

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

魚子醬水晶鮑魚・脆皮芹香花枝餅
經典慢滷和牛舌・頭抽煎焗鮮淮山
Caviar, South African Abalone, Terrine・Squid, Celery, Crispy
Beef Tongue, Marinated・Chinese Yam, Supreme Soy Sauce, Wok-fried
南アフリカ産鮑とキャビアの煮凝り風・イカとセロリ入りおやき
牛タン煮込み・ヤムイモの醤油焼き煮込み
Delamotte Brut, Champagne, France

赤靈芝白玉耳燉海螺
Conch, Ganoderma, White Fungus, Double-boiled
きくらげとつづ貝入り煮込みスープ

三星蔥醬燒龍蝦
Peng Hu Lobster, Spring Onion, Braised
葱とロブスターの煮込み
Château Loumelat Bordeaux Blanc, France

清湯花膠羊腩煲
Lamb Brisket, Fish Maw, Stewed
魚の浮袋と羊バラ肉の土鍋煮込み
Joseph Drouhin Bourgogne Pinot Noir, France

胡椒鮮蚌片燴芥菜苗
Geoduck, Chinese Kale, Pepper Both, Braised
ミル貝と高菜、こしょうの煮込み

臘味蜜豆荔芋炒飯
Chinese Sausage, Snap Peas, Jasmine Rice, Wok-fried
広東風ソーセージとタロイモ入り香り米チャーハン

燕窩鮮蓮核桃露
Bird's Nest, Lotus Seeds, Walnut Cream
燕の巣のクルミ、デザートスープ
Shan Yang, Taiwanese Custard apple sweet wine

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 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。