

SEASONAL SET MENU

季節套餐

季節セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

人參醉雞捲・荔枝木燒排骨・麻香海蜆

Jelly Fish, Sesame Oil, *Marinated*・Pork Ribs, Honey, *Barbecued with Lychee Woods*・

Ginseng, Drunken Chicken, *Marinated*

鶏肉の紹興酒と朝鮮人參漬け・豚の肋骨のライチの木焼き・くらげのごま油和え

<Col Vetoraz, *Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy*>

牛肝菌姬松茸燉鮮鮑

Porcini, Blaze Mushroom, South African Abalone, *Double-boiled*

ポルチーニ、姫松茸と南アフリカ鮑の煮込みスープ

芝士焗開邊龍蝦

Peng Hu Lobster, Cheese Sauce, E-Fu Noodles, *Simmered*

伊勢エビのグリル チーズを添え

<Sean Minor, *Four Bears Chardonnay, Central Coast California, USA*>

味菜黑椒美國牛肋條

US Beef Rib Finger, Preserved Vegetable, Black Pepper, *Wok-fried*

アメリカンビーフ中落ちカルビと酸菜漬けの炒め, 黒胡椒風味

<Sean Minor, *Nicole Marie, Red Blend, Napa Valley, California, USA*>

鮮淮山浸時蔬

Seasonal Vegetable, Chinese Yam, Superior Broth, *Poached*

季節の野菜上湯仕立て

X.O. 醬炒蘿蔔糕

Dried Shrimps, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, *Wok-fried*

大根餅のX.O. ソース炒め

杏仁滑豆腐

Almond Tofu

アーモンド豆腐

<Vietti, *Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy*>

3,980

每位 per person

敬送竹筒普洱茶 with Matured Pu-er Tea

5,180

搭配餐酒 with wine pairings

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 NTD 1,000。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 NTD\$1,000 for wines and spirits.

YAGE'S TASTING MENU

雅閣 品味套餐 ヤグ セットコース

雅閣 品味盤

YAGE Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

瑤池冰鎮南非鮮鮑・金陵燒乳豬・涼拌蟲草花干絲貢菜

Suckling Pig, *Roasted*・Steamed South African Abalone, Conpoy Broth, *Chilled*・

Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable, *Marinated*

南アフリカ鮑入りホタテスープ仕立て・子豚のロースト・冬虫夏草とSTEMレタス

<Col Vektoraz, Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy>

芙蓉海鮮燕窩羹

Bird's Nest, Egg White, Assorted Seafood Soup

燕の巢入り海鮮とろみ卵白スープ

焗釀鮮蟹蓋

Crab Meat, Onion, *Oven-baked*

カニ肉のオープン焼き

<Willm, Gewurztraminer Reserve, Alsace, France>

蝦籽爆關東遼參

Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, *Wok-fried*

日本産ナマコと海老卵の炒め煮

<Tommasi, Valpolicella Classico Superiore, Rafael, Veneto, Italy>

翡翠龍蝦球

Peng Hu Lobster, Vegetables, *Wok-fried*

ロブスターとヤムイモの炒め

雅閣炒飯

Ya Ge Signature Fried Rice

ヤグ特製チャーハン

蛋白杏仁茶

Almond Cream, Egg White

蒸し卵白入り杏仁茶

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

4,580

每位 per person

敬送竹筒普洱茶 with Matured Pu-er Tea

5,780

搭配餐酒 with wine pairings

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 NTD 1,000。

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 NTD\$1,000 for wines and spirits.



CHEF TSE MICHELIN STAR
SIGNATURE MENU

謝文主廚米其林精選套餐
シェフ セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

窩貼明蝦球・金陵燒乳豬・蜜汁叉燒

Shrimp, Toast, Sweet and Sour Sauce, Crispy · Pork, Honey, Barbecued · Suckling Pig, Roasted

車えびのパンのせあげ・叉燒の蜂蜜風味仕立て・くらげのごま油和え

<NV Henriot Brut Souverain, Champagne, France>

金腿官燕燉厚花膠

Yunnan Ham, Fish Maw, Superior Bird's Nest, Double-boiled

燕の巢と魚の浮き袋の煮込みスープ

蠔皇日本禾麻鮑(26頭)

Japanese Ouma Abalone, Braised (26-Head)

日本産禾麻鮑 (26頭)

<2015 Spottswoode, Sauvignon Blanc, Napa-Sonoma County, California, USA>

鼓油皇煎星斑柳

Star Garoupa Fillet, Shallot, Spring Onion, Superior Soy Sauce, Pan-fried

ハタの香港風醬油焼き

<2014 Riviera, Lama dei Corvi, Castel del Monte, Puglia, Italy>

上湯竹筴扒蘆筍

Asparagus, Bamboo Piths, Superior Broth, Braised

キヌガサタケとアスパラガスの上湯仕立て

私房八寶飯

Roasted Goose, Crab Meat, Taro, Chinese Sausages, Dried Seafoods, Jasmine Rice, Stir-fried

シェフ 特製チャーハン

<2014 Ornellaia e Masseto, Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Toscana, Italy>

紅蓮燉雪蛤

Hashima, Lotus Seeds, Red Dates, Double-boiled

紅蓮とハスモのデザート甘味スープ

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

8,800

每位 per person

敬送竹筒普洱茶 with Matured Pu-er Tea

10,880

搭配餐酒 with wine pairings

YAGI 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 NTD 1,000。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 NTD\$1,000 for wines and spirits.