午間點心
DIM SUM
点心

魚子醬松茸蒸燒賣 三件*three pieces* 660
Caviar, Matsutake Mushroom, Pork and Shrimp Shu-Mai, *Steamed*
キャビア、松茸、豚肉と蝦入り蒸し焼売

筍尖鮮蝦餃 三件 *three pieces* 540
Bamboo Shoot, Shrimp Dumpling, *Steamed*
タケノコ入り蝦餃子

懷舊灌湯餃 每位 *per person* 680
Fish Maw, Crab Meat, Shrimp, Scallop, Supreme Broth, *Steamed*
蟹肉、蝦、ホタテ貝柱入りスープ大餃子

羊肚菌竹笙水晶球 三件 *three pieces* 330
Morel Mushroom, Bamboo Pith, Yam Bean, *Steamed*
アミガサダケ、キヌガサタケ、サツマイモ入りベジタリアン餃子

松露蛋白蟹肉餃 三件 *three pieces* 480
Crab Meat, Egg White, Truffle Sauce, *Steamed*
トリュフと卵の白身、蟹肉入り餃子

醬皇蒸鳳爪 例牌 *regular* 300
Chicken Feet, Black Bean Sauce, Chili Bean Paste, Chu Hou Sauce, *Steamed*
鶏の爪の蒸し物　豆鼓入り特製ソース蒸し

紅米鮮蝦脆腸粉 例牌 *regular* 420
Shrimp, Celery, Yam Bean, Red Rice Rolls, *Steamed*
エビ、セロリ、サツマイモの赤米ライスクレープ包み

西班牙黑豚肉叉燒腸粉 例牌 *regular* 420
Spanish Iberico Pork Rice Rolls, Coriander, *Steamed*
スペイン産黒毛豚肉チャーシューとパクチーのライスクレープ包み

雅閣蜜汁叉燒包 三件 *three pieces* 330
Barbecued Pork Bun, *Steamed*
雅閣特製チャーシューまん

*僅午餐時段供應 Available for lunch only
ランチタイムのみのご提供となります

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食| (V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

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。

午間點心
DIM SUM
点心

安蝦鹹水角 三件 *three pieces* 360
Minced Pork, Dried Shrimp, Yam Bean, Radish, *Deep-fried*
豚ひき肉、干し蝦、豆薯（ヒカマ）、大根入り揚げ点心

傳統豆沙蛋黃酥 三件 *three pieces* 300
Red Bean Paste, Yolk, *Baked*
小豆と塩漬け卵の黄身入り伝統的揚げ点心

黑椒和牛酥（牛肉原產地：澳洲 Beef Origin: Australia） 三件 *three pieces* 540
Australian Wagyu Beef, Diced Onion, *Crispy*
A5 和牛と玉ねぎのサクサク揚げ点心（牛原産地：オーストラリア）

香煎臘味蘿蔔糕 三件 *three pieces* 420
Radish Cake, Dried Shrimp, Chinese Sausage, *Pan-fried*
中華ソーセージ入り大根餅

蜂巢鮑魚荔芋角 三件 *three pieces* 660
Australian Abalone, Murex, Chicken, Fluffy Taro Dumpling, *Crispy*
鮑、ツブ貝、鶏肉、タロイモ入り揚げ点心

菊花龍蝦春卷 三件 *three pieces* 630
Lobster, Shrimp, Garlic, *Crispy*
ロブスターとニンニク入り揚げ春巻き

素春捲 三件 *three pieces* 330
Cabbage, Carrot, Bamboo Shoot, Mushroom, *Crispy*
ブロッコリー、筍、シイタケ入り揚げ春巻き

西班牙黑豚肉生煎包 三件 *three pieces* 420
Spanish Iberico Pork Bun, Cabbage, *Pan-fried*
スペイン産黒毛豚肉、ブロッコリー入り焼き小籠包

鮑片滑雞粥 例牌 *regular* 580
Sliced South African Abalone, Chicken Congee, *Boiled*
南アフリカ産アワビのスライス入り粥

瑤柱刺花斑粥 例牌 *regular* 480
Flower Garoupa, Conpoy Congee, *Boiled*
ホタテとハタ入りお粥

*僅午餐時段供應 Available for lunch only
ランチタイムのみのご提供となります

Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食|(V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麩質

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。