



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
金陵燒乳豬・魚子醬岩鹽乾煎元貝
Black Pork, Honey, Barbecued · Sea Urchin, Superior Broth, Egg, Deep-fried
Suckling Pig, Roasted · 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
子豚のロースト・ホタテ、キャビア添え
Pol Roger NV, France

私房八寶燉花膠
Fish Maw, Shiitake Mushroom, Baby Cabbage, Ham, Conch, Pork Tendon, Double-boiled
魚の浮袋、花椎茸、ミニ白菜、ハム、巻貝、豚スジ肉入り特製中華風五目煮込みスープ

芝士焗澎湖龍蝦
Peng Hu Lobster, Cheese and Butter, Braised
澎湖産ロブスターのチーズ焼き
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

日本吉品鮑(25頭)
(鮑魚原産地: 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)
Masciarelli 'Gianni Masciarelli' Cerasuolo d'Abruzzo Rosato, Italy

青花椒香筍煎 A5 和牛
(牛肉原産地: 日本鹿兒島縣)
Japanese A5 Wagyu Beef, Green Peppercorn, Bamboo Shoot, Pan-fried (Beef Origin: Kagoshima, Japan)
日本鹿兒島産 A5 和牛とピーマン、筍のグリル(牛原産地: 鹿兒島県)
Rene Lequin-Colin Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, France

蟹肉燒鵝炒飯
Crab Meat, Roasted Goose, Jasmine Rice, Wok-fried
蟹肉と焼きガチョウのチャーハン
Domaines Barons de Rothschild Lafite Les Legendes R Medoc, France

雲裳無花果雪耳燉官燕盞
Supreme Bird's Nest, Fig, Snow Fungus, Double-boiled
燕の巣、イチジク、白きくらげの甘味スープ

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。