雅閣逸饌點心套餐
YI ZHUAN DIM SUM SET MENU
ヤグ　点心セットメニュー

鵝汁脆滷豆腐・玫瑰豉油雞
雅閣叉燒皇・手拍小黃瓜白玉耳

Braised Tofu, Goose Jus, *Crispy*・ Chicken, Five Spice, *Poached*
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

魚子醬松茸蒸燒賣・羊肚菌竹笙水晶球・松露蛋白蟹肉餃

Caviar, Matsutake Mushroom, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*
Morel Mushroom, Bamboo Pith, Yam Bean, *Steamed*
Crab Meat, Egg White, Truffle Sauce, *Steamed*
キャビア、松茸、豚肉と蝦入り蒸し焼売・トリュフと卵の白身・蟹肉入り餃子
アミガサダケ、キヌガサタケ、山芋入りベジタリアン餃子

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 醤風味

蛋白杏仁茶

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

$2,080
每位 *per person* お一人様

*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

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。

雅閣品饌點心套餐
PIN ZHUAN DIM SUM SET MENU
ヤグ　点心セットメニュー

鵝汁脆滷豆腐・潮蓮燒鵝
雅閣叉燒皇・麻香海蜇
Braised Tofu, Goose Jus, *Crispy*・ Goose, *Roasted*
Black Pork, Honey, *Barbecued*・ Jellyfish, Sesame Oil, *Marinated*
揚げ煮込み豆腐・ガチョウのロースト
叉焼の蜂蜜風味仕立て・くらげのごま油和え

魚子醬松茸蒸燒賣・筍尖鮮蝦餃・松露蛋白蟹肉餃
Caviar, Matsutake Mushroom, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*
Bamboo Shoot, Shrimp Dumpling, *Steamed* ・ Crab Meat, Egg White, Truffle Sauce, *Steamed*
キャビア、松茸、豚肉と蝦入り蒸し焼売・タケノコ入り蝦餃子
トリュフと卵の白身、蟹肉入り餃子

羊肚菌竹笙燉瑤柱
Conpoy, Morels, Bamboo Piths, *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, Yellow Fungus, *Wok-fried*
エビのXO醤炒め

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

雪燕西米南瓜露
Snow Swallow, Sago Cream, Pumpkin, *Chilled*
雪燕、タピオカ、カボチャ入り甘味スープ

$2,380
每位 *per person* お一人様

*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

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。

雅閣珍饌點心套餐
ZHEN ZHUAN DIM SUM SET MENU
ヤグ　点心セットメニュー

手拍小黃瓜白玉耳・海膽戈渣
潮蓮燒鵝・金陵燒乳豬

Cucumber, White Fungus, Garlic, Sesame Oil, Aged Vinegar, *Marinated*
Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*・Goose, *Roasted*・Suckling Pig, *Roasted*
きゅうり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

雙生金魚餃・魚子醬松茸蒸燒賣

Shrimp Dumpling, *Steamed*・Truffle, Yam Bean, Carrot, *Steamed*
Caviar, Matsutake Mushroom, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*
エビ餡入り金魚型餃子・トリュフ、豆薯（ヒカマ）、ニンジン入り金魚型餃子
キャビア、松茸、豚肉と蝦入り蒸し焼売

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

Green Garoupa, Black Truffle Sauce, Morels, Lily 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

燕液薑茶奶凍

Bird's Nest, Ginger, Milk Pudding, *Chilled*
燕の巣とジンジャー入りミルクプリン

$3,380
每位 *per person* お一人様

*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

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。