



# 雍翠庭

CHINESE  CUISINE

## 套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

# 檸香

Honey Lemon Juice  
with Aloe Jelly

# 蜜蘆薈



NT\$ 220

## 白酒 WHITE WINE

---

喜樂尼 白蘇維儂白酒 2018 / 2019 紐西蘭  
Sileni Sauvignon Blanc 2018 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 2017 / 2018 法國  
Chateau De La Gardine 2017 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

## 果汁與軟性飲品 JUICE & SOFT DRINK

---

檸香蜜蘆薈 (季節限定)  
Honey Lemon Juice with Aloe Jelly  
NT\$220/杯 350ml

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

# 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

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

照焼鰻、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（ぶつとびスープ）

### 香蒜原鮑佐水板

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 Camellia 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(米国产牛肉)

#### 香蒜原鮑佐水板

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

伊府麵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

### 樹子波龍佐水板

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(米國産牛肉)

### 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

藥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 Mushrooms  
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 レッドキヌアマぶし

### 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  CUISINE

## 單點菜單

MENU

メニュー

# 飯 麵

## 飯麵 Rice & Noodles ご飯 & 麵

-  麗禧紅燒牛肉麵 (美國牛肉) NT\$ 420  
Signature Braised Beef Noodle Soup (U.S. Beef)  
醤油ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉)
- 麗禧清燉牛肉麵 (美國牛肉) NT\$ 420  
Signature Stew Beef Noodle Soup (U.S. Beef)  
牛骨ベースの牛肉麵 麗禧風 (米国产牛肉)
- 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麵
- 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 (米国产牛肉)
- 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 (米国产牛肉/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 (米国产牛肉)
- 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)  
鷄もも肉の紅麴炒め  
(紅麴炒め、三杯 (台灣風) 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)  
伊府麵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 (台灣風) ソースかけ) 調理方法を1つお選びください
- 🍷 香蒜原鮑佐水板 (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 (パーティ) 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(米国产牛肉)
- 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 (ぶつとびスープ)
- 羊菌八寶盅 (單人份) NT\$ 280  
Double-Boiled Vegetarian Soup with Morel Mushrooms  
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