

# 雍翠庭

CHINESE  CUISINE

套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

## 專案套餐

LIMITED MENU / 特定のメニュー

### 和風沙拉

Salad  
サラダ

### 玉環干貝盅

Soup of scallop-stuffed radish  
ホタテと大根のスープ

### 古味紅糟雞

Chicken with Red Yeast Rice Sauce  
鶏モモの古来特製赤麴ソース添え

### 鹽烤香魚

Dry-fried seasonal ocean fish  
旬の魚のソテー

### 每日主食

Entree  
今日のメインディッシュ

### 主廚私房甜品

Delicious Soup Dessert  
さわやかな スイートスープ

### 豐滿節令鮮果盤

Ample Seasonal Fresh Fruits  
季節感溢れる フルーツセット

**NT\$880**+10% 每位/per serving/全員分

## 午間套餐

LUNCH

昼食

### 和風鮮蝦沙拉

Shrimp Salad

エビのサラダ

### 玉環干貝盅

Soup of scallop-stuffed radish.

ホタテと大根のスープ

### 古味紅糟雞

Chicken with Red Yeast Rice Sauce

鶏モモの古来特製赤麴ソース添え

或

Or

または

### 紅燒苦瓜封

Braised bitter melon confit (pork)

苦瓜の醤油肉詰め煮

### 季節時蔬

Stir-fried seasonal vegetables

旬の野菜の炒めもの

### 鹽烤香魚

Dry-fried seasonal ocean fish

旬の魚のソテー

### 每日主食

Entree

今日のメインディッシュ

### 主廚私房甜品

Delicious Soup Dessert

さわやかな スイートスープ

### 豐滿節令鮮果盤

Ample Seasonal Fresh Fruits

季節感溢れる フルーツセット

**NT\$980+10%** 每位/per serving/全員分

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記價格に別途10%のサービス料を頂戴いたします

# 雍翠庭精緻套餐

SET MENU

定食

## 炙燒鮮干貝沙拉

Grilled fresh scallops salad

焼き新鮮なホタテのサラダ

## 金湯瑤柱繡球盅

Pumpkin Bisque assisted with Scallop Hydrangea

パンプキンスープ海老貝柱手まり添え

## 百花雞腿肉

Fried chicken leg stuffed with shrimp paste

海老入り鶏もも肉のすり身揚げ

或

Or

または

## 秘滷豬肋排

Double Boiled Pork Ribs with Taiwanese Style Sauce

台湾のスタイルソース添えダブル煮ポークリブ

## 季節時蔬

Stir-fried seasonal vegetables

旬の野菜の炒めもの

## 樹子鹹冬瓜蒸龍膽石斑

Steamed giant grouper

タマカイの蒸し物

## 每日主食

Entree

今日のメインディッシュ

## 主廚私房甜品

Delicious Soup Dessert

さわやかな スイートスープ

## 豐滿節令鮮果盤

Ample Seasonal Fresh Fruits

季節感溢れる フルーツセット

**NT\$1380+10%** 每位/per serving/全員分

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記價格に別途10%のサービス料を頂戴いたします

# 雍翠庭精緻套餐

SET MENU

定食

## 鹽烤南非活鮑魚沙拉

Grilled abalone salad  
焼きアワビのサラダ

## 刈菜番薯燉山雞

Stewed pheasant with mustard greens and yams Soup  
からし菜とサツマイモの鶏肉スープ

## 避風塘羊排

Roasted Lamb with Garlic  
ガーリックローストラム

或

Or

または

## 清燉牛小排

Stewed beef short ribs  
シチュービーフショートリブ

## 季節時蔬

Stir-fried seasonal vegetables  
旬の野菜の炒めもの

## 蒜泥清蒸波士頓活龍蝦

Garlic steamed Boston lobster  
ボストン産ロブスターのニンニク蒸し

## 每日主食

Entree

今日のメインディッシュ

## 主廚私房甜品

Delicious Soup Dessert  
さわやかな スイートスープ

## 豐滿節令鮮果盤

Ample Seasonal Fresh Fruits  
季節感溢れる フルーツセット

**NT\$1880+10%** 每位/per serving/全員分

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記價格に別途10%のサービス料を頂戴いたします

# 養生蔬食套餐/全素

VEGETARIAN

ベジタリアン

## 錦繡菩提鮮蔬拼盤佐鹽烤杏鮑菇

Grilled mushroom salad

焼きキノコのサラダ

## 何首烏養生煲湯盅

Stewed Chinese Herb Soup

煮込み中国のハーブスープ

## 松露壕皇祕滷猴頭菇

Double Boiled Mushroom with Taiwanese Style Sauce.

台湾のスタイルソース添えダブル煮きのこ

## 白果百合蘆筍碟

Stir-fried seasonal vegetables

旬の野菜の炒めもの

## 山藥白玉燴絲瓜

Stewed yams and Loofahs

ヤマイモとヘチマ煮込み

## 巴西蘑菇紅棗燉飯

Double Boiled Rice with Mushroom

マッシュルームダブル米飯

## 主廚私房甜品

Delicious Soup Dessert

さわやかな スイートスープ

## 豐滿節令鮮果盤

Ample Seasonal Fresh Fruits

季節感溢れる フルーツセット

**NT\$1080+10%** 每位/per serving/全員分

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

上記價格に別途10%のサービス料を頂戴いたします