

【 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

蕙仁野菇燴絲瓜

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

カラスマミチャーハン

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。

【 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・山芋の麺

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

牛蒡松本草炊飯 Steamed Rice with Burdock Root Chips and Honshimeji 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ます、
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。