雅閣素食套餐
VEGETARIAN SET MENU
ヤグ　ベジタリアンセットメニュー

石榴百香果・黃瓜莧菜捲
藜麥南瓜條・牛肝小芋角
Passion fruit, Pomegranate, *Marinated*・Cucumber, Chinese Spinach, Sea Grapes, *Chilled*
Pumpkin, Quinoa, *Chilled*・Porcini Mushroom, Taro, *Deep-fried*
パッションフルーツとトマトのザクロ風味漬物・豆腐、ヒユ、海ブドウの冷製巻き
カボチャスティックの冷菜 キヌアまぶし・ポルチーニのタロイモ包み揚げ

菜膽竹笙燉北菇
Flower Mushrooms, Bamboo Fungus, Baby Cabbage, *Double-boiled*
ベビー白菜とキヌガサダケ、シイタケ入り煮込みスープ

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

松露脆三鮮
Truffle, Bamboo Shoot, Pine Nuts, Yellow Fungus, Shiitake Mushroom,
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

金絲翠玉百合
Morels, Cordyceps, Cucumber, Lily Bulb, *Wok-fried*
アミガサダケと冬虫夏草、キュウリ、百合の花の炒め

雪紅野菇素香飯
Pickled Mustard Greens, Carrot, King Oyster Mushroom, Jasmine Rice, *Wok-fried*
雪菜とニンジン、エリンギ入りジャスミンライスチャーハン

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

$3,988
每位 *per person* お一人様

本套餐含有過敏原 Set Menu Contains Allergens： 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。