



蘊式海陸極鮮鍋

湯 Broth	老母雞金華上湯昆布 或 冬蟲夏草溫補藥膳鍋 Chicken, Kelp, Chinese Ham OR Chicken, Medicinal Herbs
蔬 Vegetables	季節鮮蔬盤 時令野菜數種 Seasonal Vegetables
鮮 Seafood	極致鮮流海鮮 Seafood Combination 澳洲天鵝龍蝦一隻 南非鮑魚 日本干貝 馬祖翡翠貽貝 南極大白蝦 Panulirus Cygnus Abalones Scallops Green Mussels Prawns
肉 Meat	嚴選嫩切鮮肉 Meat Combination A5鹿兒島和牛 國產鹿野雞 國產黑毛梅花豬 Beef: Wagyu A5 Taiwan Chicken Taiwan Pork
米 Rice	台梗九號米 (附：迎賓香滷拼盤) Taiwan Rice with Taiwanese Braised Dish

NT\$**3,760**+10%/鍋 / 二人起鍋 / 第三人共鍋加價1,880+10%

NT\$3,760+10% for 2 person Set Meal / The Third Person Fee: 1,880+10%

用餐時間2小時 | 建議最後點餐時間19:00

小蘊補海陸鍋

平日限定

- | | |
|-----------------|--|
| 湯
Broth | 老母雞金華上湯昆布
Chicken, Kelp, Chinese Ham |
| 蔬
Vegetables | 季節鮮蔬盤
時令野菜數種
Seasonal Vegetables |
| 鮮
Seafood | 極致鮮流海鮮
Seafood Combination
斯里蘭卡老虎蟹2隻 南非鮑魚 日本干貝 馬祖翡翠貽貝 南極大白蝦
Red Frog Crabs Abalones Scallops Green Mussels Prawns |
| 肉
Meat | 嚴選嫩切鮮肉
Meat Combination
國產鹿野雞 國產黑毛梅花豬
Taiwan Chicken Taiwan Pork |
| 米
Rice | 台梗九號米 (附：迎賓香滷拼盤)
Taiwan Rice with Taiwanese Braised Dish |

NT\$ **1,999** +10%/鍋 / 二人起鍋 / 第三人共鍋加價999+10%

NT\$1,999+10% for 2 person Set Meal / The Third Person Fee: 999+10%. / Sun-Thu. ONLY
用餐時間2小時 | 建議最後點餐時間19:00



鍋物加購品項

蘊式海陸一式 澳洲天鵝 龍蝦一隻 A5鹿兒島和牛150g 南非鮑魚 日本干貝 馬祖翡翠貽貝 南極大白蝦	\$2,599
極饗海陸一式 斯里蘭卡老虎蟹二隻 A5鹿兒島和牛100g 南非鮑魚 日本干貝 馬祖翡翠貽貝 南極大白蝦	\$1,699
鮮流海鮮一式 南非鮑魚 日本干貝 馬祖翡翠貽貝 南極大白蝦	\$520
季節鮮蔬盤	\$420
澳洲天鵝龍蝦 (隻/約500g)	\$1,380
斯里蘭卡老虎蟹 (隻/約300g)	\$380
A5鹿兒島和牛 (約100g)	\$580
國產黑毛梅花豬 (約200g)	\$320
國產鹿野雞 (約200g)	\$320
米飯一台梗九號 (約150g)	\$50
手打寬麵 (約120g)	\$60
有機葉黃素雞蛋 (2顆)	\$60





蘊藏季節套餐 YUN Seasonal Course

- 鮮** 蘊藏迎賓御賜品 | 鵝肝、鳳尾、鹿野雞、鮫魚
- 湯** 粵味干貝靚金盅 | 干貝、白玉、金湯
採用廣東煲湯手法，使用金華火腿、老母雞一同熬製24小時而成的湯底，加入干貝及白玉 蘿蔔、娃娃菜一同燉煮，味道清甜
- 燒** 鳳環百花戲海龍 | 龍蝦、胭脂蝦、水雲醋
「百花雞」廣粵四大名菜之一。內餡龍蝦肉、胭脂蝦搥打成漿，外皮土雞腿皮，先煎後炸，雞皮與蝦泥皮肉不分離，考驗師傅手工，也掌握煎炸火候，口感外酥內嫩含鮮味
- 燉** 稻香骨茶豬仔骨 | 豬腱、肉骨茶、在來米稻
廣粵經典「稻香牛」的豬肉版本，加入廣粵肉骨茶，淡淡中藥香結合茶樹菇與在來米稻梗草繩大地香氣。滷製之前須稻梗將肉緊細實，8小時特調滷汁炆火慢燉，口感軟嫩
- 米** 瑤柱蛋白爆赤秈 | 有機紅糯米台梗九號
蛋白炒飯經典廣東菜。主廚特選花蓮有機紅糯米結合台梗九號米來炒製，讓炒飯口感更有層次，上面的日本干貝絲也會有提鮮的效果。
- 甜** 主廚手作甜心點

NT\$ **1,880** +10% / 套(單人) | 此套餐須於前一日預約



蘊藏双人套餐

YUN Seasonal Course

- 鮮** 蘊藏迎賓御賜品 | 鵝肝、鳳尾、鹿野雞、鮫魚
- 湯** 排翅干貝靚金盅 | 月翅、干貝、白玉、金湯
廣東煲湯手法，使用金華火腿、老母雞一同熬製24小時而成湯底，加入高價食材的排翅干貝及白玉蘿蔔、娃娃菜等一同燉煮，富含天然膠質味道清甜
- 燒** 鳳環百花戲海龍 | 龍蝦、胭脂蝦、水雲醋
「百花雞」廣粵四大名菜之一。內餡龍蝦肉、胭脂蝦搥打成漿，外皮土雞腿皮先煎後炸，雞皮與蝦泥皮肉不分離，考驗師傅手工，也掌握煎炸火候，口感外酥內嫩含鮮味
- 燉** 粵藝稻香西施牛 | 美國牛、在來米稻、野蔬
廣東菜經典手藝「稻香牛」，使用美國牛小排，採用二人共盤作視覺的呈現，滷製之前必須用在來米稻梗將肉緊細實，經過8小時特調滷汁炆火慢燉，口感軟嫩
- 米** 瑤柱蛋白爆赤秈 | 有機紅糯米台梗九號
經典廣東菜。主廚特別選用花蓮有機紅糯米結合台梗九號米來炒製，讓炒飯的口感更有層次，上面的日本干貝絲也會有提鮮的效果。
- 甜** 主廚手作甜心點

優惠價 NT\$ **3,960** +10% / 套(2位) | 此套餐須於前一日預約
原價 NT\$4,560 +10%



小蘊補季節套餐 平日限定

YUN Seasonal Set Meal

- 鮮 蘊享五行御三品
Seasonal Appetizers
- 湯 蟲草羊肚猴頭菇
Chinese Herbs Boiled Soup: Morels, Hericium Mushrooms
- 炒 避風塘明蝦
Typhoon Shelter Prawn
- 燉 紅酒蘊子排
Red Wine Stewed Spare ribs
- 米 養生紅藜麥飯佐手作小菜
Steamed Taiwan Rice with Red Quinoa
- 甜 今日甜點
Today's Dessert

NT\$ **999** +10% / 每位 NT\$999+10% per serving
Sun-Thu. ONLY



活力兒童餐 CHILDREN's Set Meal

小皿 唐揚雞 | 薯塊 | 雙色櫛瓜 | 玉米筍
Fried Chicken, Tater Tots, Seasonal Vegetables

主菜 流心起司鮭魚排
Deep Fried Salmon with Cheese Sauce

主食 歐姆蛋包飯
Omurice

湯品 海鮮巧達
Choda Soup with Seasonal Seafood

甜點 今日甜點
Today's Dessert

NT\$**680**+10% / 每位 / 隨餐附鮮打果汁 / 4-11歲 (含11歲) 孩童適用

NT\$680+10% per serving / Seasonal Juice included / For the 4-11 age range ONLY

此套餐須於前一日預約

養身蔬食套餐

VEGETARIAN Course

- 鮮 季節蔬食迎賓肴
Seasonal Appetizer
- 湯 蟲草羊肚猴頭菇
Chinese Herbs Boiled Soup with Morels, Hericium Mushrooms
- 煮 蠔香韓松燴雙冬
Stewed Mushrooms with Bamboo Shoots
- 蒸 蘊式海鹽五行蔬
Steamed Vegetables
- 米 牛蒡紅米爆籼糯
Chinese-style Fried Rice with Burdock
- 甜 今日甜點
Today's Dessert

NT\$ **1,880** +10% / 每位 NT\$1,880+10% per serving
蛋奶素 lacto ovo vegetarian | 此套餐須於前一日預約





單品 A LA CARTE

點心 DIM SUM

紫蘇梅蒸伊比利梅頭肉 Steamed Iberico Pork with Perilla Plum Sauce	\$240
干貝蟹黃燒賣 Steamed Shrimp Dumplings with Scallop	\$180
蘊藏月牙勾翅餃 Steamed Shark Fin Dumplings	\$180
箔金魚子鮮蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings	\$180
蘊府五行海鹽鮮蔬 (蛋奶素) Steamed 5 Types of Vegetables (lacto-ovo)	\$220
鎊金竹炭流沙包 Salted Egg Custard Buns	\$120

炸物/拼盤 FRIED DISH/COMBO PLATTER

德式香腸/薯條/洋蔥圈/唐揚雞塊 佐酸黃瓜醬 Sausage, French Fries, Onion Ring, Fried Chicken	\$320
蘊式老滷四寶拼盤 Taiwanese Braised Dish	\$320

樹食蔬 VEGAN DISH

素蠔鮮蔬 Seasonal Vegetable in Oyster Sauce	\$220
粵上湯娃娃菜 Braised Baby Cabbage in Broth	\$220

陸上肴 MEAT DISH

極汁骰子日本A5和牛粒 Diced Japanese Beef A5 Wagyu Steak	\$680
蘊式稻香西施牛肋排 Braised Beef Ribs	\$1,280
稻香骨茶豬仔骨 Braised Pork Shanks	\$480
港式伊比利叉燒 Iberico Pork Roast	\$580

- 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- 以上價格皆以新台幣計算，須另加10%服務費。
- 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



單品 A LA CARTE

海上鮮 SEAFOOD DISH

避風塘蒜燒海明蝦 Fried Sea Prawn with Typhoon Shelter Style	\$420
避風塘蒜燒老虎蟹 Fried Spanner Crab with Typhoon Shelter Style	\$420
干貝燴翠筍 Braised Asparagus with Scallops	\$380
澳龍百花香酥雞 Chicken Skin Spread with Spiny Lobster Paste	\$680
粵炒X.O.龍蝦球 Stir-fried Spiny Lobster in X.O. Sauce	\$680
金銀蒜蓉蒸澳龍 Steamed Spiny Lobster with Chopped Garlic	\$1,280

米/麵食 RICE/NOODLES

蘊式紅燒牛肉麵 Chef's Special Braised Beef Noodle	\$420
主廚炒飯 (可作素食) Chef's Special Fried Rice (Regular or Vegan)	\$420
極汁日本和牛粒炒飯 Japanese Beef Wagyu Fried Rice	\$420

湯品 SOUP

粵味干貝靚金盅 Taiwan Traditional Soup: Herbal Chicken	\$280
蟲草羊肚猴頭菇 (蛋奶素) Chinese Herbs Boiled Soup: Morels, Hericium Mushrooms (lacto-ovo)	\$280

- 本店之牛肉產地為日本、美國，豬肉產地為台灣、西班牙，皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- 以上價格皆以新台幣計算，須另加10%服務費。
- 每日限量，餐點皆現點現作，如遇餐廳尖峰餐期，請耐心等待。



飲品 DRINKS

飲料 BEVERAGE

美式咖啡 Americano	冰Ice 熱Hot	\$150
拿鐵咖啡 Coffee Latte	冰Ice 熱Hot	\$180
季節鮮果汁 Seasonal Juice		\$150
可口可樂 Coca Cola		\$150
雪碧 Sprite		\$150
沛綠雅 Perrier		\$200

茶類 TEA

蘊式季節養生茶 YUN's Seasonal Herb Tea	\$250
台灣茗茶 Taiwan Famous Tea	
鐵觀音 Tie Guan Yin	\$250
蜜香紅茶 Honey Black Tea	\$250
文山包種茶 Wen Shan Pouchong Tea	\$250
TWG茶品 TWG Tea	
法式伯爵茶 TWG French Earl Grey	\$250
茉莉花綠茶 TWG Jasmine Queen Tea	\$250
乘風高翔 (無咖啡因) TWG Red Balloon Tea (decaffeinated)	\$250