

雅閣素食套餐
VEGETARIAN SET MENU
ヤグ ベジタリアンセットメニュー

脆皮鮮蘆筍・頭抽焗野山菌
咕嚕荔蓉卷・羊肚菌南瓜素粉粿
Crispy Asparagus, *Deep-fried*・Mushrooms, Supreme Soy Sauce, *Wok-fried*
Taro, Bean Curd, Sweet & Sour Sauce, *Glazed*
Morel, Pumpkin, Vegetables Dumpling, *Steamed*
揚げアスパラ、キノコの中華醤油和え、タロイモの湯葉巻き揚げサワースイートソース炒め、
アミガサタケとキノコ入りカボチャ風味台湾餅包み

菜膽竹笙燉北菇
Flower Mushrooms, Bamboo Fungus, Baby Cabbage, *Double-boiled*
ベビー白菜とキノガサダケ、シイタケ入り煮込みスープ

黑松露羊肚菌燜鮮腐竹
Black Truffle, Morels, Bean Curd, *Braised*
湯葉のトリュフソース煮込み

紅梅百合素玉環
Carrots, Mushrooms, Radish, *Braised*
キノコと冬瓜のニンジンソースあんかけ煮込み

夏果百合五色蔬
Macadamia, Chinese Yam, Fungus, Celery, Snap Peas, *Wok-fried*
五目野菜の土鍋炒め

千絲素燴稻庭麵
Matsutake Mushroom, Black Fungus, Inaniwa Noodles, *Braised*
松茸とキクラゲ入りあんかけ稲庭中華そば

生磨杏汁燉燕窩
Bird's Nest, Almond Cream, *Double-boiled*
燕の巣と杏仁茶の煮込みスープ

\$3,888

每位 *per person* お一人様

菜單所使用之海鮮食材皆符合生態保育永續利用，所使用之豬油原產地為台灣，豬肉原產地為台灣、西班牙。

以上所有價格為新台幣含稅價格，外加 10% 服務費。自備酒水服務費，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。

菜單品項將不定期更換，恕不另行通知。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。

All seafood in this menu is sustainably sourced. All lard is of Taiwanese Origin. All pork is of Taiwanese or Spanish origin.

Prices are in Taiwan dollars, inclusive of applicable government taxes and subjected to a 10% service charge.

The corkage per bottle at this restaurant is TWD1,000 for wines and spirits.

Menu selections are subject to change without prior notice. For any special dietary requests, our colleagues will be pleased to assist you.

メニュー内の海産物は豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用の推進に適合した食材を使用しております。使用しているラードの原産地は台湾となります。豚肉の原産地は台湾及びスペインとなります。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。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。メニューは予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。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。