



# 雍翠庭

CHINESE  CUISINE

## 套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

# 一杯

## Iced Milk Tea

# 大冰奶



NT\$ 160+10%

### 啤酒 BEER

台灣金牌啤酒 Taiwan Gold Medal Lager Beer  
NT\$200/瓶 330ml

麒麟啤酒 Kirin Ichiban Draft Beer  
NT\$230/瓶 330ml

海尼根啤酒 Heineken Beer  
NT\$230/瓶 330ml

### 國產酒 CHINESE LIQUOR

埔里玉泉精釀陳年紹興酒 (附話梅一份)  
Puli Premier Shao-Hsing Wine  
NT\$850/瓶 600ml

### 清酒 SAKE

天鷹心 純米吟釀 Tentaka Kokoro  
NT\$1,500/瓶 300ml

八海山 本釀造 Hakkaisan Honjozoshu  
NT\$1,000/瓶 300ml

### 果汁與軟性飲品 JUICE & SOFT DRINK

- 泡泡紅寶石 (季節限定)

Sparkling Roselle Vinegar Drink  
NT\$160/杯 300ml

- 一杯大冰奶 (季節限定)

Iced Milk Tea  
NT\$160/瓶 300ml

美式咖啡 / 拿鐵咖啡 / 卡布奇諾  
Coffee Americano / Coffee Latte / Cappuccino  
NT\$250/杯

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零卡可樂  
Coca Cola / Sprite / Zero Coke  
NT\$160/瓶 330ml

美國 Natura 微礦氣泡水暢飲  
Natura Sparkling Water  
NT\$80/每位

法國 Evian 天然礦泉水  
Evian Mineral Water  
NT\$220/瓶 1000ml

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\$1,000/瓶

Corkage fee : Wine NT\$500 / bottle Liquor : NT\$1,000 / bottle

酒後不開車，飯店提供叫車服務

Drink Responsibly. We're delighted to arrange a taxi at your service.

# 擁翠之境 以茶叙情



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

---

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

---

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

---

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.



※如需無咖啡因茶款，將提供台灣在地「黃金苦蕎茶」。

If you would like to have caffeine-free tea, we will provide the “Golden Buckwheat Tea” selection.

# 【 精緻套餐 】

午間限定

Lunch Set Menu

ランチセット

## 雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

梅汁釀番茄、煙燻花枝、紹興醉雞、星蔥美人腿

Tomato with Plum Sauce, Smoked Calamari,

Chicken Roll with Shaoxing Wine, Water Bamboo with Scallion Sauce

トマトの梅マリネ、イカの燻製、酔っ払い鶏、ネギとマコモ

## 山藥枸杞燉雞盅

Double-Boiled Chicken Soup with Japanese Yam and Wolfberries

山芋とクコの実と鶏肉の煮込みスープ

## 香辣豉椒南非鮑

Steamed Whole Abalone with Spicy Black Bean Sauce

南アフリカ産アワビのスパイシーソースがけ

## 蜜汁堅果豬肋排 (台灣豬肉)

Roasted Pork Ribs with Honey and Crushed Almonds (Taiwan Pork)

ジューシー豚スペアリブのナッツ焼き (台湾産豚肉)

## 五柳醋溜香酥魚片

Deep-Fried Striped Bass with Sweet and Sour Sauce

スズキのフライの五柳ソースがけ

## 櫻花蝦野菇娃娃菜

Stir-Fried Baby Cabbage with Mushrooms and Sakura Shrimps

ミニ白菜と二種類のキノコの桜えび炒め

## 寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

## 冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 1,680+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.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

# 【 經典套餐 】

Classic Set Menu

定番コース料理

## 雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、椒麻脆瓜、梅汁釀番茄、星蔥美人腿、山椒百靈菇  
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Spicy Pickled Cucumber, Tomato with Plum Sauce,  
Water Bamboo with Scallion Sauce, White Ferula Mushroom with Japanese Pepper  
酔っ払い鶏、キュウリの椒麻ソース和え、トマトの梅マリネ、  
ネギとマコモダケ、アワビタケの山椒和え

## 花膠白蘆筍燉雞

Double-Boiled Chicken Soup with Fish Maw and White Asparagus

魚の浮袋とホワイトアスパラと鶏肉の煮込みスープ

## 八味金蒜北海道鮮干貝

Deep-Fried Scallop in Eight-Spice Powder with Sweet Potato Chips and Garlic

北海道産ほたて貝柱の八味粉フライガーリックチップ添え

## 樹子瓜蓉蒸龍蝦

Steamed Lobster with Tree Seed Sauce

蒸しロブスターの冬瓜ソースがけ

## 薏仁野菇燴絲瓜

Braised Loofah with Mushroom and Job's Tear

ヘチマ・金華ハム・二種類のキノコ・ハトムギのとろみ炒め

## 金沙烏魚子炒飯

Fried Rice with Mullet Roe

カラスミチャーハン

## 寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

## 冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 2,280+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.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

# 【 典藏套餐 】

Exquisite Set Menu

コレクションコース料理

## 雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

紹興醉雞、紅酒無花果、煙燻花枝、洛神紫蘇山藥麵、陳醋海蜇花  
Chicken Roll with Shaoxing Wine, Marinated Fig with Red Wine, Smoked Calamari,  
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce, Jellyfish with Chinese Aged Vinegar  
酔っ払い鶏、イチジクの赤ワイン煮、イカの燻製、  
ローゼル・シソ・山芋の麵、クラゲの酢の物

## 一品花膠佛跳牆 (台灣豬肉)

Buddha Jumping Over the Well with Fish Maw (Taiwan Pork)

高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉)

## 塔香三杯龍蝦球

Stir-Fried Lobster Balls with Water Bamboo in Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce

ロブスター団子とマコモダケのサンバイソース炒め

## 櫻桃木燻澳洲和牛頬

Cherry Wood Smoked Wagyu Beef Cheek with Chef's Signature Sauce

ア産和牛ほほ肉の燻製、特製ソースがけ

## 梅菜鮮露龍膽石斑

Steamed Giant Grouper with Pickled Mustard Greens

タマカイと梅干菜の蒸し物

## 酒香麻油雞煨飯

Chicken Rice with Black Sesame Oil

麻油鶏ライス

## 寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

## 冰糖玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Rock Sugar

白キクラゲとバラのスイートスープ

NT\$ 3,080+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.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有甲殼類、大豆、魚類、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、甲殼類、大豆、魚類、グルテンを含む穀物が含まれており、

その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。



内含有蝦、蟹、貝類。Contains Shrimp and Crab. エビ、カニ、貝類が含まれています。

# 【 養生蔬食套餐 】

Vegetarian Set Menu

ヘルシーベジタリアンコース料理

## 雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

山椒百靈菇、芥末脆雲耳、桂花釀白玉、香椿美人腿、洛神紫蘇山藥麵  
White Ferula Mushroom with Japanese Pepper, Black Fungus with Wasabi,  
White Radish Pickled with Osmanthus Sauce, Water Bamboo with Chinese Toon Sauce,  
Yam Noodles with Roselle and Perilla Sauce  
アワビタケの山椒和え、キクラゲのワサビ和え、ダイコンの金木犀シロップ漬け、  
マコモダケの香椿ソース和え、ローゼル・シソ・山芋の麵

## 薏仁白蘆筍燉蓮子

Braised Lotus Seed Soup with Job's Tear and White Asparagus

ハトムギ、ホワイトアスパラ、ハスの実の煮込みスープ

## 松子水果玉米鬆

Spring Roll with Fruit Corn and Pine Nuts

松の実とフルーツコーンの春巻き

## 松露猴菇獅子頭

Braised Lion's Mane Mushroom with Assorted Vegetables and Truffle Sauce

各種キノコのフライ、トリュフソースがけ

## 焗烤番茄襯蘿蔓

Baked Stuffed Tomato with Yam, Bamboo Shoot and Mushrooms

トマトとロメインレタスのグラタン

## 牛蒡松本茸炊飯

Steamed Rice with Burdock Root Chips and Honshimeiji Mushrooms

ゴボウと本シメジの炊き込みご飯

## 寶島四季時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

## 燕窩玫瑰銀耳露

Sweetened Wood Fungus with Rose and Bird Nest

ツバメの巣とバラと白キクラゲのスイートスープ

NT\$ 2,280+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.

お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

本產品含有大豆、含麩質之穀物，不適合其過敏體質者使用。

Food allergy notice: This product contains crustaceans, soybean, fish, gluten.

本メニューには、大豆、グルテンを含む穀物が含まれており、  
その食材のアレルギーをお持ちのお客様はお召し上がりいただけません。





# 雍翠庭

CHINESE  CUISINE

## 單點菜單


MENU

メニュー

# 熱炒

## 熱炒 Stir-Fry Dishes 炒め物

星蔥牛肋排 (美國牛肉) NT\$ 1,280  
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 (米国产牛肉)

 三杯虎掌南非鮑 (台灣豬肉) NT\$ 1,280  
Stir-Fried Abalone and Pork Tendon with Sesame Oil,  
Rice Wine and Soy Sauce (Taiwan Pork)  
スジと南アフリカ産アワビのサンペイソース (台湾産豚肉)

 三杯舒肥雞捲 (三杯、紅糟) 可擇一作法 NT\$ 520  
Sous Vide Chicken with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce  
(Choice of :Red Yeast Rice Sauce)  
サンペイチキンロール  
(紅麴炒め 調理方法を1つお選びください)

紅糟香蒜排骨酥 (台灣豬肉) NT\$ 520  
Crispy Pork Ribs with Garlic and Red Rice Yeast (Taiwan Pork)  
赤い酒粕漬け豚スペアリブの唐揚げ (台湾産豚肉)



星蔥牛肋排



三杯虎掌南非鮑

以上價格均需另加10%服務費。  
All prices are subject to 10% service charge.  
別途10%のサービス料をいただきます。

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.  
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

# 冷盤

## 冷盤 Appetize 前菜

 麻辣和牛頰 (澳洲牛肉) NT\$ 580  
Stewed Wagyu Beef Cheek with Spicy Sauce (Australian Beef)  
辛いビーフリップ (オーストラリア産牛肉)

紹興醉雞捲 NT\$ 420  
Chicken Roll with Shaoxing Wine  
酔っ払い鶏

陳醋海蜇花 NT\$ 320  
Jellyfish with Chinses Aged Vinegar  
クラゲの酢の物

 黃瓜雞絲拉皮 NT\$ 280  
Green Bean Noodle with Shredded Chicken and Cucumber in Sesame Sauce  
キュウリと鶏肉の緑豆ゼリー和え

梅醋漬蕃茄 NT\$ 280  
Tomato with Plum Juice  
クラゲの酢の物

老醋花生 NT\$ 280  
Deep-Fried Peanut Pickled with Chinese Aged Vinegar  
ピーナッツと紫タマネギの酢和え

桂花釀白玉 NT\$ 280  
White Radish Pickled with Osmanthus Sauce  
ダイコンの金木犀シロップ漬

以上價格均需另加10%服務費。  
All prices are subject to 10% service charge.  
別途10%のサービス料をいただきます。

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.  
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

# 飯

# 麵


## 飯 Rice 飯

酒香麻油雞煨飯 NT\$ 880  
Chicken Rice with Black Sesame Oil  
麻油雞ライス

金沙烏魚子炒飯 NT\$ 680  
Fried Rice with Mullet Roe  
カラスミチャーハン

肉絲蛋炒飯 (台灣豬肉) NT\$ 480  
Fried Rice with Pork (Taiwan Pork)  
豚肉チャーハン (台灣産豚肉)

## 麵 Noodles 麵

 麗禧紅燒牛肉麵 (美國牛肉) NT\$ 680  
Signature Braised Beef Noodle Soup (U.S. Beef)  
醤油ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉)

麗禧清燉牛肉麵 (美國牛肉) NT\$ 680  
Signature Stew Beef Noodle Soup (U.S. Beef)  
牛骨ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉)

麗禧排骨酥麵 (台灣豬肉) NT\$ 680  
Taiwanese-style Spareribs Noodle soup (Taiwan Pork)  
台灣風 スペアリブのフライ入り麵 (台灣産豚肉)



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。  
All prices are subject to 10% service charge.  
別途10%のサービス料をいただきます。

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.  
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

# 海鮮、 蔬食

## 海鮮 Seafood シーフード

-  活龍蝦（隻） NT\$ 1,680  
（樹子、蒜蓉、清蒸、 豉椒）可擇一作法  
Fresh Lobster (A piece)  
（Tree Seed Sauce, Garlic Sauce, Steamed,  Black Bean Sauce）  
Select one of the cooking methods  
活きロブスター（尾）  
（樹子ソースがけ、ニンニク、蒸し、 スパイシー）調理法を一つお選びください
- 豆醬燒龍膽石斑 NT\$ 1,280  
Braised Giant Grouper with Soybean Sauce  
カイ（ハタ）の大豆ソース炒め
- 三杯龍膽石斑下巴 NT\$ 980  
Stir-Fried Giant Grouper with Sesame Oil, Rice Wine and Soy Sauce  
サンペイタマカイサン
-  蒜蓉北海道生干貝 NT\$ 880  
Hokkaido Scallop with Garlic Sauce  
北海道産生ほたて貝柱のガーリックソテー
-  南非活鮑魚 NT\$ 680  
（蒜蓉、清蒸、 豉椒）可擇一作法  
Fresh South African Abalone  
（Garlic Sauce, Steamed,  Black Bean Sauce）Select one of the cooking methods  
南アフリカ産活きアワビ  
（ニンニク、蒸し、 スパイシー）調理法を一つお選びください

## 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
- 雙菇炒高麗菜 NT\$ 420  
Stir-Fried Cabbage with Mushrooms  
二種類のキノコとキャベツの炒め物
- 清炒季節時蔬 NT\$ 420  
Stir-fried Seasonal Vegetables  
旬の野菜の炒めもの


以上價格均需另加10%服務費。  
All prices are subject to 10% service charge.  
別途10%のサービス料をいただきます。

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.  
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。

# 湯品、素食

## 湯品 Soup スープ

麗禧桑拿牛肉湯 (美國牛肉) NT\$ 560  
Signature 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 麗禧風 (米国産牛肉)

 花膠佛跳牆 (單人份) (台灣豬肉) NT\$ 520  
Buddha Jumping Over the Wall with Fish Maw (Taiwan Pork)  
高級食材煮込みスープ (ぶつとびスープ) (台湾産豚肉)

花膠白蘆筍燉雞盅 (單人份) NT\$ 320  
Double-Boiled Chicken with Japanese Yam and Job's Tear  
山芋とハトムギと鶏肉の煮込みスープ

薏仁白蘆筍燉蓮子 (單人份) NT\$ 320  
Braised Lotus Seed Soup with Job's Tear and White Asparagus  
ハトムギ、ホワイトアスパラ、ハスの実の煮込みスープ

## 素食 Vegetarian ベジタリアン

松露猴頭菇 (單人份) NT\$ 460  
Deep-Dried Lion's Mane Mushrooms with Assorted Vegetables  
and Truffle Sauce  
各種キノコのフライトリュフソースがけ

什錦鮮蔬羅漢粥 NT\$ 300  
Vegetables Congee  
野菜たっぷりのおかゆ

醋溜雲耳 NT\$ 280  
Stir-Fried Black Fungus with Vinegar  
キクラゲの酢炒め

以上價格均需另加10%服務費。  
All prices are subject to 10% service charge.  
別途10%のサービス料をいただきます。

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.  
お食事に関する特別なご要望がございましたら、サービススタッフにご相談ください。



雍翠庭

CHINESE  CUISINE