

雅閣點心套餐
DIM SUM SET MENU
ヤグ 點心セットメニュー

鵝汁脆滷豆腐・玫瑰豉油雞
雅閣叉燒皇・手拍小黃瓜白玉耳
Goose Jus, Braised Tofu, *Crispy*・Chicken, Superior Soy Sauce, *Slow-Cooked*
Black Pork, Honey, *Barbecued*
Cucumber, White Fungus, Garlic, Sesame Oil, Aged Vinegar, *Marinated*
揚げ煮込み豆腐・ローストチキン醤油風味
叉焼の蜂蜜風味仕立て・きゅうりときくらげのごま油と陳年老醋和え

金魚帶子餃・松露蛋白蟹肉餃・鮑魚燒賣
Scallop Dumpling, Shrimp Paste, Celery, *Steamed*・Truffle Sauce, Egg white, Crab Meat, *Steamed*
Australian Abalone, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*
ホタテ、エビのすり身入り餃子・トリュフと卵の白身、蟹肉入り餃子・蒸し鮑シュウマイ

港式老火湯
Soup of the Day
日替わり広東風スペシャルスープ

濃湯浸時蔬
Seasonal Vegetables, *Braised in Chicken Jus*
季節の青菜の中華チキンブイヨンスープ煮込み

X.O. 醬燒鵝炒飯
X.O. Sauce, Roasted Goose, Jasmine Rice, *Wok-fried*
ガチョウ肉チャーハン X0 醬風味

蛋白杏仁茶
Almond Cream, Egg White, *Double-boiled*
蒸し卵白入り杏仁茶

\$1,980

每位 *per person* お一人様

*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

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。

雅閣點心套餐
DIM SUM SET MENU
ヤグ 點心セットメニュー

鵝汁脆滷豆腐・潮蓮燒鵝
雅閣叉燒皇・陳醋海蜇頭

Goose Jus, Braised Tofu, Crispy・Goose, Roasted
Black Pork, Honey, Barbecued・Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated
揚げ煮込み豆腐・ガチョウのロースト
叉燒の蜂蜜風味仕立て・クラゲの陳年老酢和え

金魚帶子餃・羊肚菌南瓜素粉粿・鮑魚燒賣

Scallop Dumpling, Shrimp Paste, Celery, Steamed・Morels, Pumpkin Dumpling, Steamed
Australian Abalone, Pork and Shrimp Shu-Mai, Steamed
ホタテ、エビのすり身入り餃子・蒸し鮑シュウマイ
アミガサタケとキノコ入りカボチャ風味台湾餅包み

羊肚菌竹筴燉瑤柱

Morels, Bamboo Piths, Conpoy, Double-boiled
アミガサダケとフクロダケ、ホタテ貝柱入り煮込みスープ

X.O. 醬如意炒蝦球

X.O. Sauce, Prawn, Fungus, Wok-fried
エビのXO醬炒め

濃湯浸時蔬

Seasonal Vegetables, Braised in Chicken Jus
季節の青菜の中華チキンブイヨンスープ煮込み

香蒜青斑粒炒飯

Minced Green Garoupa, Garlic, Jasmine Rice, Wok-fried
ニンニク、タマカイ、チャーハン

焦糖鮮奶凍

Caramel Milk Pudding
海塩キャラメルミルクプリン

\$2,280

每位 per person 一人様

*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

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。

雅閣點心套餐
DIM SUM SET MENU
ヤグ 點心セットメニュー

手拍小黃瓜白玉耳・魚子醬小花枝
潮蓮燒鵝・金陵燒乳豬

Cucumber, White Fungus, Garlic, Sesame Oil, Aged Vinegar, *Marinated*・Squid, Caviar, *Braised*
Goose, *Roasted*・Suckling Pig, *Roasted*

きゅうりとときくらげのごま油と陳年老醋和え・イカの煮込み キャビア添え
ガチョウのロースト・子豚のロースト

雅閣蝦餃皇・金魚帶子餃・鮑魚燒賣

Shrimp Dumpling, *Steamed*・Scallops Dumpling, Shrimp Paste, Celery, *Steamed*
Australian Abalone, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*

雅閣特製エビ餃子・ホタテ、エビのすり身入り餃子・蒸し鮑シュウマイ

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

黑松露醬羊肚菌百合炒青斑球

Garoupa, Black Truffle Sauce, Morels, Lili Bulb, Mushrooms, *Wok-fried*
ヤイトハタと百合根、アミガサタケの黒トリュフソース炒め

濃湯浸時蔬

Seasonal Vegetables, *Braised in Chicken Jus*
季節の青菜の中華チキンブイヨンスープ煮込み

櫻花蝦鮮元貝燜飯

Scallop, Sakura Shrimps, Carrot, Snap Peas, Jasmine Rice, *Braised*
桜エビをちらしたホタテの炊き込みごはん

杏汁燉燕窩

Bird's Nest, Almond Cream, *Double-boiled*
燕の巣と杏仁茶の煮込みスープ

\$3,280

每位 *per person* お一人様

*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

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。