

午晚間套餐

SET MENUS

Y A G E



雅閣

菜單所使用之大豆產品皆為非基因改造
All dishes contain soybean are prepared exclusively using Non-GMO product

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品
All pork dishes are prepared exclusively using Taiwanese pork

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

頭盤精選

Appetizers Platter

前菜の盛り合わせ

雅閣叉燒皇・芥末籽雲耳・潮蓮燒鵝

Black Pork, Honey, *Barbecued*. Black Fungus, Grainy Mustard, Sesame Oil, *Marinated* · Goose, *Roasted*
叉燒の蜂蜜風味仕立て。黒キクラゲのフランス風粒マスタード香味和え。ガチョウのロースト

川芎北芪燉水鴨

Ligusticum Wallichii, Northern Astragalus, Duck, *Double-boiled*

鴨肉の中華風漢方煮込み

水煮鯧魚球

Pomfret, Black Fungus, Mushrooms, Sichuan Pepper, Chili, *Poached*

魚ときのこの中華風スパイシー炒め煮

古法羊腩煲

Taiwanese Lamb, Brisket, *Stewed in Casserole*

椎茸、筍とラム肉の土鍋煮込み

芹香素金盞

Celery, Bean, Water Chestnuts, Asparagus, Black Fungus, *Wok-fried*

セロリ、黒木耳、クワイ、アスパラの網目仕上げライスペーパー包み揚げ

臘味糯米飯

Chinese Sausages, Dried Shrimp, Jasmine Rice, *Stir-fried*

シェフ 特製チャーハン

沖繩黑糖薑茶湯圓

Okinawa Brown Sugar, Rice Dumpling in Ginger Soup

白玉団子入りジンジャースープ

文華迎美點

Petit Fours

プチフル

3,880

每位 *per person* お一人様

5,580

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。