



主廚米其林精選套餐  
MICHELIN SIGNATURE MENU  
シェフ セットメニュー

雅閣叉燒皇・金箔鮮海膽戈渣  
芹香滷水鵝片・魚子醬岩鹽乾煎元貝  
Black Pork, Honey, Barbecued・Sea Urchin, Superior Broth, Egg, Deep-fried  
Goose, Celery, Marinated・Caviar, Scallop, Rock Salt, Pan-fried  
黒豚の蜂蜜風味仕立て・ウニと卵のサクサク揚げ  
潮州式ガチョウ・ホタテ、キャビア添え  
*Pol Roger NV, France*

蒜香翡翠焗龍蝦  
Peng Hu Lobster, Asparagus, Garlic, Braised  
伊勢エビの半身、ガーリックの煮込み  
*Kunstler Hochheimer Kirchenstuck, Rheingau, Germany*

松茸雲腿水鴨燉花膠  
Fish Maw, Matsutake Mushrooms, Teal, Ham, Double-boiled  
松茸と中華ハム、魚の浮袋、地鴨の煮込みスープ

日本吉品鮑(25頭)  
(鮑魚原產地: 日本岩手縣)  
Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan)  
日本産吉品鮑(25頭)(アワビの産地: 日本・吉浜)  
*Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France*

羊肚菌白玉耳爆鹿兒島 A5 和牛  
(牛肉原產地: 日本鹿兒島縣)  
Japanese Kagoshima A5 Wagyu Beef, Morels, White Fungus, Wok-fried (Beef Origin: Kagoshima, Japan)  
鹿兒島産和牛揚げとアミガサタケ(牛原産地: 鹿兒島県)  
*Querciabella, Chianti Classico, Toscana, Italy*

香煎刺花斑蟹肉燜飯  
Flower Garoupa, Crab Meat, Carrot, Mushroom, Snap Peas, Jasmine Rice, Braised  
キジハタとカニ肉和え米  
*Torbreck Woodcutters Shiraz, Barossa Valley, Australia*

桂圓鮮百合燉官燕盞  
Supreme Bird's Nest, Longan, Lily Bulb, Double-boiled  
燕の巣とリュウガンの煮込みスープ

文華迎美點  
Petit Four  
プチフル

\$11,800

每位 per person お一人様

\$14,300

搭配餐酒 wine pairings ワインペアリング

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。