

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薑膳煮込み(牛原產地: 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. 0. 醬炒蘿蔔糕	620
Dried Shrimp, Chinese Sausage, Radish Cake, X.O. Sauce, Wok-fried 大根餅のX. 0. 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。

明爐燒烤
BARBECUED
廣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	2,380	4,380	8,380
◆ 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		
◆ 燒味拼盤	Assorted Barbecued Platter オードブル盛り合わせ 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)	二款 2 品 Two Choices 1,980	三款 3 品 Three Choices 2,280	

 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

3,280

◎ 古法鮑魚佛跳牆

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（ぶつ飛びスープ）

1,080

◎ 蟲草花牛肝菌燉花膠

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

980

◎ 淮山杞子燉南非鮮鮑魚

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

980

◎ 花旗參石斛螺頭燉烏雞

Black Silkie Chicken, American Ginseng, Dendrobium, Murex, 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

780

純・慢燉烏雞湯

Black Silkie Chicken, PH 9.0 Water, Double-boiled
烏骨鶏のとろ火煮込みスープ

980

◎ 紅燒鮑魚花膠羹

Fish Maw, Abalone, Conpoy, Seasonal Mushroom, Boiled
魚の浮袋、アワビの醤油煮込みスープ

820

◎ 酸辣龍蝦羹

Lobster, Black Fungus, Bamboo Shoots, Hot and Sour, Boiled
ロブスター入りサンラータン

760

◎ 雅閣拆魚羹

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

620

◎ 珍菌上素燕

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 甲殻類 | 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，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。

鮑魚・燕窩
ABALONE, BIRD NEST
鮑、燕の巣

每位 per person お一人様

8,680

 日本溏心吉品鮑 (20 頭) (鮑魚原產地: 日本岩手縣) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (20-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan) 日本產吉品鮑 (20 頭) (アワビの産地: 日本・吉浜)	5,680
 日本吉品鮑 (25 頭) (鮑魚原產地: 日本岩手縣) Japanese Yoshihama Abalone, Braised (25-Head) (Abalone Origin: Yoshihama, Japan) 日本產吉品鮑 (25 頭) (アワビの産地: 日本・吉浜)	6,080
 極品燴花膠皇 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	6,080
 蠔皇鮑魚 (3 頭) 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)	3,680
 鮑汁扣花膠 Fish Maw, Oyster Sauce, Braised 魚の浮袋の鮑ソース風味煮込み	2,380
 澳洲鮑魚扣鵝掌 (6 頭) 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)	1,980
 百花脆皮釀花膠 Fish Maw, Shrimp Paste, Crispy エビのすり身の魚の浮袋包み揚げ	1,380
 紅燒蟹肉官燕盞 Bird's Nest, Crab Meat, Superior Broth, Braised 蟹肉と燕の巣の醤油煮込み	3,080

 **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

菜单所使用之海鲜食材皆符合生态保育永续利用，所使用之猪油原产地为台湾，猪肉原产地为台湾、西班牙。

以上所有价格为新台币含税价格，外加10%服务费。自备酒水服务费，葡萄酒、烈酒每瓶 TWD1,000。

菜单品项将不定期更换，恕不另行通知。若您有任何饮食上的特殊需求，敬请事先告知我们的服务员。

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产地は台湾となります。豚肉の原产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 日本鹿兒島產 A5 和牛とピーマン、筍のグリル(牛原產地:鹿兒島縣)	3,680
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 オーストラリア產和牛、ブラックペッパー炒め(牛原產地:オーストラリア)	2,380
● 古法雙冬羊腩煲 2,280 Taiwanese Lamb Brisket, Bamboo Shoots, Shiitake Mushroom, Stewed in Casserole 羊バラ肉と、タケノコ、シイタケの土鍋煮込み	2,280
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 アメリカ產最高級牛リブロースの香り高いカレー煮込み(牛原產地: アメリカ)	1,380
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	980
雅閣咕嚕肉 980 Taiwanese Black Pork, Pineapple, Sweet & Sour Sauce, Glazed 台湾產黒豚とフレッシュパイナップル入り酢豚	980
● 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	980
櫻菜干煸四季豆 620 String Beans, Taiwanese Minced Pork, Pickled Vegetables, Wok-fried メイガン四川風インゲン豆炒め	620
● 香茅乳鴿 2,080 Taiwan Pingtung Pigeon, Lemongrass, Roasted and Fried レモングラス風味の台湾屏東產乳鴿のグリル パリパリ仕立て	2,080
● 雅閣脆皮雞 ● Ya Ge Signature Crispy Chicken, Roasted and Fried ヤグ特製フライドチキン	半隻 half 一隻 whole ハーフサイズ フルサイズ 1,280 2,180
麻婆豆腐 680 Minced Pork, Bean Curd, Tofu, Chili, Sichuan Style, Braised 麻婆豆腐	680

● 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，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。

**海鮮
SEAFOOD
海鮮メニュー**

		例牌 regular 一皿
¶ 上湯焗龍蝦伊麵 (18両)		5,280
¶ 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		
¶ 避風塘南非鮑魚	2,380	
¶ South African Abalone, Garlic, Chili, Wok-fried		
南アフリカ産鮑の香港風ピリ辛炒め		
¶ 翡翠炒象拔蚌	1,880	
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 X0 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	1,480	
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	每位 per person お一人様	
Crab Meat, Onion, Oven-baked	1,080	
カニ肉のオーブン焼		

¶ Shellfish 甲殻類 | Nuts 堅果類 | Vegetarian 素食 | (V) Vegan 全素 | Chef's special 主廚精選 | Gluten free 無麸質

菜单所使用之海鮮食材皆符合生态保育永续利用，所使用之猪油原产地为台湾，猪肉原产地为台湾、西班牙。

以上所有价格为新台币含税价格，外加10%服务费。自备酒水服务费，葡萄酒、烈酒每瓶TWD1,000。

菜单品项将不定期更换，恕不另行通知。若您有任何饮食上的特殊需求，敬请事先告知我们的服务人员。

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产地は台湾となります。豚肉の原产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

(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)

(每両 per tael) 400

南非鮮鮑魚

(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)

(每只 per piece) 620

象拔蚌

(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)

(每両 per tael) 320

澎湖龍蝦 (18 両)

(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)

(每両 per tael) 290

帝王蟹 (二食)

(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)

(每公斤 per kg) 8,600

*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

菜单所使用之海鲜食材皆符合生态保育永续利用，所使用之猪油原产地为台湾，猪肉原产地为台湾、西班牙。

以上所有价格为新台币含税价格，外加10%服务费。自备酒水服务费，葡萄酒、烈酒每瓶TWD1,000。

菜单单品项将不定期更换，恕不另行通知。若您有任何饮食上的特殊需求，敬请事先告知我们的服务人员。

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
🌿 檬菜乾煸小萍菇		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	720	
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		
🌿 酥絲蜜餞素風鱠	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		
🌿 古法銀鱗鮮湯浸時蔬	780	
Giant Grouper Skin, Baby Cabbage, Dried Shrimp, Shiitake Mushroom, Braised in Chicken Jus		
ハタの皮、ベビー白菜、干し蝦、シイタケのシェフ特製高湯スープじっくり煮込み		
🌿 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、蠔油等烹調方法)		
Seasonal Vegetables		
(Cooking style options: Braised in Superior Broth, Sautéed Plain, Sautéed with Garlic or Wok-fried with Oyster Sauce)		
季節の野菜		
(豚ベース中華ブイヨン風味、チキンブイヨン仕立て、ニンニク風味炒め、オイスターソース炒めなどの調理方法からお選びいただけます)		

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。

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		
◎ 瑤柱鮑魚臘味糯米飯	980	
Abalone, 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		
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(牛原產地: アメリカ)		
雪紅野菌和牛炒飯 (牛肉原產地: 澳洲 Beef Origin: Australia)	980	
Australian Wagyu Beef Minced, Snow Vegetable, Mushroom, Jasmine Rice, Wok-fried オーストラリア和牛と雪菜・シイタケのタイ産ジャスミンライス炒飯 (牛原產地: 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麵やきそば		
◎ 鮑片滑雞粥	每位 per person	
Sliced South African Abalone, Chicken Congee, Boiled 南アフリカ産アワビのスライス入り粥	580	
◎ 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 日本鹿兒島産 A5 牛肉入りスープ麵(牛原產地: 鹿兒島縣)	1,280	

◎ 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
  養生薑茶官燕湯圓		1,980
 Supreme Bird's Nest, Sesame Glutinous Rice Ball, Ginger Tea, Double-boiled		
燕の巣入りゴマ団子の生姜茶煮込みデザートスープ		
 紅棗銀耳燉雪蓮子	420	
 Snow Lotus Seed, Red Dates, Snow Fungus, Double-boiled		
サツマイモと雪蓮子入りデザートスープ		
 雪燕西米南瓜露	420	
 Snow Swallow, Sago Cream, Pumpkin, Double-boiled		
雪燕、タピオカ、カボチャ入り甘味スープ		
 蛋白杏仁茶	420	
Almond Cream, Egg White, Double-boiled		
蒸し卵白入り杏仁茶		
 香芒楊枝甘露	480	
Mango, Pomelo, Sago Cream, Chilled		
ココナツタピオカミルクと柚子果肉入りマンゴージュース		
 遠年陳皮湘蓮紅豆沙	420	
Tangerine Peel, Lotus Seed, Red Bean, Double-boiled		
陳皮入りあずきと湘蓮のお汁粉		
 燕液薑茶奶凍	680	
Bird's Nest, Ginger, Milk Pudding, Chilled		
燕の巣とジンジャー入りミルクプリン		
 懷舊黑白芝麻捲	三件 three pieces	
Sesame Roll, Steamed		
胡麻の巻き菓子	330	
即焗傳統酥皮蛋撻 (需時 30 分鐘)	三件 three pieces	
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)	360	
 椰香棗皇糕	三件 three pieces	
Red Dates, Coconut Cake, Steamed		
ナツメとココナツ風味の中華風タピオカゼリー	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 無麸質

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。