開胃前菜
APPETIZERS
特選前菜メニュー

例牌 *regular* 一皿

八珍陳醋和牛面頰（牛肉原產地：澳洲 Beef Origin: Australia） 880
Australian Wagyu Beef Cheek, Aged Vinegar, Herbal Mix, *Braised*
オーストラリア産和牛ホホ肉の中華薬膳煮込み（牛原産地：オーストラリア）

海膽戈渣 920
Sea Urchin, Egg, Superior Broth, *Deep-fried*
ウニと卵のサクサク揚げ

麻香海蜇 480
Jellyfish, Sesame Oil, *Marinated*
くらげのごま油和え

椒麻雞絲粉皮 520
Shredded Chicken, Flat Glass Noodles, Cashew, Spicy Sesame Sauce, *Marinated*
チリチキンと中華平麺の山椒ごまソース和え

脆皮素鵝 480
Tofu Sheet, Carrot, Assorted Mushrooms, *Pan-fried*
キノコ盛り合わせ、ニンジンと焼き湯葉

醬香拌脆瓜 480
Cucumbers, Soy Sauce, Sichuan Peppercorns, Dried Chili, Vinegar, *Marinated*
キュウリのピリ辛漬け

石榴百香果 480
Passion fruit, Tomato, Pomegranate, *Marinated*
パッションフルーツとトマトのザクロ風味漬物

紅油百合鮮象拔蚌 780
Geoduck, Lily Bulb, Chili Oil, Cashew, Celery, *Marinated*
ミル貝と百合根のラー油漬け クラッシュカシューナッツかけ

X.O.醬炒蘿蔔糕 680
Dried Shrimp, Conpoy, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, *Wok-fried*
大根餅の X.O. ソース炒め

烏梅涼瓜 480
Bitter Melon, Plum Sauce, *Marinated*
二種類のゴーヤのマリネ　梅ソース風味

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。

明爐燒烤
BARBECUED
広東風グリルメニュー
（每日限量供應 LIMITED SUPPLY）

	例牌 *regular* レギュラー	半隻 *half* ハーフサイズ	一隻 *whole* フルサイズ
金陵燒乳豬 Suckling Pig, *Roasted* 子豚のロースト	2,580	4,580	8,580
舒肥慢烤櫻桃鴨（需三天前預訂） Cherry Duck, Peking Style, *Slow-Roasted* (3 days' notice required; limited daily stock) 避風塘・鴨湯・生菜包鴨鬆 (Choose from: Wok-fried with Garlic and Chili, Boiled with Tofu and Vegetable or Lettuce Wrap) ヒフォン堂風味の特製ソース 鴨の骨で煮込んだ白菜のスープ、レタス包み鴨ミンチと香ばしいタレ （毎日数量限定 3 日前までにご予約ください）			5,880
潮蓮燒鵝 Goose, *Roasted* ガチョウのロースト	1,280	2,380	4,380
雅閣叉燒皇 Black Pork, Honey, *Barbecued* 黒豚の蜂蜜風味仕立て	1,780		
脆皮燒腩仔 Roasted Pork Belly, *Crispy* 豚バラ肉の低温グリル	1,280		
潮汕滷水鵝 Chaozhou Soy-Braised Goose, *Marinated* 潮州風ガチョウの煮物	1,280		

	二款 2 品	三款 3 品
燒味拼盤 Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ	*Two Choices* 1,980	*Three Choices* 2,280

潮蓮燒鵝・麻香海蜇・雅閣叉燒皇
玫瑰豉油雞・金陵燒乳豬（需加價 200 元）
Goose, *Roasted*・Jellyfish, Sesame Oil, *Marinated*
Black Pork, Honey, *Barbecued*
Chicken, Five Spice, *Poached*・ Suckling Pig, *Roasted* (Supplement $200)
ガチョウのローストウ・くらげのごま油和え・叉焼の蜂蜜風味仕立て・
ローストチキン醤油風味・子豚のロースト（追加$200）

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。

湯・羹
SOUP
スープ類メニュー

每位 *per person* お一人様

古法鮑魚佛跳牆 3,280
Abalone, Fish Maw, Conpoy, Ham, Bird's Nest, Mushroom, Baby Cabbage, *Double-boiled*
燕の巣などの高級食材入り煮込みスープ（ぶっ飛びスープ）

蟲草花牛肝菌燉花膠 1,080
Fish Maw, Cordyceps, Porcini Mushroom, *Double-boiled*
魚の浮袋とサナギタケ、ポルチーニ入り煮込みスープ

淮山杞子燉南非鮮鮑魚 980
South Africa Abalone, Chinese Yam, Wolfberries, *Double-boiled*
山芋と枸杞、南アフリカ産アワビの煮込みスープ

花旗參石斛螺頭燉烏雞 980
Black Silkie Chicken, American Ginseng, Dendrobium, Sea Whelk, *Double-boiled*
烏骨鶏、西洋人参、石斛（セッコク）、ツブ貝入り煮込みスープ

純・慢燉烏雞湯 780
Black Silkie Chicken, PH 9.0 Water, *Double-boiled*
烏骨鶏のとろ火煮込みスープ

紅燒鮑魚花膠羹 980
Fish Maw, Abalone, Conpoy, Seasonal Mushroom, *Boiled*
魚の浮袋、アワビの醤油煮みスープ

酸辣龍蝦羹 820
Lobster, Black Fungus, Bamboo Shoots, Hot and Sour, *Boiled*
ロブスター入りサンラータン

雅閣拆魚羹 760
Minced Green Garoupa, Carrot, Loofah, Egg, Ginger, *Boiled*
ニンジン、ヘチマ、木耳、卵、魚のすり身入りとろみスープ

珍菌上素燕 620
Matsutake Mushroom, Snow Swallow, Morel Mushroom, *Boiled*
松茸、雪燕、アミガサダケ入りとろみベジタリアンスープ

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。

鮑魚・燕窩
ABALONE, BIRD NEST
鮑、燕の巣

每位 *per person* お一人様

日本溏心網鮑（18 頭）（鮑魚原產地：日本千葉縣） 10,800
Japanese Amidori Abalone, *Braised* (18-Head) (Abalone Origin: Chiba Prefecture, Japan)
日本産柔らか煮込み鮑（18 頭）（アワビの産地：日本千葉県）

日本吉品鮑（25 頭）（鮑魚原產地： 岩手縣・吉濱） 5,880
Japanese Yoshihama Abalone, *Braised* (25-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan)
日本産吉品鮑（25 頭）（アワビの産地：岩手県・吉浜）

極品燴花膠皇 6,380
Fish Maw, Oyster Sauce, Baby Cabbage, *Braised*
魚の浮袋の娃娃菜の鮑ソース風味煮込み

蠔皇鮑魚（3 頭） 3,880
Abalone, Oyster Sauce, *Braised* (3-Head)
アワビをスライスした オイスターソース（3 頭）

蝦籽鮮筍鮑魚煲 2,380
South Africa Abalone, Shrimp Roe Seasoning, Bamboo Shoots, *Braised*
南アフリカ産鮮鮑と台湾筍の土鍋煮込み 蝦風味

鮑汁扣花膠 2,680
Fish Maw, Oyster Sauce, *Braised*
魚の浮袋の鮑ソース風味煮込み

澳洲鮑魚扣鵝掌（6 頭） 2,180
Australian Abalone, Goose Web, *Braised* (6-Head)
オーストラリア産活き鮑とガチョウの爪のオイスターソース煮込み（6 頭）

百花脆皮釀花膠 1,680
Fish Maw, Shrimp Paste, *Crispy*
エビのすり身の魚の浮袋包み揚げ

紅燒蟹肉官燕盞 3,380
Bird's Nest, Crab Meat, Superior Broth, *Braised*
蟹肉と燕の巣の醤油煮込み

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。

肉類・家禽
PORK, BEEF AND POULTRY
肉料理メニュー

例牌 *regular* 一皿

青花椒竹筍煎 A5 和牛（牛肉原產地：日本鹿兒島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan） 3,680
Japanese A5 Wagyu Beef, Green Peppercorn, Bamboo Shoot, *Pan-fried*
日本鹿児島産 A5 和牛とピーマン、筍のグリル（牛原産地：鹿児島県）

蒜片和牛牛柳粒（牛肉原產地：澳洲 Beef Origin: Australia） 2,380
Australian Wagyu Beef Tenderloin, Garlic, *Pan-fried*
オーストラリア産和牛、ブラックペッパー炒め（牛原産地：オーストラリア）

避風塘羊鞍架 2,280
Lamb Rack Chop, Chili and Garlic, *Stir-fried*
ラムステーキ広東風ピリ辛風味

醇香咖哩燉牛肋（原產地：美國 Beef Origin: U.S.A.） 1,380
U.S. Prime Beef Short Rib, Curry, *Braised*
アメリカ産最高級牛リブロースの香り高いカレー煮込み（牛原産地： アメリカ）

古法冬瓜火腩煲 980
Roasted Pork Belly, Winter Melon, Bean Curd Roll, *Casserole*
豚バラ肉と冬瓜、中華湯葉の土鍋煮込み

雅閣咕嚕肉 980
Taiwanese Black Pork, Pineapple, Sweet & Sour Sauce, *Glazed*
台湾産黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚

九製陳皮香酥骨 980
Taiwanese Pork Ribs, Aged Tangerine Peel, *Deep-fried*
揚げ豚スペアリブ 陳皮パウダー風味

欖菜干煸四季豆 620
String Beans, Taiwanese Minced Pork, Pickled Vegetables, *Wok-fried*
メイガン四川風インゲン豆炒め

雅閣脆皮雞 半隻 *half* 一隻 *whole*
Ya Ge Signature Crispy Chicken, *Roasted and Fried*
ヤグ特製フライドチキン ハーフサイズ 1,380 フルサイズ 2,280

麻婆豆腐 680
Minced Pork, Bean Curd, Tofu, Chili, Sichuan Style, *Braised*
麻婆豆腐

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。

海鮮
SEAFOOD
海鮮メニュー

例牌 *regular* 一皿

上湯焗龍蝦伊麵（18 両） 5,480
Peng Hu Lobster, E-Fu Noodles, *Braised in Superior Broth*
澎湖産ロブスターのグリル 豚ベース中華ブイヨン風味

避風塘帝王蟹 3,080
King Crab, Shallots, Garlic, Dried Chili, *Deep-fried*
タラバガニの炒め 避風塘風味（ニンニク、乾燥唐辛子、葱入り）仕立て

椒鹽南非鮑魚 2,380
South African Abalone, Salt and Pepper, *Wok-fried*
南アフリカ産アワビの細切りフライ 塩胡椒添え

翡翠炒象拔蚌 2,080
Canadian Geoduck, Asparagus, Bamboo Shoots, *Wok-fried*
アスパラガスとミル貝の炒め

X.O.醬炒鮮元貝（原産地：日本北海道） 1,880
Hokkaido Scallops, X.O. Sauce, *Wok-fried* (Origin: Hokkaido, Japan)
北海道産活きホタテ貝柱のシェフ特製 XO ソース炒め

雅閣小炒皇 1,080
Dried Shrimp, Bean Sprouts, Dried Tofu, Chive, Cashews, Mushroom, *Wok-fried*
干し蝦、もやし、干し豆腐、カシューナッツ、シイタケの炒め

金沙蝦球 1,680
Prawns, Salted Egg Yolk, *Wok-fried*
揚げエビボールの塩漬け卵の黄身入りバター炒め

刺花斑燜豆腐煲 1,680
Flower Garoupa, Tofu, Mushroom, Spring Onion, Superior Broth, *Braised*
スジアラの切り身、豆腐、シイタケ、葱のシェフ特製高湯スープ土鍋煮込み

麻辣水煮青斑球 1,480
Green Garoupa, Black Fungus, Tofu, Garlic, Chili, *Poached*
魚ときのこの中華風スパイシー炒め煮

醬油梅皇蒸青斑柳 1,480
Green Garoupa, Soy Sauce, Preserved Mustard Green, *Steamed*
アオハタと塩漬け干し菜の醤油蒸し

焗釀鮮蟹蓋 毎位 *per person* お一人様
Crab Meat, Onion, *Oven-baked* 1,080
カニ肉のオーブン焼

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。

生猛海鮮
LIVE SEAFOOD
活き魚介

刺花斑 （每両 per tael）400
（清蒸、蔥燒、油浸或古法炆）
Flower Garoupa
(Cooking style options: Steamed, Steamed with Spring Onion, Poached in Oil or Stewed in Casserole)
キジハタ（水茹で、葱風味炒め煮、オイル漬け、とろ火煮込み）

南非鮮鮑魚 （每只 per piece）620
（清蒸、蒜蓉蒸或豉油皇煎）
South African Abalone
(Cooking style options: Steamed, Steamed with Garlic or Pan-fried with Superior Soy Sauce)
南アフリカ活き鮑（水茹で、ニンニク風味蒸し、香港風醤油焼き）

象拔蚌 （每両 per tael）320
（油泡、過橋或豉椒炒）
Geoduck Clam
(Cooking style options: Poached in Oil, Poached with Superior Broth or Wok-fried with Black Beans and Chili)
アメリカナミガイ（油通し、湯通し、トウチソース炒め）

澎湖龍蝦（18 両） （每両 per tael）300
（豉蒜炒、金沙、蒜蓉蒸或芝士焗）
Peng Hu Lobster
(Cooking style options: Stir-fried with Garlic and Black Bean Sauce, Coated in Salted Egg Yolk Sauce, Steamed with Garlic, or finished with Cheese and Butter Gratin)
活き伊勢エビ（調理方法の選択：ニンニクと豆鼓ソース炒め、塩卵ソース和え、ニンニク蒸し、またはチーズとバターのグラタン仕上げ）

帝王蟹（二食） （每公斤 per kg）8,600
（港式避風塘、蒜蓉蒸或花雕蛋白蒸）
King Crab (Two ways)
(Cooking style options: Wok-fried with Garlic and Chili, Steamed with Garlic or Steamed with Chinese Wine and Egg White)
タラバガニ 2 種類の調理方法でお召し上がりいただきます：
（ニンニク風味蒸し、シャロットとガーリックの炒め、蒸し卵白の紹興酒風味）

*所有活海鮮皆需提前預訂，數量均視其供應狀況而定, 海鮮價格亦會適時變動
*All live seafood items are subject to availability. Prices may vary according to seasonality
*全ての海鮮類は当日の仕入れ状況により、値段が変動いたしま

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。

健康蔬食
VEGETABLES
野菜

例牌 *regular* 一皿

欖菜乾煸小蒜菇 620
Oyster Mushroom, Pickled Vegetables, Ginger, Coriander, *Wok-fried*
エノキタケのオリーブの葉とパクチー炒め

百合炒鮮蘆筍 780
Asparagus, Lily Bulb, *Wok-fried*
百合の葉とアスパラガスの炒め

椎茸如意燒豆腐 720
Shiitake Mushroom, Tofu, *Braised*
シイタケと豆腐の煮込み

松露脆三鮮 780
Truffle, Bamboo Shoot, Pine Nuts, Yellow Fungus, Dragon Beard Noodles, *Wok-fried*
タケノコと松の実、黄キクラゲ、シイタケの炒め トリュフと揚げた細麺添え

金沙苦瓜 720
Bitter Melon, Salted Egg Yolk, *Wok-fried*
苦瓜の塩漬け卵の黄身炒め

酥絲蜜餞素風鱔 620
Mushroom, Ginger, Sugar, Soy Sauce, *Deep-fried*
シイタケで仕上げたベジタリアン風ウナギの蜂蜜生姜醤油揚げ

櫛瓜蝦米粉絲煲 780
Zucchini, Dried Shrimp, Vermicelli, *Braised in Superior Broth*
ズッキーニと干し蝦、春雨の豚出汁煮込み

梅菜蒸茄子 580
Eggplant, Preserved Mustard Green, Shrimp, Soy Sauce, *Steamed*
茄子と塩漬け干し菜の醤油蒸し

避風塘酥炸豆腐 580
Egg Tofu, Shallots, Garlic, Dried Chili, *Deep-fried*
揚げ卵豆腐の香港風ピリ辛炒め

季節時蔬 580
(可選擇：上湯、清炒、蒜蓉拌炒、馬拉盞等烹調方法)
Seasonal Vegetables
(Cooking style options: Braised in Superior Broth, Sautéed Plain, Sautéed with Garlic or Wok-fried with Belacan)
季節の野菜
(上湯仕立て・あっさりソテー・ニンニク炒め・オイスターソース炒め)

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。

粉・麵・飯
RICE AND NOODLES
ご飯、麺類

例牌 *regular* 一皿

雅閣炒飯（烏魚子，櫻花蝦，龍蝦，蟹肉，海鮮） 1,080
Ya Ge Signature Fried Rice (Mullet Roe, Sakura Shrimp, Lobster, Crab Meat), *Wok-fried*
ヤグ特製チャーハン（カラスミ、桜エビ、ロブスター、シーフード）

豉油皇鮮蝦銀針炒麵 980
Prawns, Bean Sprouts, Onion, Chinese Chives, Supreme Soy Sauce, Egg Noodles, *Wok-fried*
エビ、もやし、醤油炒め焼きそば

乾炒牛河（原產地：美國 Beef Origin: U.S.A.） 880
U.S. Prime Beef Knuckle, Flat Rice Noodles, *Wok-fried*
アメリカ産特級牛モモ肉入り焼きライスヌードル（牛原産地： アメリカ）

金香鳳梨日本和牛粒炒飯（牛肉原產地：日本鹿兒島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan） 980
Minced A5 Waygu Beef, Pine Nuts, Pineapple, Jasmine Rice, *Wok-fried*
鹿児島産 A5 和牛と台湾パイナップル入りチャーハン（牛原産地： オーストラリア）

香蒜青斑粒炒飯 880
Minced Green Garoupa, Garlic, Jasmine Rice, *Wok-fried*
ニンニク、タマカイ、チャーハン

星洲黃金炒米粉 880
Barbecued Black Pork, Shrimp, Egg, Curry, Rice Noodles, *Wok-fried*
シンガポール風カレー風味の炒めビーフン（チャーシュー、海老、卵入り）

黑豚肉煎脆麵 780
Black Pork, Crispy Egg Noodles, *Wok-fried*
卵、台湾黒豚肉焼きそば

珍菌乾燒伊麵 780
Mushroom, Chinese Chives, E-Fu Noodles, *Braised*
数種のきのこ入りベジタリアン伊府麺やきそば

雅閣龍蝦金湯浸香米 每位 *per person*
Peng Hu Lobster, Crispy Jasmine Rice, *Braised in Lobster Broth* 1,080
タイ産ジャスミンライスのシェフ特製澎湖産ロブスター黄金スープ煮込み おかゆ仕立て

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

清燉 A5 和牛湯麵（牛肉原產地：日本鹿兒島縣 Beef Origin: Kagoshima, Japan） 每位 *per person*
Japanese A5 Wagyu Beef, Fresh Egg Noodles, *Double-boiled* 1,880
日本鹿児島産 A5 牛肉入りスープ麺（牛原産地：鹿児島県）

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。

甜品
DESSERT
デザートメニュー

	每位 *per person* お一人様
杏汁冰花燉官燕 Supreme Bird's Nest, Almond Cream, *Double-boiled* 燕の巣と杏仁茶の煮込みスープ	1,980
紅棗銀耳燉雪燕 Snow Swallow, Red Dates, Snow Fungus, *Double-boiled* 赤棗、白きくらげと雪燕（天然樹脂）入りデザートスープ	420
雪燕西米南瓜露 Snow Swallow, Sago Cream, Pumpkin, *Double-boiled* 雪燕、タピオカ、カボチャ入り甘味スープ	420
蛋白杏仁茶 Almond Cream, Egg White, *Double-boiled* 蒸し卵白入り杏仁茶	420
香芒楊枝甘露 Mango, Pomelo, Sago Cream, *Chilled* ココナッツタピオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース	480
遠年陳皮湘蓮紅豆沙 Tangerine Peel, Lotus Seed, Red Bean, *Double-boiled* 陳皮入りあずきと湘蓮のお汁粉	420
燕液薑茶奶凍 Bird's Nest, Ginger, Milk Pudding, *Chilled* 燕の巣とジンジャー入りミルクプリン	680
懷舊黑白芝麻捲 Sesame Roll, *Steamed* 胡麻の巻き菓子	三件 *three pieces* 330
即焗傳統酥皮蛋撻（需時 30 分鐘） Traditional Egg Tart, *Baked* (*Please allow 30 minutes for preparation*) 卵のタルト（ご用意に 30 分ほどかかります）	三件 *three pieces* 360
椰汁馬蹄糕 Diced Water Chestnuts, Coconut Milk, *Steamed* ココナッツ蒸しケーキ	三件 *three pieces* 360

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。