

# 午晚間套餐 SET MENUS

Y A G E



# 雅閣

○ 含基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換え大豆またはトウモロコシが含まれています  
Can contain genetically modified soy bean or corn, GMO

● 含非基因改造大豆或玉米產品 遺伝子組み換えでない大豆またはトウモロコシが含まれています  
Does not contain genetically modified soy bean or corn, non-GMO

菜單所使用之豬肉皆為台灣在地養殖肉品  
メニュー内の豚肉はすべて台湾産養殖豚肉を使用しております  
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・皮蛋滑豆腐・潮蓮燒鵝

Black Pork, Honey, Barbecued・Tofu, Century Egg, Spicy Soy Sauce・Goose, Roasted

叉燒の蜂蜜風味仕立て・ピータン、豆腐、ラー油の和え物・ガチョウのロースト

松茸瑤柱燉海螺

Matsutake, Conpoy, Pork, Sea Whelks Soup, Double-boiled

卷貝、豚肉、松茸、ホタテ貝柱・煮込みスープ

X.O. 醬松本菇炒南非鮮鮑魚

Shimeji Mushrooms, South African Abalone, X.O. Sauce, Wok-fried

XO 醬、本しめじ、南アフリカ産鮑炒め

豉汁涼瓜牛小排(美國牛肉)

US Beef Short Ribs, Bitter Gourd, Black Bean Sauce, Sautéed

苦瓜、豆豉、アメリカ産牛ショートリブ炒め

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

桂花金絲米粉

Conpoy, Crab Meats, Egg, Rice Noodles, Stir-fried

蟹肉、卵、ホタテ貝柱、ビーフン炒め

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

文華迎美點

Petit Fours

プチフルール

3,380

每位 per person お一人様

4,580

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 subjected to a 10% service charge. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you. The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.