

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

雅閣叉燒皇・糯米紙包鴨
蟹黃玉凍・酥炸蝦茸腐皮捲
Black Pork, Honey, Barbecued・Duck Meat, Glutinous Rice Paper, Marinated
Crab Meat & Roe, Aspic・Shrimp, Yam Bean, Deep-fried
黒豚の蜂蜜風味仕立て・漬け込み鴨肉のライスペーパー包み
蟹ミソと蟹肉のゼリー寄せ・海老の身とクズイモの湯葉包み揚げ
Ferrari Brut, Trento, Trentino Alto Adige, Italy
(Macallan Double Cask 12 Years Old)

阿膠黨蔘燉花膠
Fish Maw, Ejiao, Codonopsis Root, Double-boiled
魚の浮袋の漢方煮込み薬膳スープ

馬拉盞爆龍蝦球
Peng Hu Lobster, Belacan, Garlic, Shallot, Wok-fried
ロブスターの身のシュリンプペースト炒め
Domaine Trapet Riquewihr, Gewurztraminer, Alsace, France

古法砂鍋羊腩煲
Taiwanese Lamb Brisket, Stewed in Casserole
羊バラ肉の台湾風土鍋煮込み
Domaines Barons de Rothschild Lafite Les Legendes R, Bordeaux, France

金湯蒜子燴芥菜
Mustard Green, Garlic, Braised in Superior Broth
からし菜とニンニクの中華ブイヨン煮込み

瑤柱臘味糯米飯
Chinese Sausage, Mushrooms, Conpoy, Coriander, Glutinous Rice, Steamed
中華ソーセージ、干し豚肉、干し貝柱入り炊き込みご飯

紅棗銀耳燉雪蓮子
Snow Lotus Seed, Red Dates, Snow Fungus, Double-boiled
赤棗、キクラゲ、ひよこ豆入り煮込みデザートスープ
Shan Yang, Taiwanese Custard apple sweet wine

文華迎美點
Petit Four
プチフル

\$4,380

每位 per person お一人様

\$6,380

搭配餐酒 wine pairings ワインペアリング

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。