

季節套餐
SEASONAL SET MENU
季節セットメニュー

雅閣叉燒皇・黑醋鮮鴨凍
醬香拌脆瓜・避風塘鮑魚

Black Pork, Honey, *Barbecued* · Duck Meat, Balsamic Vinegar, *Aspic*
Cucumbers, Soy Sauce, Sichuan Peppercorns, Dried Chili, Vinegar, *Marinated*
South African Abalone, Garlic, Chili, *Wok-fried*

黒豚の蜂蜜風味仕立て。鴨肉のバルサミコ酢風味煮こごり
キュウリのピリ辛漬け。南アフリカ産鮑の香港風ピリ辛炒め
Ferrari Metodo Classico Rosé Trentodoc, Trentino-Alto Adige, Italy
(The Macallan Double Cask 12 Years Old)

五指毛桃土茯苓燉花膠

Fish Maw, Ficus hirta Root, Smilax Root, *Double-boiled*
魚の浮袋入り中華薬膳煮込みスープ

豉汁涼瓜龍蝦尾

Peng Hu Lobster, Bitter Melon, Black Bean Sauce, *Wok-fried*
澎湖産ロブスターと苦瓜の豆鼓ソース炒め

Kunstler Hochheimer Kirchenstück Im Stein Riesling dry VDP. ERSTE LAGE, Germany

孜然牛肋條

U.S. Prime Beef Short Rib, Cumin, *Wok-fried*
アメリカ産漬け込み牛カルビのクミン風味炒め
M. Chapoutier Crozes-Hermitage Les Meysonniers, Rhone, France

鮮湯瑤柱燜蘿蔔

Radish, Conpoy, *Braised in Chicken Jus*
貝柱と大根の中華チキンブイヨン煮込み

菠蘿海鮮炒飯

Shrimp, Raisin, Pineapple, Jasmine Rice, *Wok-fried*
蝦、パイナップル、干しブドウ入りタイ産ジャスミンライスチャーハン
Domaine Trapet Riquewihr, Gewurztraminer, Alsace, France

萬壽果銀耳燉燕窩

Bird's Nest, Papaya, Snow Fungus, *Double-boiled*
パパイヤときくらげ、燕の巣入り煮込みデザートスープ

文華迎美點

Petit Four
プチフル

\$4,380

每位 *per person* お一人様

\$6,480

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。