

季節套餐  
SEASONAL SET MENU  
季節セットメニュー

雅閣叉燒皇・脆栗鴨捲  
柚香醋野菌・酥炸廣島蠔

Black Pork, Honey, Barbecued · Duck, Chestnut, Deep-fried  
Assorted Mushrooms, Vinegar, Marinated · Hiroshima Oyster, Deep-fried

黒豚の蜂蜜風味仕立て。鴨もも肉の千切りと栗の冷製和え  
キノコの果実酢漬けの冷製和え。サクサク広島牡蠣フライ

Ferrari Brut, Trento, Trentino Alto Adige, Italy  
(Macallan Double Cask 12 Years Old)

蟲草花牛肝菌燉花膠

Fish Maw, Cordyceps, Porcini Mushroom, Double-boiled  
魚の浮袋とサナギタケ、ポルチーニ入り煮込みスープ

豉椒炒龍蝦球

Peng Hu Lobster, Black Bean Sauce, Wok-fried

澎湖産ロブスターの切り身の豆豉炒め

Château Loumelat Bordeaux Blanc, France

蔥燒蘿蔔牛肋肉

Australian Beef Rib, Radish, Scallion, Braised

牛すね肉と大根の葱ニンニクソース煮込み

Bodega Catena Zapata Catena Malbec, Mendoza, Argentina

竹筴瑤柱扒津苗

Conpoy, Bamboo Pith, Baby Cabbage, Braised

ベビー白菜とホタテ、キヌガサダケ入りスープ

鮑汁雞粒燜飯

Abalone Sauce, Chicken, Jasmine Rice, Casserole

椎茸、ニンジンと鶏肉入りオイスターソース炊き込みタイ米ご飯

枇杷百合燉雪耳

Loquat, Lily Bulb, Snow Fungus, Double-boiled

枇杷と百合根、白きくらげ入りスイートスープ

Shan Yang, Taiwanese Custard Apple Sweet Wine

文華迎美點

Petit Four

プチフル

\$4,380

每位 per person お一人様

\$6,380

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。