

午間點心 DIM SUM 點心

-  鮑魚蒸燒賣 三件 *three pieces*
Australian Abalone, Pork, and Shrimp Shu-Mai, *Steamed* 630
蒸し鮑シュウマイ
-  雅閣蝦餃皇 三件 *three pieces*
Shrimp Dumpling, *Steamed* 480
雅閣特製エビ餃子
-  松茸花膠海皇餃 三件 *three pieces*
Matsutake, Fish Maw, Shrimp, *Steamed* 480
松茸と魚の浮き袋入り海鮮餃子
-  金魚帶子餃 三件 *three pieces*
Scallops Dumpling, Shrimp Paste, Celery, *Steamed* 480
ホタテ、エビのすり身入り餃子
- 羊肚菌南瓜素粉糰 三件 *three pieces*
Pumpkin Dumpling, Morel, *Steamed* 300
アミガサタケとキノコ入りカボチャ風味台湾餅包み
-  松露蛋白蟹肉餃 三件 *three pieces*
Truffle Sauce, Egg White, Crab Meat, *Steamed* 420
トリュフと卵の白身、蟹肉入り餃子
- 豉汁蒸鳳爪 例牌 *regular*
Chicken Feet, Black Bean Sauce, *Steamed* 220
蒸し鳥の爪 豆豉ソース風味
-  脆皮海皇腸粉 例牌 *regular*
Rice Rolls, Crispy Shrimp, *Steamed* 400
揚げ米とエビ入り蒸し中華クレープ
- 香菜如意叉燒腸粉 例牌 *regular*
Barbecued Pork Rice Rolls, Coriander, Mushrooms, *Steamed* 360
パクチーとチャーシュー入り蒸し中華クレープ
-  荷葉珍珠雞 兩件 *two pieces*
Glutinous Rice, Chicken, Pork, Chinese Sausage, Salty Egg Yolk, *Steamed* 260
もち米と鶏肉、塩漬け卵の黄身の蓮の葉包み蒸し
-  雅閣叉燒包 三件 *three pieces*
Barbecued Pork Bun, *Steamed* 300
雅閣特製チャーシューまん

*僅午餐時段供應 Available during 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 lards origin is Taiwan, All Pork origin is Taiwan or Spain.

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。

午間點心 DIM SUM 點心

	經典鮑魚鹹水角 Abalone, Minced Pork, Dried Shrimp, <i>Deep-fried</i> 鮑と豚ひき肉の台湾餅包み揚げ	三件 <i>three pieces</i> 480
	黑松露蟹肉蘿蔔絲酥 Crab Meat, Black Truffle, Shredded Radish, <i>Baked</i> 黒トリュフと蟹肉入り大根の千切り揚げ	三件 <i>three pieces</i> 360
	天鵝叉燒酥 Barbecued Pork Puff, <i>Crispy</i> チャーシューのサクサク揚げ 白鳥仕立て	三件 <i>three pieces</i> 360
	香煎臘味蘿蔔糕 Radish Cake, Dried Shrimp, Chinese Sausage, <i>Pan-fried</i> 中華ソーセージ入り大根餅	三件 <i>three pieces</i> 360
	鵝肝荔芋角 Foie Gras, Mushrooms, Fluffy Taro Dumpling, <i>Crispy</i> 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	三件 <i>three pieces</i> 300
	蒜香金沙蟹肉春卷 Crab Meat, Shrimp, Garlic, <i>Crispy</i> 蟹肉とニンニク入り春巻き	三件 <i>three pieces</i> 320
	斑蘭脆粉粿 Glutenous Dumpling, Pork, Dried Shrimp, Pickle Radish, <i>Pan-fried</i> 豚ひき肉と干しエビ、大根の漬物の台湾餅包み焼き	三件 <i>three pieces</i> 300
	黑椒澳洲和牛生煎包 Australian Wagyu Beef Bun, Onion, Black Pepper Sauce, <i>Pan-fried</i> 黒胡椒風味オーストラリア産和牛入り焼き肉まん	三件 <i>three pieces</i> 360
	鮑片滑雞粥 Sliced Taiwanese Abalone, Chicken Congee 南アフリカ産アワビのスライス入り粥	例牌 <i>regular</i> 480
	瑤柱刺花斑粥 Flower Garoupa, Conpoy Congee ホタテとハタ入りお粥	例牌 <i>regular</i> 460

*僅午餐時段供應 Available during 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 lards origin is Taiwan, All Pork origin is Taiwan or Spain.

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。