

YA GE

雅閣



謝文主廚精心呈獻米其林星級饗宴

米其林一星餐廳雅閣由主廚謝文領軍，謝主廚擁有近 50 年豐富廚藝經驗，精選台灣寶島在地食材，以其底蘊深厚的傳統手藝，卓越呈現正宗的粵菜經典佳餚，將菜餚本身最純粹細膩的精髓完美演繹，引領您以味蕾品賞極致星級美饌。

A Michelin-starred Epicurean Journey with Chef de Cuisine Tse Man

The one Michelin star restaurant is helmed by Chef de Cuisine Tse Man.

Drawing upon his nearly 50 years of experience in creating delectable Chinese classics, Chef Tse has crafted this exquisite menu for Ya Ge.

Featuring the most flavoursome Chinese dishes, the menu gives special prominence to fine Cantonese cuisine. Carefully selecting local Taiwanese ingredients, Chef Tse is set to spoil Ya Ge diners with an award-winning, one-of-a-kind gourmet experience that reveals the full flavours of Chinese gastronomy.

○ 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



謝文主廚米其林精選套餐
CHEF TSE 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>

藥膳烏雞燉花膠

Superior Fish Maw, Black Bone Chicken, Chinese Herbal, Double-boiled

烏骨雞と魚の浮き袋の煮込みスープ

酒香蛋白龍蝦球

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

活きロブスターの尾の花雕酒蒸し煮 卵白仕立て

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

蠔皇日本禾麻鮑 (26 頭)

Japanese Ouma Abalone, Braised (26-Head)

日本産禾麻鮑 (26 頭)

<Domaine Philippe Charlopin Bourgogne, France>

蘆筍黑椒美國安格斯牛柳脯

US Angus Beef Tenderloin, Asparagus, Garlic, Black Pepper, Pan-fried

アスパラガス、アングス牛のブラックペッパー炒め

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

<2013 Donnafugata, Mille e Una Notte, Sicilia, Italy>

Supplement 1000



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 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.