

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

魚子醬水晶鮑魚・玫瑰果醋白玉
岩鹽蒜片煎七星斑球・鮮花椒元蹄盒
Caviar, South Africa Abalone Aspice・Winter Melon, Rose Vinegar, *Marinated*
Leopard Garoupa, Garlic, *Pan-fried*・Sichuan Peppercorn, Ground Pork Knuckle Aspice
南アフリカ産鮑とキャビアの煮凝り風。冬瓜のバラ酢漬け
スジアラのグリル 岩塩胡椒風味。豚足の四川風煮込み
Delamotte Brut, Champagne, France

杭菊海螺燉花膠
Fish Maw, Conch, Chrysanthemum, *Double-boiled*
つぶ貝、魚の胃袋の煮込みスープ

豉油皇焗龍蝦
Peng Hu Lobster, Supreme soy sauce, *Braised*
ロブスターの半身 黒大豆醬油あんかけ煮
Montagny Joseph Drouhin, Chardonnay, France

蔥燒蜂巢百花雞
Chicken, Shrimp Paste, Spring Onion, *Wok-fried*
鶏肉のエビのすり身包み 葱ソースあんかけ炒め煮
Querciabella, Chianti Classico, Toscana, Italy

元貝皇杞子燴水瓜
Scallops, Chinese Squash, Wolfberries, *Braised in Chicken Jus*
へチマとホタテ、クコの実のあんかけ煮

叉燒蛋白藜麥炒飯
Black Pork Honey, Egg White, Quinoa, Jasmine Rice, *Wok-fried*
チャーシュー、卵白、キヌア入りチャーハン

鮮百合百花蜜燉燕窩
Bird's Nest, Lily Bulb, Honey, *Double-boiled*
燕の巣と百合根の百花蜂蜜煮込み
Kamotsuru, Plum Junmai Sake, 賀茂鶴梅酒, Japan

文華迎美點
Petit Four
プチフル

\$4,280

每位 *per person* お一人様

\$6,280

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 lards origin is Taiwan, All Pork origin is Taiwan or Spain.

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合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。