

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・酥炸廣島蠔・醋香黑木耳

Black Pork, Honey, *Barbecued*・Hiroshima Oysters, Sweet and Sour Sauce, *Crispy*・

Black Fungus, Aged Vinegar, *Marinated*

叉燒の蜂蜜風味仕立て・広島産カキフライ・キクラゲの黒酢和え

<*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>

冬瑤燉花膠

Winter Melon, Conpoy, Fish Maw Soup, *Double-boiled*

冬瓜とホタテ、魚の浮袋入り煮込みスープ

松本茸扣澳洲鮮鮑魚(6頭)

Australian Abalone, Honshimeji Mushroom, *Braised*

オーストラリア産アワビ(六頭)の本シメジあんかけ

<大地的餽贈 *Gift From Nature*>

松露野菌牛柳脯

US Angus Beef Tenderloin, Assorted Mushrooms, Black Truffle Sauce, *Pan-fried*

アングス牛、数種のきのこのトリュフソース炒め

<*Bodegas Castano, Solanera, Vinas Viejas, Yecla, Spain*>

清水娃娃菜

Baby Cabbage, Yunnan Ham, PH 9.0 Water, *Double-boiled*

雲南ハムとミニ白菜の煮込み

龍蝦球炆伊麵

Peng Hu Lobster, Vegetables, E-fu Noodles, *Braised*

活きロブスターの尾と野菜のあんかけ伊麵

核桃露湯圓

Sesame Balls, Walnut Soup

ゴマ白玉団子入りクルミのデザートスープ

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

3,980

每位 *per person* お一人様

5,380

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

YAGE Appetizer Platter

前菜の盛り合わせ

冰鎮南非鮮鮑・金陵燒乳豬・話梅涼瓜

South African Abalone Steamed, Clams Broth, Chilled・

Suckling Pig, Roasted・Bitter Gourd, Preserved Plum, 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・ゴーヤの漬物

<Weingut Fred Loimer Grüner Veltliner, Langenlois Kamptal, Austria>

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

<Rivera, Lama dei Corvi, Castel del Monte, Puglia, Italy>

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>

豉蒜秋葵龍蝦球

Peng Hu Lobster, Okra, Garlic, Black Bean Sauce, Wok-fried

ロブスターの切り身、オクラの豆鼓ソース炒め ガーリック風味

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

6,180

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。料理に關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.