサタケとキノコ入りカボチャ風味台湾餅包み	三件 <i>three pieces</i> 330
 	松露蛋白蟹肉餃 Crab Meat, Egg White, Truffle Sauce, <i>Steamed</i> トリュフと卵の白身、蟹肉入り餃子	三件 <i>three pieces</i> 420
	豉汁蒸鳳爪 Chicken Feet, Black Bean Sauce, <i>Steamed</i> 蒸し鳥の爪 豆豉ソース風味	例牌 <i>regular</i> 220
 	脆皮海皇腸粉 Diced Shrimp, Crispy Rice Rolls, <i>Steamed</i> 揚げ米とエビ入り蒸し中華クレープ	例牌 <i>regular</i> 420
	香菜如意叉燒腸粉 Barbecued Pork Rice Rolls, Coriander, Mushrooms, <i>Steamed</i> パクチーとチャーシュー入り蒸し中華クレープ	例牌 <i>regular</i> 380
 	荷葉珍珠雞 Glutinous Rice, Chicken, Pork, Chinese Sausage, Salted Egg Yolk, <i>Steamed</i> もち米と鶏肉、塩漬け卵の黄身の蓮の葉包み蒸し	兩件 <i>two pieces</i> 280
	雅閣叉燒包 Barbecued Pork Bun, <i>Steamed</i> 雅閣特製チャーシューまん	三件 <i>three pieces</i> 330

*僅午餐時段供應 Available for lunch only
ランチタイムのみのご提供となります

 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。

午間點心 DIM SUM 點心

-  經典鮑魚鹹水角 三件 *three pieces*
Abalone, Minced Pork, Dried Shrimp, *Deep-fried* 510
鮑と豚ひき肉の台湾餅包み揚げ
-  黑松露蟹肉蘿蔔絲酥 三件 *three pieces*
Crab Meat, Black Truffle, Shredded Radish, *Deep-fried* 390
黒トリュフと蟹肉入り大根の千切り揚げ
-  天鵝叉燒酥 三件 *three pieces*
Barbecued Pork Puff, *Crispy* 390
チャーシューのサクサク揚げ 白鳥仕立て
-  香煎臘味蘿蔔糕 三件 *three pieces*
Radish Cake, Dried Shrimp, Chinese Sausage, *Pan-fried* 390
中華ソーセージ入り大根餅
-  鵝肝荔芋角 三件 *three pieces*
Foie Gras, Mushrooms, Fluffy Taro Dumpling, *Crispy* 330
フォアグラとタロイモ、豚ひき肉の揚げ物 ハチの巣仕立て
-  蒜香金沙蟹肉春卷 三件 *three pieces*
Crab Meat, Shrimp, Garlic, *Crispy* 360
蟹肉とニンニク入り春巻き
-  斑蘭脆粉粿 三件 *three pieces*
Glutinous Dumpling, Pork, Dried Shrimp, Pickle Radish, *Pan-fried* 330
豚ひき肉と干しエビ、大根の漬物の台湾餅包み焼き
-  黑椒澳洲和牛生煎包 三件 *three pieces*
Australian Wagyu Beef Bun, Onion, Black Pepper Sauce, *Pan-fried* 390
黒胡椒風味オーストラリア産和牛入り焼き肉まん
-  鮑片滑雞粥 例牌 *regular*
Sliced South African Abalone, Chicken Congee, *Boiled* 560
南アフリカ産アワビのスライス入り粥
-  瑤柱刺花斑粥 例牌 *regular*
Flower Garoupa, Congey Congee, *Boiled* 480
ホタテとハタ入りお粥

*僅午餐時段供應 Available for lunch only
ランチタイムのみのご提供となります

 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。