主廚米其林精選套餐
MICHELIN SIGNATURE MENU
シェフ セットメニュー

魚子醬金陵燒乳豬・醞火烏金叉燒・金沙北海道元貝
北海道海膽戈渣・石榴百香果・蝶豆花星斑水晶餃

Caviar, Suckling Pig, *Roasted*・Black Pork, Honey, *Barbecued*・Hokkaido Scallop, Salted Egg Yolk, *Wok-fried*
Hokkaido Sea Urchin, Superior Broth, Egg, *Deep-fried*・Passion fruit, Pomegranate, *Marinated*
Star Garoupa, Butterfly Pea, *Steamed*
子豚のロースト キャビア添え．黒豚の蜂蜜風味仕立て．北海道産ホタテの金沙仕立て
子豚のロースト．パッションフルーツとトマトのザクロ風味．バタフライピー香るスジアラ水晶餃子
Pol Roger Brut Reserve, Champagne, France

私房八寶燉花膠

Fish Maw, Shiitake Mushroom, Baby Cabbage, Ham, Sea Whelk, Pork Tendon, *Double-boiled*
魚の浮袋、花椎茸、ミニ白菜、ハム、巻貝、豚スジ肉入り特製中華風五目煮込みスープ

上湯芝士焗澎湖龍蝦

Peng Hu Lobster, Cheese and Butter, *Braised in Superior Broth*
澎湖産ロブスターの上湯チーズ焼き
Domaine Paquet Macon Fuisse, Burgundy, France
(Premium: Rene Lequin-Colin Chassagne-Montrachet Clos Devant, Burgundy, France)

日本吉品鮑（25 頭）
（鮑魚原產地： 岩手縣・吉濱）
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）
Maison Champy Bourgogne Pinot Noir Cuvée Edme, Burgundy, France
(Premium: Gaja Ca'Marcanda "Magari", Tsuscany Italy)

青花椒香筍煎 A5 和牛
（牛肉原產地：日本鹿兒島縣）
Japanese A5 Wagyu Beef, Green Peppercorn, Bamboo Shoot, *Pan-fried* (Beef Origin: Kagoshima, Japan)
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）
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel, California, USA

金香芋韻蟹肉燒鵝炒飯

Crab Meat, Roasted Goose, Taro, Jasmine Rice, *Wok-fried*
タロイモ、蟹肉、焼きガチョウ入りタイ米チャーハン

棗皇蜜香蘋果燉官燕盞

Supreme Bird's Nest, Red Dates, Apples, *Double-boiled*
官燕、棗皇、蜜香りんごの甘味スープ
Sekiya Houraisen Shochu Shiso Umeshu,Japan

文華迎美點

Petit Four
プチフール

$12,800
每位 *per person* お一人様

$15,600 / $16,800
搭配餐酒 *wine pairings* ワインペアリング / 搭配臻選餐酒 *premium wine pairings* プレミアム・ワイン・ペアリング

本套餐含有過敏原 Set Menu Contains Allergens：Shellfish 甲殼類 | Nuts 堅果類

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。