

雅翠庭

CHINESE  CUISINE

套餐菜單

SET MENU

セットのメニュー

## 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\$ 100 / 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.



雅翠庭

CHINESE CUISINE

# 擁翠之境 以茶叙情



源自台灣高海拔茶葉產區

群山環繞、優雅靜謐的——台中市和平鄉

四季分明、冷霧繚繞；時而微雨、時而陽光和煦  
氣候與地理位置極為特殊

日夜溫差大，茶樹生長較緩

因此孕育出產量稀少、純淨茶韻的台灣高山茶

## 雍翠庭海大蝦套餐 《午間限定》

Seafood Harvest Set Menu 《 lunch special set menu 》

雍翠庭車えびコース 《 お昼のセットメニュー 》

### 洛神花香蘋醋

Apple Cider Vinegar , Roselle Juice

ローゼルと林檎の食前酢

### 雍翠庭三品膳

Seasonal Appetizer Trio

季節の前菜3種盛り

### 瑤柱菊花盅

Double Boiled Chicken Soup , Tofu , Sun Dried scallops

貝柱と豆腐のスープ

### 金沙海大蝦

Crispy Live Tiger Prawn , Salty Egg

車エビの塩漬け卵炒め

### 三杯走地雞

Casserole of Free Range Chicken in Wine Infused Soy Sauce

鶏の台湾風炒め (三杯鶏)

### 樹子海上鮮

Steamed Sea Bass Fillet , white Gourd , Pickles

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

### 旗魚鬆米糕

Deep-Fried Rice Cakes Coated in Marlin Floss

中華おこわの湯葉包み揚げ カジキでんぶかけ

### 雍翠甜品

Dessert Soup

特製デザートスープ

### 季節鮮果盤

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

**NT\$980+10%** 每位 / per person / お一人様につき

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

每人最低消費NT\$ 700元

The minimum charge is NT\$ 700 per person

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

## 雍翠庭鮑魚套餐

Abalone Set Menu

雍翠庭鮑コース

### 洛神花香蘋醋

Apple Cider Vinegar · Roselle Juice

ローゼルと林檎の食前酢

### 雍翠庭三品膳

Seasonal Appetizer Trio

季節の前菜3種盛り

### 上湯金絲露

Braised Fish Maw in Superior Broth

魚の浮き袋入り中華ブイヨンスープ

### 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

Crispy Fried Chicken Tenders · Red Yeast Rice Sauce

鶏もも肉の紅麴炒め

### 五柳海上鮮

Pan Seared Sea Bass Fillet · Sweet and Sour Sauce

スズキのフライ 甘酢かけ

### 松露娃娃菜

Steamed Baby Cabbage · Black Truffle

ミニ白菜の蒸し物 トリュフ風味

### 雍翠甜品

Dessert Soup

特製デザートスープ

### 季節鮮果盤

Assorted Seasonal Fruits

季節のフルーツ

**NT\$1,380+10%** 每位 / per person / お一人様につき

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

每人最低消費NT\$ 700元

The minimum charge is NT\$ 700 per person

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

## 雍翠庭龍蝦套餐

Lobster Set Menu  
雍翠庭ロブスターコース

### 洛神花香蘋醋

Apple Cider Vinegar · Roselle Juice  
ローゼルと林檎の食前酢

### 雍翠庭三品膳

Seasonal Appetizer Trio  
季節の前菜3種盛り

### 花膠佛跳牆

Double Boiled Deluxe Broth with Delicacies from Air · Land · Sea  
高級食材煮込みスープ (ぶっとびスープ)

### 紅頂原粒鮑

Braised Whole Abalone · Oyster Sauce · Tomato Topping  
鮑のオイスターソース煮込み トマトを添えて

### 上湯龍蝦佐伊麵

(上湯、蒜蓉、XO醬炒) 可擇一作法

Braised Fresh Boston Lobster in Chicken Broth with Egg Noodle · Topped with Cheese  
(Chicken Broth Topped with Cheese · Garlic · Fried X.O. Sauce) Pick one method of cooking

ロブスターと玉子麵

(チーズ入り中華チキンブイヨンスープかけ、にんにく添え、XOソースかけ) 調理方法を1つお選びください

### 茶油松坂肉

Simmered Matsusaka Pork in Camellia Oil  
松坂豚の茶油煮

### 松露娃娃菜

Steamed Baby Cabbage · Black Truffle  
ミニ白菜の蒸し物 トリュフ風味

### 雍翠甜品

Dessert Soup  
特製デザートスープ

### 季節鮮果盤

Assorted Seasonal Fruits  
季節のフルーツ

**NT\$1,880+10%** 每位 / per person / お一人様につき

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

每人最低消費NT\$ 700元

The minimum charge is NT\$ 700 per person

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

## 雍翠庭養生蔬食套餐

Vegetarian Set Menu  
雍翠庭藥膳ベジタリアンコース

### 洛神花香蘋醋

Apple Cider Vinegar · Roselle Juice  
ローゼルと林檎の食前酢

### 雍翠庭三品膳

Seasonal Appetizer Trio  
季節の前菜3種盛り

### 羊肚菊花盅

Double-Boiled Morel Mushroom · Chrysanthemum Tofu  
アミガサタケと豆腐のスープ

### 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

### 蟹粉獅子頭

Braised Fresh Assorted Veggie Balls  
豆腐と野菜のつみれ、人参のとろみソースかけ

### 梅汁杏花開

Wok-Fried Oyster Mushroom with Sweet and Sour Sauce  
エリンギのフライ 甘酢ソースを添えて

### 茶油猴菇飯

Steamed Sticky Rice · Lion's Mane Mushroom  
もち米とヤマブシタケ茶油和え

### 雍翠甜品

Dessert Soup  
特製デザートスープ

### 季節鮮果盤

Assorted Seasonal Fruits  
季節のフルーツ

**NT\$1,080+10%** 每位 / per person / お一人様につき

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

每人最低消費NT\$ 700元

The minimum charge is NT\$ 700 per person

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

# 雍翠庭

CHINESE  CUISINE

## 單點菜單

MENU

メニュー

以下價格均需另加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

每人最低消費NT\$ 700元

The minimum charge is NT\$ 700 per person

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



## 海鮮類 Seafood シーフード

### 樹子海上鮮 **NT\$380**

Steamed Sea Bass Fillet · White Gourd · Pickles  
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

### 五柳海上鮮 **NT\$420**

Pan Seared Sea Bass Fillet · Sweet and Sour Sauce  
スズキのフライ 甘酢かけ

### 金沙海大蝦 ( 單人份 ) **NT\$380**

Crispy Live Tiger Prawn · Salty Egg  
車エビの塩漬け卵炒め

### 紅頂原粒鮑 ( 單人份 ) **NT\$620**

Braised Whole Abalone · Oyster Sauce · Tomato Topping  
鮑のオイスターソース煮込み トマトを添えて

### 香蒜原鮑 ( 單人份 ) **NT\$600**

Steamed Whole Abalone with Flat Rice Noodle in Garlic Sauce  
鮑の蒸し物 にんにく風味

### 清蒸波士頓龍蝦 ( 半隻 ) **NT\$880**

( 上湯、蒜蓉、清蒸、XO醬炒、三杯、沙拉 ) 可擇一作法  
Steamed Boston Lobster (half)  
(Chicken Broth Topped with Cheese · Garlic · Original · Fried X.O. Sauce · Stir-fried Soy Sauce · Dressing) Pick one method of cooking  
蒸しロブスター (ハーフ)  
(チーズ入り中華チキンバイヨンスープかけ、にんにく添え、蒸し、XOソースかけ、三杯 (台湾風) ソースかけ、サラダ仕立て)  
調理方法を1つお選びください



金沙海大蝦



三杯走地雞



香蒜原鮑

## 肉類 Meat 肉

### 紅糟走地雞 **NT\$420**

Crispy Fried Chicken Tenders · Red Yeast Rice Sauce  
鶏もも肉の紅麴炒め

### 三杯走地雞 **NT\$420**

Casserole of Free Range Chicken in Wine Infused Soy Sauce  
鶏の台湾風炒め (三杯鶏)

### 嘟嘟肥牛煲 ( 美國牛肉 ) **NT\$720**

Spicy Top Blade Steak Casserole (U.S. Beef)  
牛肉と野菜のピリ辛煮込み (米国产牛肉)



嘟嘟肥牛煲

## 飯麵 Rice & Noodles ご飯 & 麵

白飯 ( 碗 ) Steamed Rice ライス	NT\$30
肉絲炒飯 Fried Rice with Pork 豚肉チャーハン	NT\$320
烏魚子炒飯 Fried Rice with Mullet Roe からすみチャーハン	NT\$480
海鮮炒飯 Fried Rice with Seafood シーフードチャーハン	NT\$380
旗魚鬆米糕 Deep-Fried Rice Cakes Coated in Marlin Floss 中華おこわの湯葉包み揚げ カジキでんぶかけ	NT\$320
蒜泥河粉捲 Fried Rice Vermicelli Noodles おろしにんにくホーフアン	NT\$280
茶油猴菇飯 ( 單人份 ) Steamed Sticky Rice · Lions Mane Mushroom もち米とヤマブシタケ茶油和え	NT\$160
什錦鮮蔬羅漢粥 Boiling Congee with Vegetable 野菜たっぷりのおかゆ	NT\$300
麗禧排骨酥麵 Taiwanese-style Spareribs Noodle soup 台湾風 スペアリブのフライ入り麵	NT\$320
麗禧紅燒牛肉麵 ( 美國牛肉 ) 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)	NT\$380
麗禧清燉牛肉麵 ( 美國牛肉 ) 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)	NT\$380



麗禧紅燒牛肉麵



旗魚鬆米糕

## 湯品 Soup スープ

羊肚菊花盅 ( 單人份 ) Double Boiled Morel Mushroom · Chrysanthemum Tofu アミガサタケと豆腐のスープ	NT\$200
瑤柱菊花盅 ( 單人份 ) Double Boiled Chicken Soup · Tofu · Sun Dried scallops 貝柱と豆腐のスープ	NT\$200
黃金蟲草盅 ( 單人份 ) Double Boiled Ophiocordyceps Sinensis Soup とうちゅうかそうスープ	NT\$260
上湯花膠露 ( 單人份 ) Braised Fish Maw in Superior Broth 魚の浮き袋入り中華ブイヨンスープ	NT\$320
花膠佛跳牆 ( 單人份 ) Double Boiled Deluxe Broth with Delicacies from Air · Land · Sea 高級食材煮込みスープ (ぶっとびスープ)	NT\$480

## 蔬食 Vegetables 野菜

松露娃娃菜 ( 單人份 ) Steamed Baby Cabbage · Black Truffle ミニ白菜の蒸し物 トリュフ風味	NT\$180
蟹粉獅子頭 ( 單人份 ) Braised Fresh Assorted Veggie Balls 豆腐と野菜のつみれ、人参のとりみソースかけ	NT\$220
清炒季節時蔬 ( 高麗菜、青花菜、青江菜、皇宮菜、大豆苗 ) 可擇一 Stir-fried Seasonal Vegetables (Cabbage, Broccoli, Bok Choy, Ceylon Spinach, Sugar Peas Shoot) Choose one 旬の野菜の炒めもの (キャベツ、ブロッコリー、青梗菜、ツルムラサキ、豆苗) 1つお選びください	NT\$280
茶油猴頭菇 ( 單人份 ) Steamed Lion's Mane Mushroom ヤマブシタケ茶油和え	NT\$420

雍翠庭

CHINESE  CUISINE