

# 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・涼拌柚子南瓜・潮蓮燒鵝

Black Pork, Honey, *Barbecued*・Pumpkin, Pomelo Sauce, *Marinated*・Goose, *Roasted*  
叉燒の蜂蜜風味仕立て。柚子とカボチャの甘味和え。ガチョウのロースト

海底椰瑤柱燉花膠

Fish Maw Soup, Conpoy, Pork, Lodoicea, *Double-boiled*

シーココナッツ、ホタテ、魚の浮袋と豚肉入りスープ

奶油煎釀松葉蟹鉗

Crab Pincers, Minced Shrimp, Butter, *Pan-fried*

蝦のすり身で包んだ蟹の爪のバター焼き

馬拉盞羊肚菌炒牛小排

US Beef Short Rib, Morel Mushroom, Belachan Seafood Sauce, *Sautéed*

アメリカ産牛肉とアミガサダケのマレーシア風スパイシーソース炒め

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

雅閣芒果布甸

Chilled Mango Pudding

マンゴープリン

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。