

雍翠庭

CHINESE 中 CUISINE

【精選套餐】

Selected Lunch Set Menu

精選コース料理

雍翠迎賓一品膳

Chinese Cuisine Appetizer

特製アラカルト

梅汁釀蕃茄、紹興醉雞、煙燻花枝

Tomato with Plum Juice, Chicken Roll with Shaoxing Wine, Smoked Calamari

トマトの梅マリネ、酔っ払い鶏、イカの燻製

日曬蘿蔔錢燉雞

Double-Boiled Chicken Soup with Dried Radish

干し大根と鶏肉の煮込みスープ

麥片金沙海皇蝦

Deep-Fried Cereal King Prawn with Salted Egg Yolk Sauce

エビのクリスピーフライ

酒釀鮮露蒸魚件

Steamed Striped Bass Fillet with Fermented Rice Sauce

スズキの蒸し物、酒粕ソースがけ

松本茸櫻花蝦炒飯

Fried Rice with Honshimeiji Mushrooms and Sakura Shrimps

本シメジとサクラエビのチャーハン

寶島時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

季節時令甜湯盅

Seasonal Sweet Soup

季節のスイートスープ

NT\$ 1,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

(一日遊專案限定 / Day Trip Package Only / 一日ツアー限定)

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。



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。

雍翠庭

CHINESE 中 CUISINE

【精選蔬食套餐】

Selected Vegetarian Set Meal

精選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

胡麻脆瓜、芥末脆雲耳、香椿美人腿

Pickled Cucumber with Sesame Sauce, Black Fungus with Wasabi,

Water Bamboo with Chinese Toon Sauce

キュウリのゴマ和え、キクラゲのワサビ和え、マコモダケの香椿ソース和え

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 Wrapper 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

牛蒡松本茸炊飯

Rice with Burdock Root Chips and Honshimeiji Mushrooms

ゴボウと本シメジの炊き込みご飯

寶島時鮮果

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

季節時令甜湯盅

Seasonal Sweet Soup

季節のスイートスープ

NT\$ 1,280+10% 每位 / per person / お一人様につき

(一日遊專案限定 / Day Trip Package Only / 一日ツアー限定)

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。

春夏一日遊午間套餐
Day Trip Package Lunch Set Menu

開胃小品
Amuse Bouche

自製手工麵包
Homemade Bread

台東旗魚/茄子/破布子/煙燻柴魚油醋
Sword Fish/Eggplant/Cordia Dichotoma/Smoked Bonito Vinaigrette



南非鮑魚/澎湖小卷/馬祖淡菜/魷魚澄清湯
Abalone/Squid/Mussel/Squid Consommé



慢燉澳洲和牛牛臉頰/荷蘭培根
Braised Australian Wagyu Beef Cheek/Netherland Bacon



法式杏仁奶凍/66號紅心地瓜/酸櫻桃/洛神花
Blanc Manger/Sweet Potato/Morelle Cherry/Roselle

鮮粹咖啡或精選茶品
Freshly Brewed Coffee or Selected Tea

NT\$ 1,280+10% 每位 / per person
(一日遊專案限定 / Day Trip Package Only)

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.

自備酒水服務費：葡萄酒NT\$500 / 750ml、烈酒NT\$1000 / 750ml。
Corkage fee : Wine NT\$500 / 750ml, Spirits NT\$1000 / 750ml.

C'est Bon
歐陸餐廳

春夏一日遊午間素食套餐

Day Trip Package Lunch Vegetarian Set Menu

開胃小品
Amuse Bouche

自製手工麵包
Homemade Bread

糖果番茄/番茄凍/番茄醬油慕斯
Cherry Tomato/Tomato Jelly/Tomato Soy Sauce Mousse



綠蘆筍湯/羊肚菇/松露奶泡
Green Asparagus Soup/Morel/Truffle Foam



季節時蔬/摩洛哥堅果油
Seasonal Vegetable/Argan Oil

黑松露野菇燉飯
Mushrooms Risotto/Black Truffle



主廚手工甜點
Chef's Creation Dessert

鮮粹咖啡或精選茶品
Freshly Brewed Coffee or Selected Tea

NT\$ 1,280+10% 每位 / per person
(一日遊專案限定 / Day Trip Package Only)

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.

自備酒水服務費：葡萄酒NT\$500 / 750ml、烈酒NT\$1000 / 750ml。
Corkage fee : Wine NT\$500 / 750ml, Spirits NT\$1000 / 750ml.