

澄-靜雅旬饌
日式套餐
Cheng – Refined Seasonal Delicacies
Japanese Set Menu

每位NT\$1,580+10%
Each set 1セット

日式餐前酒
Japanese Aperitif
和風食前酒

主廚手工前菜
Chef's Handmade Appetizer
シェフ特製前菜

上等時令生魚片
Premium Seasonal Sashimi
季節の高級刺身

穴子山藥蒸
Simmered Anago Eel with Yam
穴子と山芋の煮物

美國牛菲力佐橙醋醬
U.S. Tenderloin with Citrus Vinegar Sauce
アメリカ産フィレ肉の柑橘酢ソース添え

海虎蝦紅酒香煎燒
Pan-Seared Tiger Prawn with Red Wine
赤ワイン香る焼き大海老

特上握壽司
Premium Nigiri Sushi
特選握り寿司

蛤蠣野蔬味噌湯
Clam & Vegetable Miso Soup
あさりと野菜の味噌汁

手作甜點
Handmade Dessert
手作りデザート

時令水果
Seasonal Fruits
季節の果物

如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

耀 - 雅光海宴
日式套餐
Yao – Elegant Ocean Feast
Japanese Set Menu

每位NT\$1,980+10%
Each set 1セット

日式餐前酒
Japanese Aperitif
和風食前酒

鮑魚和風沙拉佐胡麻醬
Abalone Japanese-Style Salad with Sesame Dressing
鮑の和風サラダと胡麻ドレッシング

上等時令生魚片
Premium Seasonal Sashimi
季節の高級刺身

松葉蟹蓮藕蒸
Simmered Snow Crab with Lotus Root
松葉ガニと蓮根の煮物

星鰻野蔬佐塔塔醬
Grilled Anago with Vegetables & Tartar Sauce
穴子と野菜のタルタルソース焼き

美國牛菲力佐日式和風腰果醬
U.S. Tenderloin with Japanese Cashew Sauce
アメリカ産フィレ肉の和風カシューナッツソース添え

特選握壽司
Selected Nigiri Sushi
特選握り寿司

北寄貝蘆薈清汁
Surf Clam & Aloe Clear Soup
北寄貝とアロエの澄まし汁

手作甜點
Handmade Dessert
手作りデザート

時令水果
Seasonal Fruits
季節の果物

如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください