

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

梅酒水晶肉・鳳梨涼瓜・潮蓮燒鵝

Plum Wine, Meat Aspic · Pineapple, Bitter Gourd, *Marinated* · Goose, *Roasted*
豚ゼラチン質の梅酒風味煮凝り。パイナップルと苦瓜の冷製。ガチョウのロースト

淮杞瑤柱燉花膠

Conpoy, Fish Maw, Wolf Berry, Chinese Yam, Sea Whelk, Minced Pork. *Double-boiled*
ホタテと魚の浮袋、巻貝、豚肉と枸杞の煮込み

白玉小青龍

Half Peng-Hu Lobster, Winter Melon, Supreme Broth, *Braised*
澎湖産ロブスターの冬瓜のせ 濃厚スープと共に

絲瓜雲耳炒龍膽斑球

Loofah, Black Fungus, Giant Garoupa Fillet, *Work-fired*
魚のすり身ボールとヘチマ、木耳の炒め

金銀蛋浸時蔬

Preserved Egg, Salted Egg, Seasonal Vegetable, *Braised*
ピータンと塩漬け卵、季節の野菜の中華ブイヨンとろ火煮込み

香辣和牛炒飯

Australia M8 Wagyu Beef, Tomato, Vegetable, Green Onion, Spicy Oil, Jasmine Rice, *Work-fried*
新鮮トマトと和牛ブロック入りスパイスチャーハン

燕窩楊枝甘露

Bird's Nest, Mango, Pomelo, Sago Cream, *Double-boiled*
燕の巣入りマンゴータピオカココナッツミルクスープ

文華迎美點

Petit Fours
プチフル

3,980

每位 *per person* お一人様

5,680

搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング

自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品，所使用之大豆產品皆為非基因改造。
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。

雅閣經典套餐
YAGE CLASSIC SET MENU
ヤグ セットコース

雅閣叉燒皇・金陵燒乳豬・陳醋海蜇頭
Black Pork, Honey, Barbecued · Suckling Pig, Roasted · Jelly Fish, Aged Vinegar, Marinated
黒豚の蜂蜜風味仕立て・子豚のロースト・クラゲの陳年老酢和え

松茸瑤柱燉花膠
Matsutake, Conpoy, Fish Maw, Double-boiled
松茸、ホタテ貝柱と魚の浮き袋入り中華ブイヨン煮込みスープ

杏汁白玉龍蝦球
Lobster, Almond Cream, Egg White, Work-fired
ロブスター、卵白の蒸しもの 杏仁スープかけ

焗釀鮮蟹蓋
Crab Meat, Onion, Oven-baked
カニ肉のオープン焼

日本刺參伴玉掌
Sea Cucumber, Goose Web, Abalone Sauce, Braised
新鮮なナマコとガチョウの爪のオイスターソース煮込みあんかけ

麒麟蒸鮮雞
Sliced Ham, Mushroom, Chicken, Steamed
ハムときのこと、鶏肉スライスの蒸しもの

揚州炒飯
Barbecued Pork, Shrimp, Jasmine Rice, Work-fired
チャーシューと蝦のむき身入り揚州風チャーハン

遠年陳皮紅豆沙
Tangerine Peel, Red Bean, Double-boiled
陳皮入りあずきのお汁粉

文華迎美點
Petit Fours
プチフル

5,280

每位 per person お一人様

自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 NTD 1,000。
菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品，所使用之大豆產品皆為非基因改造。
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。