

單 品

A La Carte

點 心 DIM SUM (每道點心數量皆為3個) ** 1 recipe for 3 servings **

瑤柱蟹粉皇燒賣	\$180
Steamed Crab Dumplings with Dried Scallop	
黑魚子蝦皇水晶餃	\$180
Steamed Shrimp Dumplings	
綠衣翡翠海鮮餃	\$180
Jade Green Seafood Dumplings	
港式鮮蝦腐皮捲	\$180
Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls	
芝麻蝦蓉酥餅	\$180
Fried Shrimp Pastry	
千層蘿蔔絲酥餅	\$180
Fried Radish Puffs	
黑糯米珍珠丸子	\$180
Pearl Meat Balls with Purple Rice	
安蝦家鄉鹹水餃 (4個)	\$180
Salty Fried Dumplings (4pieces)	
松露雪菜素煎餃 (4個)	\$180
Pan-Fried Vegetable Dumplings (4 pieces)	
廣式芝麻流心球	\$120
Fried Sesame Balls	
鎏金黑豪流沙包	\$120
Salted Egg Custard Buns	
粵式馬拉糕 (4個)	\$120
Cantonese Steamed Sponge Cake (4 pieces)	

* 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。

* 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

樹食蔬 VEGETABLE DISH (可作素食) ** lacto-ovo by request**

粵上湯娃娃菜 約2人份	\$220
Braised Baby Cabbage	
欖菜四季豆 約2人份	\$220
Green Beans with Chinese Olive Vegetable	

湯 品 SOUP (每道份量皆為1人份) ** 1 recipe for 1 serving **

新馬胡香肉骨茶	\$280
Bak Kut Teh: Pork Ribs, Chinese Herbs, Pepper	
廣粵冬瑤烏雞盅	\$220
Cantonese Soup: Chicken, Scallop, White Gourd	
(全素) 百蔬佛跳牆	\$220
vegan Chinese Style Minestrone Soup	

- * 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。
- * 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

米/麵食 RICE/NOODLES (份量約2-3人份) ** 1 recipe for 2-3 servings **

(蛋奶素) 欖菜時蔬素炒飯	\$320
lacto-ovo Fried Rice with Olive Vegetable Sauce	
美極和牛粒炒飯	\$380
Japanese Beef Wagyu Fried Rice	
極品鮑魚臘味蒸飯	\$420
Steamed Rice with Cured Meat & Abalone	

蘊式肴 SPECIALTY DISH

蘊饗紅燒牛肉麵 1人份	\$380
Chef's Special Braised Beef Noodle	

- * 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。
- * 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。

供應時間 12:00-14:00 最後入場時間 13:00
如遇節慶活動將暫停供應

午間套餐

Lunch Set Menu

蘊式膳

YUN Lunch

現點現作 · 製作時間約 20 分鐘

午間迎賓飲

無酒精飲品一杯 (限 NT\$180 以下)

雅緻粵點賜品盒

蟹黃燒賣 翡翠海鮮餃
魚子蝦餃 黑米珍珠丸

蘊式推薦肴

蘊藏紅燒牛肉麵

主廚特製甜心點

NT\$680+10% / 每位

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 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。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

午間鍋物

Lunch Hot Pot

蘊鮮鍋

YUN Hot Pot Set Menu

湯 | 上湯昆布

主肴二選一

食 | 嚴選海鮮 北海道生蠔、南極大白蝦、鮮流鱸魚、大蛤 或同等級食材
國產黑豬 台灣本地黑毛梅花豬 300g

饗 | 時令鮮蔬盤
國產台梗九號米 (附 迎賓港點)

醬 | 佐料四品 檸檬金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

甜 | 主廚特製甜心點

NT\$680+10% / 每位

溫馨提醒：本商品為個人鍋物，2~4 人亦可選擇共鍋共食，依人數計費。

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 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。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

鍋物

Hot Pot

鍋物加購品項

澳洲天鵝龍蝦 (1 尾/約 500g)	\$980
北海鱈場蟹腳 (約 300g)	\$580
日本生食級干貝 (6 顆)	\$380
日本帶殼生蠔 (6 顆)	\$280
南極大白蝦 (6 尾)	\$220
鮮流大蛤蜊 (約 300g)	\$180
季節鮮蔬盤 (約 2 人份)	\$420
A5 鹿兒島和牛 (約 150g)	\$580
美飼安格斯牛小排 (約 150g)	\$420
國產黑毛梅花豬 (約 300g)	\$320
白飯 - 國產台梗九號米 (約 150g)	\$50
手打寬麵 (約 120g)	\$60
產銷履歷國產雞蛋 (2 顆)	\$40

* 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。

* 價格可能因時令波動有調整之可能。

供應時間 14:30-17:00 最後入場時間 16:30
 供應時間 17:30-21:00 最後入場時間 20:00

單 品 A La Carte

點 心 DIM SUM (每道點心數量皆為3個) ** 1 recipe for 3 servings **

瑤柱蟹粉皇燒賣	\$180
Steamed Crab Dumplings with Dried Scallop	
黑魚子蝦皇水晶餃	\$180
Steamed Shrimp Dumplings	
綠衣翡翠海鮮餃	\$180
Jade Green Seafood Dumplings	
港式鮮蝦腐皮捲	\$180
Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls	
芝麻蝦蓉酥餅	\$180
Fried Shrimp Pastry	
千層蘿蔔絲酥餅	\$180
Fried Radish Puffs	
黑糯米珍珠丸子	\$180
Pearl Meat Balls with Purple Rice	
安蝦家鄉鹹水餃 (4個)	\$180
Salty Fried Dumplings (4pieces)	
松露雪菜素煎餃 (4個)	\$180
Pan-Fried Vegetable Dumplings (4 pieces)	
廣式芝麻流心球	\$120
Fried Sesame Balls	
鑒金黑豪流沙包	\$120
Salted Egg Custard Buns	
粵式馬拉糕 (4個)	\$120
Cantonese Steamed Sponge Cake (4 pieces)	

* 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。

* 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

陸上肴 MEAT DISH (每道份量約2-3人份) ** 1 recipe for 2-3 servings **

粵式蒜香極汁牛 - 日本A5和牛 Diced Steak - Japanese Beef A5 (Wagyu)	\$680
粵式松露嫩煎牛小排 - 美飼牛小排 Cantonese Style Pan Fried Beef - American Beef	\$580
香江黃汁燜小牛 - 美飼牛小排 Cantonese Style Braised American Beef	\$580
老港紹香舞東坡 (附老麵荷葉夾) Cantonese Style Braised Pork Belly	\$380
春蜜陳香腩子骨 3人份 Wuxi Braised Pork Hocks	\$380
蜜烤松阪叉燒 Cantonese Style Grilled Pork Neck	\$280
潮州風滷水牛腩 Cantonese Style Braised Beef Shank	\$280

建議預約，現場加點須 40 分鐘製作時間

- * 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。
- * 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

粵式奶焗澳龍 (半身約250克) Cream Cheese Spiny Lobster	\$680
金銀蒜粉絲澳龍 (半身約250克) Steamed Spiny Lobster with Chopped Garlic	\$680
酒釀乾燒海明蝦 (二尾) Cantonese Style Chilli Sea Prawns	\$480
避風塘蒜燒海蝦 (六尾) Fried Prawns with Typhoon Shelter Style	\$380
甘露龍虎石斑 2人份 Steamed Grouper Fish	\$320

* 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。

* 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

樹食蔬 VEGETABLE DISH (可作素食) ** lacto-ovo by request**

港式蠔油芥藍 約2人份	\$220
Seasonal Vegetable with Mushroom Sauce	
粵上湯娃娃菜 約2人份	\$220
Braised Baby Cabbage	
欖菜四季豆 約2人份	\$220
Green Beans with Chinese Olive Vegetable	
金銀湯芡莧菜 約2人份	\$220
Amaranth Green with Salted Eggs & Preserved Eggs	

湯 品 SOUP (每道份量皆為1人份) ** 1 recipe for 1 serving **

新馬胡香肉骨茶	\$280
Bak Kut Teh: Pork Ribs, Chinese Herbs, Pepper	
廣粵冬瑤烏雞盅	\$220
Cantonese Soup: Chicken, Scallop, White Gourd	
(全素) 百蔬佛跳牆	\$220
vegan Chinese Style Minestrone Soup	

* 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。

* 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

米/麵食 RICE/NOODLES (份量約2-3人份) ** 1 recipe for 2-3 servings **

廣式臘味炒飯 Fried Rice with Cured Meat	\$380
(蛋奶素) 欖菜時蔬素炒飯 **lacto-ovo** Fried Rice with Olive Vegetable Sauce	\$320
美極和牛粒炒飯 Japanese Beef Wagyu Fried Rice	\$380
極品鮑魚臘味蒸飯 Steamed Rice with Cured Meat & Abalone	\$420
廣式奶焗海皇伊麵 Hong Kong E-Fu Noodles with Seafood	\$320

蘊式肴 SPECIALTY DISH

蘊饗紅燒牛肉麵 1人份 Chef's Special Braised Beef Noodle	\$380
炸物拼盤 - 德式香腸/薯條/起司條/雞塊 約2-3人份 Fried Platter: Sausage, French Fries, Cheese, Chicken Nuggets	\$320

* 節慶活動期間不提供單品銷售 (依現場公告為準)。

* 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。

晚間套餐

Dinner Set Menu

蘊藏套餐

粵旬藝

YUN Set Menu - Seasonal

迎賓東方茗

蜜香紅 | 鐵觀音 (二擇一)

蘊藏迎賓賜品膳

新馬胡香肉骨茶

粵藝極品肴

酒釀乾燒澳龍蝦

(不食用蝦/蟹/甲殼類者將更換為 甘露龍虎石斑)

欖菜晶衣翠隱元

主廚推薦肴

桔香粵醬牛小排

(不食用牛肉者將更換為 春蜜陳香腩子骨)

鱈場蟹荳香炊飯

主廚特製甜心點

NT\$1,880+10% / 每位

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 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。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

晚間套餐

Dinner Set Menu

蘊饌套餐

YUN Set Menu - Special

蘊饌迎賓飲

無酒精飲品一杯 (限 NT\$180 以下)
或 海尼根啤酒一瓶

廣粵冬瑤烏雞盅

蘊饌極品肴

酒釀乾燒海明蝦

(不食用蝦/蟹/甲殼類者將更換為 甘露龍虎石斑)

欖菜晶衣翠隱元

主廚推薦肴

春蜜陳香腩子骨

帆立貝荳香炊飯

主廚特製甜心點

NT\$1,080 + 10% / 每位

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 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。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

晚間套餐

Dinner Set Menu

活力兒童餐

CHILDREN's Set Meal

隨餐附鮮打果汁

4-11 歲 (含 11 歲) 孩童適用

起司鮭魚排

佐 法蘭西施醬

唐揚雞 | 黃金薯 | 起司條 | 彩色時蔬

香鬆海苔蓋飯

主廚特製甜心點

NT\$680 + 10% / 每位

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 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。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

供應時間 17:30-21:00 最後入場時間 20:00
如遇節慶活動將暫停供應

鍋物

Hot Pot

蘊式海陸極鮮鍋

YUN Selected Hot Pot Set Menu

湯 | 上湯昆布

主肴二選一

食 | 頂極海陸 澳洲龍蝦、北海鱈場蟹腳、日本鹿兒島 A5 和牛
滿腹全牛 日本鹿兒島 A5 和牛、美飼安格斯牛小排

饗 | 嚴選海鮮 北海道生蠔、南極大白蝦、鮮流鱸魚 或同等級食材
國產黑毛梅花豬、時令鮮蔬盤
嚴選台灣壽司米 (附 迎賓港點)

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

NT\$3,760 +10% / 鍋

(二人起鍋，第三人共鍋加價\$1,880+10%)

溫馨提醒：本商品為單一湯底之二人鍋，須二人 (12 歲以上) 方能起鍋，無法單獨選擇不同內容。
11 歲以下 (含 11 歲) 孩童不在此限。

- * 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。
- * 用餐時間 2 小時 | 建議最後點餐時間 19:00
- * 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。
- * 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。
- * 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。
- * 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

鍋物

Hot Pot

濃白蒜香全雞和牛鍋

Shanghai Style Chicken & Wagyu Hot Pot Set Menu

瑤柱、蒜仁、全雞燉火六小時濃白鮮高湯，溫潤滋養，補充活力。

湯 | 瑤柱蒜仁全雞濃白湯

食 | 嫩嫩紅羽雞 國產全雞一隻

極致和牛 日本鹿兒島 A5 和牛 150g

饗 | 滿腹大蛤 鮮流蛤蜊 600g

時令鮮蔬盤

嚴選台灣壽司米 (附 迎賓港點)

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

NT\$3,760 +10% / 鍋

(二人起鍋，第三人共鍋加價\$1,880+10%)

溫馨提醒：本商品為單一湯底之二人鍋，須二人 (12 歲以上) 方能起鍋，無法單獨選擇不同內容。

11 歲以下 (含 11 歲) 孩童不在此限。

* 餐點建議於一日前完成預約，以免久候。

* 用餐時間 2 小時 | 建議最後點餐時間 19:00

* 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。

* 若您有任何飲食禁忌或過敏食材，請事先告知服務人員。

* 食材可能因季節或產地限量而調整，有調整為同等級食材的可能，須依當日現場供應食材為主。

* 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。

鍋物

Hot Pot

鍋物加購品項

澳洲天鵝龍蝦 (1 尾/約 500g)	\$980
北海鱈場蟹腳 (約 300g)	\$580
日本生食級干貝 (6 顆)	\$380
日本帶殼生蠔 (6 顆)	\$280
南極大白蝦 (6 尾)	\$220
鮮流大蛤蜊 (約 300g)	\$180
季節鮮蔬盤 (約 2 人份)	\$420
A5 鹿兒島和牛 (約 150g)	\$580
美飼安格斯牛小排 (約 150g)	\$420
國產黑毛梅花豬 (約 300g)	\$320
白飯 - 國產台梗九號米 (約 150g)	\$50
手打寬麵 (約 120g)	\$60
產銷履歷國產雞蛋 (2 顆)	\$40

* 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。

* 價格可能因時令波動有調整之可能。