

# 季節套餐 SEASONAL SET MENU

季節セットメニュー

## 頭盤精選

Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

蜜汁黑豚叉燒・南京鹽水鴨・雲耳拌青瓜

Pork, Honey, Barbecued · Cherry Duck, Marinated Nanjing style

Cucumber, Black Fungus, Sesame Oil, Marinated

黑豚の蜂蜜風味仕立て・蒸し鴨肉の塩水漬け 南京風・キクラゲときゅうりの和え物

<Weightstone Vineyard & Estate, Impromptu, Taiwan>

## 燕窩西施滑豆腐

Bird's Nest, Egg White, Tofu, Superior Broth

自家製オーガニック豆腐、卵白、燕の巣の中華ブイヨンスープ

## 鮑魚玉環瑤柱脯 (6頭)

Australian Abalone, Conpoy, Turnip, Braised (6-Head)

大根と貝柱の蒸しもの アワビを添えて (6頭)

<Shimizu Seizaburo Shoten, ZAKU, Ho No Tomo Junmai, Mie-ken

清水清三郎商店 作 穂乃智 純米酒 三重縣

## 避風塘蝦球

Prawns, Shallot, Garlic, Dried Chilli, Wok-fried

エビ、シャロットとガーリックの炒め

## 絲瓜木耳浸斑柳

Sliced Giant Garoupa, Loofah, Black Fungus, Poached

タマカイの切り身、ヘチマ、黒木耳の魚のスープ煮

<Weingut Fred Loimer Grüner Veltliner, Kamptal>

## 鳳梨海鮮炒飯

Assorted Seafood, Pineapple, Jasmine Rice, Stir-fried

フレッシュパイナップルとシーフードのチャーハン

## 香芒楊枝甘露

Mango, Pomelo, Sago Cream

ココナッツタピオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

**3,980**

每位 per person 一人様

**5,480**

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.

雅閣品味套餐  
YAGE'S TASTING MENU  
ヤグ セットコース

雅閣品味盤

YA GE Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

冰鎮南非鮮鮑・金陵燒乳豬・涼拌蟲草花干絲貢菜

Suckling Pig, Roasted・South African Abalone Steamed, Clams Broth, Chilled・

Cordyceps Flowers, Tofu Sheets, Tribute Vegetable, Marinated

南アフリカ鮑入南アフリカ鮑入クラムープ仕立て・子豚のロースト・冬虫夏草とSTEMレタス

<Shimizu Seizaburo Shoten, ZAKU, Ho No Tomo Junmai, Mie-ken

清水清三郎商店 作 穂乃智 純米酒 三重縣>

芙蓉海鮮燕窩羹

Bird's Nest, Egg White, Assorted Seafood Soup

燕の巢入り海鮮とろみ卵白スープ

焗釀鮮蟹蓋

Crab Meat, Onion, Oven-baked

カニ肉のオープン焼き

<Weightstone Vineyard & Estate, Musann Blanc Cuvée, Taiwan>

蝦籽爆關東遼參

Japanese Sea Cucumber, Shrimp Roe, Wok-fried

日本産ナマコと海老卵の炒め煮

<Domaine Giraud, Côtes du Rhône, Les Sables d'Arene, Vieilles Vignes, Rhône, France>

翡翠龍蝦球

Peng Hu Lobster, Vegetables, Wok-fried

ロブスターとヤムイモの炒め

雅閣炒飯

Ya Ge Signature Fried Rice

ヤグ特製チャーハン

蛋白杏仁茶

Almond Cream, Egg White

蒸し卵白入り杏仁茶

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

4,580

每位 per person お一人様

5,980

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.