

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 STAR  
SIGNATURE MENU  
シェフ セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

海膽戈渣・金陵燒乳豬・蜜汁黑豚叉燒

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

ウニと卵のサクサク揚げ。くらげのごま油和え。叉焼の蜂蜜風味仕立て

<Bruno Paillard, Rosé Première Cuvée, France>

花雕白玉龍蝦球

Peng Hu Lobster, Egg White, Mullet Roe, Chinese Wine, Sautéed

活きロブスターの尾の花彫酒蒸し煮 卵白仕立て

<Domaine de Montbourgeau, L'Etoile En Banode, Jura, France >

迷你佛跳牆

Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Double-boiled

雅閣(ヤグ)特製高級食材煮込みスープ

蠔皇日本禾麻鮑(30頭)

Japanese Ouma Abalone, Braised (30-Head)

日本産禾麻鮑(30頭)

<Domaine Philippe Charlopin Bourgogne, France>

蒜香黑椒澳洲和牛牛柳粒

Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, Black Pepper, Pan-fried

オーストラリア産和牛、アスパラガスのブラックペッパー炒め

<Bodegas Castano, Solanera, Vinas Viejas, Yecla, Spain >

私房八寶飯

Roasted Goose, Crab Meat, Taro, Chinese Sausages, Dried Seafoods, Jasmine Rice, Stir-fried

シェフ 特製チャーハン

芋香有機豆腐花●

Taro, Organic Soy Pudding

オーガニック豆腐とタロイモの煮込み

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

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

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。

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。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。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。

Menu selections are subject to change without prior notice. 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 TWD1,000 for wines and spirits.