

迎賓四小碟

Le Palais Assorted Appetizers
ル・パレ特製前菜

濃湯杏菇燉鮮鮑

Chicken Soup with King Trumpet Mushroom and Abalone
エリンギとアワビの鶏肉スープ

金銀雲耳蒸龍蝦

Steamed Lobster with Wood Ear Mushrooms
伊勢海老のキクラゲ蒸し

香煎比目魚

Sauteed Righteye Flounder
カレイのソテー

秘製山楂骨

Stir-Fried Pork Ribs with Chinese Hawberry
スペアリブのサンザシ仕立て

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan
豚肉產地: 台灣

野菌上湯浸娃娃菜

Braised Baby Chinese Cabbage and Mushrooms in Broth
わわ菜ときのこの上湯仕立て

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry
チーズの包み揚げ

頤宮杏仁茶

Almond Milk
杏仁茶 (杏仁のお汁粉)

每位套餐 NT\$4,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$4,980+10% /pax

コース (2 名様から) 1 名様 NT\$4,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

頤宮叉燒皇

Le Palais Signature Barbecue Pork

ル・パレ特製チャーシュー

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan

豚肉產地: 台灣

羊肚菌干貝燉竹筴

Morels and Bamboo Piths Soup with Scallop

アミガサタケ、キノガサダケと貝柱のスープ

鵝掌花菇拚吉品六頭鮑

Braised Abalone(6 head) with Goose Foot and Shiitake Mushroom

アワビ(六頭)と花しいたけ、ガチョウ爪の煮込み

清蒸龍虎斑

Steamed Grouper with Soy Sauce

ハタの醤油蒸

避風塘焗龍蝦

Stir-Fried Lobster with Garlic and Chili Peppers

ニンニクと唐辛子とロブスターの炒め

蘿蔔絲酥餅

Daikon Radish Puff Pastry

大根千切りのサクサクパイ

馬拉糕 / 芝麻奶凍

Cantonese Sponge Cake / Sesame Panna Cotta

マーラーカオ(中華風蒸しパン) / 黒ゴマパannaコッタ

每位套餐 NT\$7,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$7,980+10% /pax

コース(2名様から) 1名様 NT\$7,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格(新台幣表示)に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

套餐

コース
Chinese Set Menu

原只蝦多士

Deep-fried Shrimp Toast
トーストとエビすり身のサクサク揚げ

雞茸官燕

Edible Bird's Nests Soup with Ground Chicken
燕の巣と鶏挽肉のスープ

清蒸筍殼魚

Steamed Marble Goby
マーブルゴビーの醤油蒸し

薑蔥焗龍蝦

Stir-Fried Lobster with Scallion and Ginger
ネギと生姜とロブスターの炒め

吉品六頭鮑燴花菇刺參

Braised Abalone(6head) with Shiitake Mushroom and Sea Cucumber
アワビ(六頭)と花しいたけ、ナマコの煮込み
産地: 日本北海道 / Sea Cucumber Source:Hokkaido, Japan / ナマコ産地: 北海道

陳醋五花骨

Stir-Fried Pork Ribs with Vinegar Sauce
スペアリブの陳年酢仕立て
産地:台湾 / Pork Source:Taiwan / 豚肉産地:台湾

揚州炒飯

Wok-Fried Rice with Shrimp and Barbecue Pork
海老とチャーシューのチャーハン
産地:台湾 / Pork Source:Taiwan / 豚肉産地:台湾

爆漿芝麻球 / 現磨核桃露

Sesame Balls/Sweetened Walnut Soup
ゴマ団子 / クルミのお汁粉

每位套餐 NT\$9,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$9,980+10% /pax

コース (2名様から) 1名様 NT\$9,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

套餐

コース
Chinese Set Menu

頤宮叉燒皇 / 老酒皇雞

Le Palais Signature Barbecue Pork / Rice Wine Marinated Chicken
ル・パレ特製チャーシュー / 鶏肉の花彫酒漬け

產地: 台灣 / Pork Source: Taiwan
豚肉產地: 台灣

火焗干貝燉日本刺參

Braised Japanese Sea Cucumber with Dried Scallops and Ham
日本産ナマコと干し貝柱、ハムの煮込み

產地: 西班牙 / Pork Source: Spain
豚肉產地: スペイン
產地: 日本北海道 / Sea Cucumber Source: Hokkaido, Japan
ナマコ產地: 北海道

蔥爆龍蝦

Stir-Fried Lobster and Scallion
ロブスターとネギの炒め

極品五頭鮑燴花菇花膠桶

Braised Abalone(5head) with Shiitake Mushroom and Fish Maw
アワビ(五頭)と花しいたけ、鰾の煮込み

油浸筍殼魚

Marble Goby Confit in Soy Sauce
マーブルゴビーのコンフィ

米皇百合菜苗

Lily Bulb and Seasonal Vegetables in Rice Soup
ユリ根と旬野菜のライススープかけ

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry
チーズの包み揚げ

冰糖棗皇燉雪蛤

Sweetened Hashima Soup with Red Dates
ハスモと棗のスイートスープ

每位套餐 NT\$12,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$12,980+10% /pax

コース (2名様から) 1名様 NT\$12,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費

自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml

請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge

Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.

Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格（新台幣ドル表示）に対しサービス料 10%を頂戴いたします

お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.

アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

套餐

コース
Chinese Set Menu

迎賓彩碟

Le Palais Assorted Appetizers
ル・パレ特製前菜

椒鹽焗蟹鉗

Spicy Crab Claw with Salt and Pepper
カニ爪の塩こしょう辛味仕立て

羊肚菌上湯竹笙釀官燕

Edible Bird's Nests Stuffed Bamboo Piths with Morel
キヌガサダケのツバメの巣詰め アミガサタケを添えて

中東四頭鮑拼鵝掌花菇

Braised Abalone(4 head) with Goose Foot and Shiitake Mushroom
中東産アワビ(四頭)とガチョウ瓜、花しいたけの煮込み

石澳梅菜皇蒸筍殼魚

Steamed Marble Goby with Pickled Chinese Mustard
マーブルゴビーの梅菜蒸し

豆豉爆頂級骰子和牛

Stir-Fried Diced Wagyu Beef with Black Beans
和牛のニンニクとトウチ炒め

產地：日本鹿児島縣 / Beef Source: Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉產地：鹿児島県

強哥炒米粉

Wok-Fried Rice Noodles with Crab Meat and Eggs
シェフ特製炒めビーフン

鎮店馬拉糕

Cantonese Sponge Cake
マーラーカオ(中華風蒸しパン)

頤宮杏仁茶

Almond Milk
杏仁茶(杏仁のお汁粉)

每位套餐 NT\$19,980+10% /pax 套餐二位起計價

Prix Fixe for 2 guests or more NT\$19,980+10% /pax

コース(2名様から) 1名様 NT\$19,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 / 750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 / 1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格(新台幣ドル表示)に対しサービス料 10%を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml.
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

*** 米其林三星套餐

ミシュラン
Michelin 3-Star
Set Menu

迎賓彩碟

Le Palais Assorted Appetizers
ル・パレ特製前菜

桂花炭焙鐵觀音
Charcoal Roasted Osmanthus Tieguanyin Tea
炭火焙煎金木犀鉄観音

上湯焗龍蝦

Braised Lobster in Cream Sauce
ロブスターのクリーム入り上湯仕立て

蜜香烏龍春茶
Honey Fragrance Oolong Tea
蜜香烏龍茶

火焗干貝燉花膠

Fish Maw Soup with Dried Scallops and Ham
鰾と干し貝柱、ハムのスープ
產地: 西班牙 / Pork Source: Spain
豚肉產地: スペイン

姜肇宣東方美人茶
Oriental Beauty by Master Jiang Zhao Xuan
姜肇宣茶師製造東方美人茶

雲南大頭菜甫燕筍殼魚

Steamed Marble Goby with Yunnan Style Pickled Turnip
マーブルゴビーの雲南式カブ漬け蒸し

吉品 28 頭日本澹心鮑扣鵝掌

Braised 28 head Japanese Abalone and Goose Foot
日本産二十八頭アワビとガチョウ爪の煮込み
產地: 日本岩手県
Abalone Source: Iwate Prefecture, Japan
アワビ產地: 岩手県

金蒜爆日本骰子和牛

Stir-Fried Garlic Wagyu Beef
和牛のニンニク炒め
產地: 日本鹿児島県
Beef Source: Kagoshima Prefecture, Japan
牛肉產地: 鹿児島県

2013 台灣鹿谷烏龍茶 春茶頭等獎
2013 Lugu Farmer's Association Tea
Competition First Prize Awarded Dong Ding Oolong Tea
2013 台湾鹿谷 冬茶 コンテスト 一等 受賞凍頂烏龍茶

古法冬瓜帽

White Gourd Stuffed with Crab Meat
トウガンのカニ身詰め

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry
チーズの包み揚げ

棗皇燉官燕

Edible Bird's Nests Soup with Red Dates
棗と燕の巣のスイートスープ

阿里山紅茶
Alishan Black Tea
阿里山紅茶

每位套餐 NT\$32,980+10% /pax 套餐二位起計價 (需 3 天前預訂)
Prix Fixe for 2 guests or more NT\$32,980+10% /pax (Requires 3 days advance notice)
コース (2 名様から) 1 名様 NT\$32,980+10% (3 日前までにご予約下さい)

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NTD1,200/750ml、ハードリカー一本につき NTD2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい

素食套餐

ベジタリアンコース
Vegetarian Set Menu

頤宮精選前菜

Le Palais Assorted Appetizers
ル・パレ特製前菜

羊肚菌竹笙燉山藥

Morels and Bamboo Piths Soup with Chinese Yam
アミガサタケ、キヌガサダケとナガイモのスープ

冬瓜釀官燕

Braised White Gourd Stuffed with Edible Bird's Nest
トウガンの燕の巣詰め

塔香響螺玉

Spicy Stir-Fried Mushrooms and Basil
マッシュルームとバジルの辛味炒め

五行蔬菜塔

Braised Assorted Vegetables
五目野菜蒸し

什菌炒米麵

Stir-Fried Orzo with Mushrooms
マッシュルームの炒めオレゾ

炸豆腐奶

Deep-Fried Cheese Pastry
チーズの包み揚げ

頤宮杏仁茶

Almond Milk
杏仁茶 (杏仁のお汁粉)

每位套餐 NT\$4,980+10% /pax 套餐二位起計價

Vegetarian Prix Fixe for 2 guests or more NT\$4,980+10% /pax

ベジタリアンコース (2 名様から) 1 名様 NT\$4,980+10%

所有價格皆以新台幣計算，另需外加 10% 服務費
自備酒水服務費：葡萄酒類每瓶 NT\$1,200 元 /750 ml，烈酒 NT\$2,000 元 /1000ml
請特別注意若您對某些食物過敏的情形，請事先告知服務人員

All prices are in New Taiwan Dollars and subject to a 10% service charge
Corkage fee for wine and beverage NT\$1200 per bottle/750 ml, for spirits NT\$2,000 per bottle/1000 ml.
Please inform our staff of any food allergies you may have prior to ordering

表示價格 (新台幣ドル表示) に対しサービス料 10% を頂戴いたします
お飲み物持ち込み費用：ワイン類一本につき NT\$1,200/750ml、ハードリカー一本につき NT\$2,000/1000ml。
アレルギー対応メニューをご希望の場合は、ご注文の際にスタッフにお知らせ下さい