

米其林精選套餐
MICHELIN STAR
SIGNATURE MENU

Y A G E



雅閣

○ 含基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています
Can contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● 含非基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれて
います Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品
メニュー内の豚肉はすべて台湾産養殖豚肉を使用しております
All pork dishes are prepared exclusively using Taiwanese pork



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

Appetizers Platter

前菜の盛り合わせ

海膽戈渣・金陵燒乳豬・雅閣叉燒皇

Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*・Suckling Pig, *Roasted*・Black Pork, Honey, *Barbecued*

ナマコの辛味和え・子豚のロースト・叉焼の蜂蜜風味仕立て

天子蘭花燉官燕

Dendrobium, Chinese Ham, Superior Bird's Nest Soup, *Double-boiled*

金華ハム、セッコク、ツバメの巢の煮込み

黃湯白玉星斑柳

Star Garoupa Fillet, Winter Melon, Chicken and Duck Jus, *Steamed*

冬瓜、スジアラの中華ブイヨンスープ蒸し

蠔皇鮑魚(三頭)

Abalone, Oyster Sauce, *Braised* (3-Head)

アワビ 鮑ソース風味 (3 頭)

蒜片和牛牛柳粒(澳洲牛肉)

Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, Crispy Rice, *Pan-fried*

ガーリックスライス、オーストラリア産和牛テンドーロインサイコロステーキ

北海道帶子拌麵

Hokkaido Scallop, Spring Onion, Taiwanese Noodles

北海道産ホタテ、葱和え麵

海鹽焦糖燉鮮奶

Fresh Milk, Sea Salt Caramel, *Double-boiled*

海塩キャラメルミルクプリン

文華迎美點

Petit Fours

プチフル

8,800

每位 *per person* お一人様

11,300

搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング

自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品，所使用之大豆產品皆為非基因改造。

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。

All pork dishes are prepared exclusively using Taiwanese pork. All dishes contain soybean are prepared exclusively using Non-GMO product.

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 NT\$1,000 for wines and spirits.