雍翠庭

CHINESE CUISINE

套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

白酒 WHITE WINE

喜樂尼 白蘇維儂白酒 2019 紐西蘭
Sileni Sauvignon Blanc 2019 New Zealand
NT$2,200/瓶　750ml

單車女神-夏多內 2016 美國
Cycles Gladiator-Chardonnay 2016 U.S.A
NT$2,400/瓶　750ml

紅酒 RED WINE

德拉賈汀 隆河丘紅酒 2018 法國
Chateau De La Gardine 2018 France
NT$2,000/瓶　750ml

單車女神-卡本內蘇維儂 2016 美國
Cycles Gladiator-Cab 2016 U.S.A
NT$2,500/瓶　750ml

啤酒 BEER

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Lager Beer
NT$150/瓶　330ml

麒麟啤酒 Kirin Ichiban Draft Beer
NT$150/瓶　330ml

海尼根啤酒 Heineken Beer
NT$150/瓶　330ml

● 苦蕎麥茶 Buckwheat　NT$80/位
(季節限定)

果汁與軟性飲品 JUICE & SOFT DRINK

鮮榨柳橙汁 / 鮮榨蔬果汁
Fresh Orange Juice / Dietary Fiber Juice
NT$200/杯　250ml

可口可樂 / 雪碧汽水 / Zero可樂
Coca Cola / Sprite / Zero Coke
NT$100/瓶　330ml

美式咖啡 / 拿鐵咖啡 / 卡布奇諾
Coffee Americano / Coffee Latte / Cappuccino
NT$180/杯

沛綠雅氣泡水 Perrier
NT$150/瓶　330ml

以上價格均需另加10%服務費
All prices are subject to a 10% service charge.
自備酒水服務費：葡萄酒 NT$500/ 瓶 烈酒 NT$1000/ 瓶
Corkage fee : Wine NT$500 / bottle Liquor : NT$1000 / bottle
酒後不開車，飯店提供叫車服務
Drink Responsibly. The Hotel is Delighted to Arrange a Taxi at Your Service.

擁翠之境 以茶敘情

因此孕育出產量稀少、純淨茶韻的台灣高山茶
日夜溫差大，茶樹生長較緩
四季分明、冷霧繚繞；時而微雨、時而陽光和煦
群山環繞、優雅靜謐的——台中市和平鄉
源自台灣高海拔茶葉產區

梨山紅茶 Lishan Black Tea

NT$ 80 / 位 per person

產地:台灣梨山　Origin: Lishan Mountain, Taiwan

入口味醇、餘韻渾厚，為台灣最具代表性的頂級紅茶。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，以人工摘採方式特選一個月內「頂端心芽」；具有獨特、飄渺的花香或熟蜜般的果香，以全發酵製成，茶湯呈濃厚橙色，柔和清香。

From the Lishan mountain range, the Lishan black tea is produced 2,250 meters above sea level. The handpicked "top sprouts" are no more than one month old and are filled with a unique winter honey fragrance. The smell of the brewed tea carries a floral scent mixed with the fruity aroma of honey.

大禹嶺綠茶 Dayuling Green Tea

NT$ 80 / 位 per person

產地:台灣合歡山　Origin: Hehuanshan Mountain, Taiwan

茶香淡雅清甜，保有原始山林氣息，被視為茶中極品。

位於合歡山，產於海拔2,600公尺，全年雲霧籠罩、晝夜溫差大，氣候溫冷濕潤，因茶葉生長較緩，一年僅採收2次。葉片豐潤渾厚，芽葉苦澀成份低，茶色鮮豔悅目。

From the Hehuanshan mountain range, the Dayuling green tea is produced 2,600 meters above sea level. Covered by clouds and mists all year long, the tea plants experience large day/night temperature variations due to the climate's warm, cold, and humid conditions. The tea soup appears in a brilliant honey green color when brewed and has a fresh, sweet taste.

梨山清香烏龍 Lishan Oolong Tea

NT$ 80 / 位 per person

產地:台灣梨山　Origin: Lishan Mountain, Taiwan

茶湯色澤如蜜綠琥珀色，入口有如甜梨果香。

位於中央山脈梨山區，產於海拔2,250公尺，高海拔帶來不同的高山氣韻及花果香氣。因晝夜溫差大，終日雲霧繚繞，水氣充足，是孕育茶樹的最佳環境，口感潤滑而高雅，散發著花果香氣。

Lishan oolong tea is produced 2,250 meters above sea level. The high altitude gives the tea a distinct alpine ambiance and a special floral and fruity aroma. The color of the tea soup takes on the hue of honey amber green; it also has a fruity, sweet pear aftertaste and exudes a smooth and elegant floral aroma.

金沙海大蝦套餐 《午間限定》

Seafood Harvest Set Menu 《 Lunch Special Set Menu 》

車えびコース 《 お昼のセットメニュー 》

洛神花香蘋醋
Roselle Apple Vinegar
ローゼルと林檎の食前酢

雍翠一品膳
Chinese Cuisine Appetizer
特製アラカルト

照燒鰻、梅汁蕃茄、椒汁香螺
Teriyaki Eel, Tomato with Plum Juice, Periwinkle with Pepper Sauce
鰻の照り焼き、ミニトマトの梅マリネ、ヘナタリガイの山椒和え

瑤柱菊花盅
Double-Boiled Chicken Soup with Tofu and Scallops
貝柱と豆腐のスープ

金沙海大蝦
Deep-fried King Prawn with Salted Egg Sauce
車エビの塩漬け卵炒め

三杯走地雞
Taiwanese Three Cup Chicken (Sesame oil、Soy Sauce、Rice wine)
鶏の台湾風炒め（三杯鶏）

樹子海上鮮
Steamed Sea Bass Fillet with Tree Seed Sauce
スズキの蒸し物 冬瓜、パイナップルピクルス、樹子とともに

府城芋頭糕
Tainan Taro Cake with Braised Chicken
府城タロイモ餅

寶島時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

椰汁紫米露
Purple Sticky Rice with Coconut Milk
黒米とココナッツミルクのお汁粉

NT$ 980+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

精緻鮑魚套餐

Abalone Set Menu

鮑コース

洛神花香蘋醋
Roselle Apple Vinegar
ローゼルと林檎の食前酢

雍翠一品膳
Chinese Cuisine Appetizer
特製アラカルト

橙汁白玉、梅汁蕃茄、醉雞、照燒鰻、椒汁香螺
Water Chestnut with Orange Juice, Tomato with Plum Juice, Drunken Chicken, Teriyaki Eel, Periwinkle with Pepper Sauce
オレンジ白玉、ミニトマトの梅マリネ、酔い鶏、
鰻の照り焼き、ヘナタリガイの山椒和え

花膠佛跳牆
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw
高級食材煮込みスープ（ぶっとびスープ）

香蒜原鮑佐水粄
Steamed Whole Abalone with Flat Rice Noodle in Garlic Sauce
鮑の蒸し物 にんにく風味 ライスヌードルを添えて

紅糟走地雞
Fried Free Range Chicken with Red Yeast Rice Sauce
鶏もも肉の紅麹炒め

西瓜綿蒸魚件
Steamed Sea Bass Fillet with Pickled Watermelon
蒸し魚（パーチ）小玉スイカのピクルス添え

茶油蝦拌飯
Rice with Camelia Oil and Shrimp
椿油エビの混ぜご飯

寶島時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

椰汁紫米露
Purple Sticky Rice with Coconut Milk
黒米とココナッツミルクのお汁粉

NT$ 1,380+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

經典龍蝦套餐
Lobster Set Menu
ロブスターコース

洛神花香蘋醋
Roselle Apple Vinegar
ローゼルと林檎の食前酢

雍翠一品膳
Chinese Cuisine Appetizer
特製アラカルト

烏魚子、椒汁香螺、橙汁白玉、醉雞、鳳眼果、梅汁番茄
Mullet Roe, Periwinkle with Pepper Sauce, Water Chestnut with Orange Juice, Drunken Chicken, Ping-Pong with Osmanthus Sauce, Tomato with Plum Juice
からすみ、ヘナタリガイの山椒和え、オレンジ白玉、酔い鶏、ジャスミン風味ピンポンノキの実、ミニトマトの梅マリネ

桑拿牛肋排（美國牛肉）
Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)
牛リブステーキの牛骨スープがけ(米国産牛肉)

香蒜原鮑佐水粄
Steamed Whole Abalone with Flat Rice Noodle in Garlic Sauce
鮑の蒸し物 にんにく風味 ライスヌードルを添えて

干燒波龍佐伊麵
Dry-Braised Boston Lobster with Chill Sauce and Noodles
伊府麺のロブスターチリソース煮がけ

（清蒸、蒜蓉、X.O.醬可擇一作法，X.O醬需加NT$100+10%）
(Choice of : Steamed, Garlic Sauce, or X.O. Sauce - Additional NT$100+10% Required for X.O. Sauce)
（蒸し、ニンニク、X.O.ソースからお選びいただけます，X.O.ソースをお選びの場合$100+10％加算されます）

茶油走地雞
Stewed Free-Range Chicken with Camelia Oil
地鶏の香味椿油煮込み

松露娃娃菜
Steamed Baby Cabbage with Truffle Sauce
ミニ白菜の蒸し物 トリュフ風味

寶島時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

椰汁紫米露
Purple Sticky Rice with Coconut Milk
黒米とココナッツミルクのお汁粉

NT$ 1,880+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

典藏海陸套餐

Surf & Turf Set Menu

海と山の幸フルコース

洛神花香蘋醋
Roselle Apple Vinegar
ローゼルと林檎の食前酢

雍翠一品膳
Chinese Cuisine Appetizer
特製アラカルト

烏魚子、山藥麵、照燒鰻、X.O.炙燒干貝、醉雞、椒汁香螺
Mullet Roe, Japanese Yam Thin Noodles, Teriyaki Eel, Grilled Scallops with X.O. Sauce , Drunken Chicken, Periwinkle with Pepper Sauce
からすみ、山芋そうめん、鰻の照り焼き、X.O.干し貝柱の炙り焼き、酔い鶏、ヘナタリガイの山椒和え

湯泡鮮魚生
Slices of Sea Bass Drizzled with Fish Bone Broth
新鮮スズキのお吸い物

蠔皇原粒鮑
Stewed Abalone with Oyster Sauce
アワビのオイスターソース煮

樹子波龍佐水粄
Steamed Lobster with Tree Seed Sauce and Rice Noodle
蒸しロブスターの樹子ソースがけ 客家風ライスプディング添え

星蔥牛肋排（美國牛肉）
Stewed Beef Ribs with Sanshing Scallions Sauce (U.S. Beef)
牛リブステーキ　青ネギソース添え(米国産牛肉)

瑤柱鑲冬蓉
Steamed White Gourd with Scallop in Chicken Broth
蒸し貝柱とトウガンのスープ

寶島時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

燕液紫米露
Purple Sticky Rice with Bird's Nest
ツバメの巣と黒米のお汁粉

NT$ 2,580+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

養生蔬食套餐
Vegetarian Set Menu
薬膳ベジタリアンコース

洛神花香蘋醋
Roselle Apple Vinegar
ローゼルと林檎の食前酢

雍翠一品膳
Chinese Cuisine Appetizer
特製アラカルト

羊蕈八寶盅
Double-Boiled Vegetarian Soup with Morel Mashrooms
アミガサタケの八宝煮込みスープ

松子蔬果鬆
Egg Crepe with Seasonal Vegetables and Nuts
旬の野菜、果物のクレープ　松の実を添えて

松露猴頭菇
Deep-Dried Lion's Mane Mushrooms and Assorted Vegetables with Truffle Sauce
各種キノコのフライ　トリュフソースがけ

水晶燴冬蓉
Stewed White Gourd with Assorted Vegetables
冬瓜の野菜あんかけ

紅藜南瓜糕
Pumpkin Cake with Red Quinoa
カボチャ餅　レッドキヌアまぶし

寶島時鮮果
Assorted Seasonal Fruits
季節のフルーツ

椰汁紫米露
Purple Sticky Rice with Coconut Milk
黒米とココナッツミルクのお汁粉

NT$ 1,080+10% 每位 / per person / お一人様につき

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

雍翠庭

CHINESE 雍 CUISINE

單點菜單

MENU

メニュー

飯麵

飯麵 Rice & Noodles ご飯 & 麺

麗禧紅燒牛肉麵（美國牛肉） NT$ 420
Signature Braised Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
醤油ベースの牛肉麺 麗禧風（米国産牛肉）

麗禧清燉牛肉麵（美國牛肉） NT$ 420
Signature Stew Beef Noodle Soup (U.S. Beef)
牛骨ベースの牛肉麺 麗禧風（米国産牛肉）

麗禧排骨酥麵 NT$ 360
Taiwanese-style Spareribs Noodle soup
台湾風 スペアリブのフライ入り麺

烏魚子炒飯 NT$ 480
Fried Rice with Mullet Roe
からすみチャーハン

牛肉炒飯（美國牛肉） NT$ 380
Fried Rice with Beef (U.S. Beef)
牛肉チャーハン（米国産牛肉）

什錦鮮蔬羅漢粥 NT$ 300
Boiling Congee with Vegetable
野菜たっぷりのおかゆ

麗禧紅燒牛肉麵

麗禧清燉牛肉麵

以上價格均需另加10%服務費, 每人最低消費NT$ 700元
All prices are subject to 10% service charge. The minimum charge is NT$ 700 per person
別途10%のサービス料をいただきます. お一人当たりの最低消費額はNT$ 700元とさせていただきます

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

肉類、海鮮

肉類 Meat 肉

🌶 嘟嘟肥牛煲（美國牛肉/松阪豬） NT$ 720
Spicy Top Blade Steak Casserole (U.S. Beef/Pork Neck)
牛肉と野菜のピリ辛煮込み（米国産牛肉/トントロ）

星蔥牛肋排（美國牛肉） NT$ 720
Stewed Beef Ribs with Sanshing Scallions (U.S. Beef)
牛リブステーキ　青ネギソース添え（米国産牛肉）

紅糟走地雞 NT$ 420
（紅糟、🌶三杯、桂花蜜汁、茶油）可擇一作法
Fried Free Range Chicken with Red Yeast Rice Sauce
(Choice of : Red Yeast Rice Sauce、Stir-fried Soy Sauce、Osmanthus Honey、Camelia Oil)
鶏もも肉の紅麹炒め
（紅麹炒め、三杯（台湾風）ソースかけ、キンモクセイソース、椿油煮込み）
調理方法を1つお選びください

海鮮類 Seafood シーフード

🌶🦐 干燒波龍佐伊麵（半隻） NT$ 880
（🌶干燒、清蒸、蒜蓉、🌶X.O.醬、🌶三杯）可擇一作法
Dry-Braised Boston Lobster with Chill Sauce and Noodles (half)
(Choice of : Dry-Braised、Steamed、Garlic Sauce、X.O. Sauce、Stir-fried Soy Sauce)
伊府麺のロブスターチリソース煮がけ（ハーフ）
（チリソース煮、蒸し、ニンニク、X.O.ソース、
三杯（台湾風）ソースかけ ）調理方法を1つお選びください

🦐 香蒜原鮑佐水粄（單人份） NT$ 620
Steamed Whole Abalone with Flat Rice Noodle in Garlic Sauce
鮑の蒸し物 にんにく風味 ライスヌードルを添えて

西瓜綿蒸魚件 NT$ 380
Steamed Sea Bass Fillet with Pickled Watermelon
蒸し魚（パーチ）小玉スイカのピクルス添え

🦐 金沙海大蝦（單人份） NT$ 380
Deep-fried King Prawn with Salted Egg Sauce
車エビの塩漬け卵炒め

星蔥牛肋排

金沙海大蝦

以上價格均需另加10%服務費, 每人最低消費NT$ 700元
All prices are subject to 10% service charge. The minimum charge is NT$ 700 per person
別途10%のサービス料をいただきます. お一人当たりの最低消費額はNT$ 700元とさせていただきます

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

🦐 本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

湯品、蔬食

湯品 Soup スープ

桑拿牛肋排（美國牛肉） NT$ 520
Sauna Beef Ribs Drizzled with Beef Bone Soup (U.S. Beef)
牛リブステーキの牛骨スープがけ(米国産牛肉)

湯泡鮮魚生 NT$ 420
Slices of Sea Bass Drizzled with Fish Bone Broth (Soup)
新鮮スズキのお吸い物

花膠佛跳牆（單人份） NT$ 480
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw
高級食材煮込みスープ（ぶっとびスープ）

羊菌八寶盅（單人份） NT$ 280
Double-Boiled Vegetarian Soup with Morel Mashrooms
アミガサタケの八宝煮込みスープ

瑤柱菊花盅（單人份） NT$ 200
Double-Boiled Chicken Soup with Tofu and Scallops
貝柱と豆腐のスープ

蔬食Vegetables 野菜

蜜椒炒蘆筍 NT$ 520
Stir-Fried Asparagus with Sweet Pepper
パプリカとアスパラの炒め物

松露猴頭菇 NT$ 420
（松露、茶油）可擇一做法
Deep-Dried Lion's Mane Mushrooms and Assorted Vegetables with Truffle Sauce
(Choice of : Truffle Sauce、Camelia Oil)
各種キノコのフライ　トリュフソースがけ
（トリュフソース、椿油煮込み）調理方法を1つお選びください

清炒季節時蔬 NT$ 280
（高麗菜、青花菜、皇宮菜）可擇一
Stir-fried Seasonal Vegetables
(Choice of : Cabbage、Broccoli、Ceylon Spinach)
旬の野菜の炒めもの
（キャベツ、ブロッコリー、ツルムラサキ）1つお選びください

桑拿牛肋排

湯泡鮮魚生

以上價格均需另加10%服務費, 每人最低消費NT$ 700元
All prices are subject to 10% service charge. The minimum charge is NT$ 700 per person
別途10％のサービス料をいただきます. お一人当たりの最低消費額はNT$ 700元とさせていただきます

若您有特殊飲食習慣，敬請告知服務人員。
Please inform one of our associates of any dietary concerns or allergies.

本產品含有蝦、蟹、貝類不適合其過敏質者使用。
This product contains shrimp and crab.If you are allergic to shellfish, please avoid eating.

雍翠庭

CHINESE CUISINE