

日蘊堂新派粤菜

嚴選在地履歷食材 從產地直送餐桌的自然新鮮風味 將粤式佳餚獨具匠心地揉和西方美味 展現出東方精髓的創意體驗

Chef selected the ingredients with local experience delivering natural, fresh flavors to your table.

Combining and displaying Cantonese with

Western delicacies ingeniously.

Create an oriental boutique experience.



午間套餐 LUNCH MENU

蘊 粤膳 YUN Lunch

午餐限定 12:00-13:30

現點現作,製作時間約20分鐘

NT\$680+10% /每位 per person

粤式迎賓前膳碟 YUN style appetizers

私房小菜3款

雅緻粵點三味品 DIM SUM

手作蒸籠港點3款

蘊粤午膳主食 4 選 1 Choice the one of four main dishes

- YUN Special Braised Beef Noodle
- ◆極品鮑魚臘味蒸飯 | 粵式例湯 Cantonese Style Steamed Rice, Daily Soup
- ◆奶焗海皇伊麵 | 粵式例湯 Hong Kong E-Fu Noodles with Seafood, Daily Soup
- ◆欖菜時蔬素炒飯(蛋奶素) | 蔬食例湯 Fried Rice with Olive Vegetable Sauce, Daily Soup

主廚特製甜心點 Dessert

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費。
- ◆本店之牛肉產地為美國,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

鮮 鍋 YUN Hot Pot Lunch

午餐限定 12:00-13:30

現點現做,製作時間約20分鐘

NT\$680+10% /每位 per person

湯| 上湯昆布 Kombu Dashi

▲ 二選一 Choice the one of two main dishes

食 | 嚴選海鮮 日本生蠔、南極大白蝦、鮮流鮮魚、鮮流大蛤 或同等級食材 Japanese Oysters, White Shrimp, Fresh Fish, Fresh Clams

國產鮮肉 台灣本地黑毛梅花豬 300g Taiwan Plum Pig

饗| 時令鮮蔬盤 Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款 DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米 Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, Green pepper dressing

甜 | 主廚特製甜心點 Dessert

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。
- ◆本商品為單一湯底之單人鍋,恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國,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。



粤式點心 DIM SUM

每道點心數量皆為 3 個 (1 recipe for 3 servings)	NT\$
瑤柱蟹粉皇燒賣 Steamed Crab Dumplings with Dried Scallop	180
黑魚子蝦皇水晶餃 Steamed Shrimp Dumplings	180
綠衣翡翠海鮮餃 Vegetables and Seafood Dumplings	180
港式鮮蝦腐皮捲 Shrimp-Stuffed Beancurd Rolls	180
芝麻蝦蓉酥餅 Fried Shrimp Pastry	180
千層蘿蔔絲酥餅 Fried Radish Puffs	180
黑糯米珍珠丸子 Pearl Meat Balls with Purple Rice	180
安蝦家鄉鹹水餃 (4入) Salty Fried Dumplings (4 pieces)	180
松露雪菜素煎餃 (4入) Pan-Fried Vegetable Dumplings (4 pieces)	180
廣式芝麻流心球 Fried Sesame Balls	120
鎏金黑豪流沙包 Salted Egg Custard Buns	120
粤式馬拉糕 (4入) Cantonese Steamed Sponge Cake (4 pieces)	120

[◆]以上價格皆以新台幣計算,須另加10%服務費。

[◆]本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。

[◆]餐點皆為現點現做,請耐心等候。

[◆]特殊節慶活動期間不提供單品銷售,依現場公告為準。

280



陸上看 | 肉類 MEAT

图	
餐點約 2-3 人份 (1 recipe for 2-3 servings)	NT\$
粵式蒜香極汁牛 Stir-fried Beef with Cantonese Sauce	680
粤式松露嫩煎牛小排 Cantonese Style Pan Fried Beef	580
香江黃汁燜小牛 Cantonese Style Braised Beef	580
粤式柱侯牛腩煲 Stewed Beef Brisket with Chu Hou Paste	580
陳香春蜜無錫骨 (3入) Wuxi Braised Spare Pork Ribs	420
老港紹香舞東坡 (附老麵荷葉夾3人) Cantonese Style Dongpo Pork ※建議預約・現場加點須40分鐘製作時間	380
蜜烤松阪叉燒 Cantonese Style Grilled Pork Neck	280
潮州風滷水牛腱	202

Cantonese Style Braised Beef Shank

[◆]以上價格皆以新台幣計算,須另加 10%服務費。

[◆]本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。

[◆]餐點皆為現點現做,請耐心等候。

[◆]特殊節慶活動期間不提供單品銷售·依現場公告為準。



海上鮮 | 海味 SEAFOOD

餐點約 2-3 人份 (1 recipe for 2-3 servings)	NT\$
粤式奶焗澳洲龍蝦 (半身約250克) Cream Cheese Spiny Lobster	680
金銀蒜粉絲澳洲龍蝦 (半身約250克) Steamed Spiny Lobster with Chopped Garlic	680

酒釀乾燒海明蝦 (2尾)

Cantonese Style Chili Prawns 480

避風塘蒜燒海蝦 (6尾)

Fried Prawns with Dry Spicy and Garlic 480

甘露龍虎石斑 (2入)

Steamed Grouper Fish 320

[◆]以上價格皆以新台幣計算,須另加10%服務費。

[◆]本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。

[◆]餐點皆為現點現做,請耐心等候。

[◆]特殊節慶活動期間不提供單品銷售·依現場公告為準。



蔬 食 VEGETABLE

可素食◆餐點約 2 人份 (1 recipe for 2 servings)	NT\$
港式蠔油芥藍 Seasonal Vegetable with Mushroom Sauce	220
粤上湯娃娃菜 Braised Baby Cabbage	220
欖菜四季豆 Green Beans with Chinese Olive Vegetable	220
金銀湯芡莧菜 Amaranth Green with Salted Eggs & Preserved Eggs	220
汤 品 SOUP 餐點皆為 1 人份 1 recipe for 1 serving	NT\$
新馬胡香肉骨茶 Bak Kut Teh: Pork Ribs, Chinese Herbs, Pepper	280
香茜松花皮蛋龍虎石斑魚片湯 Grass Carp Soup with Coriander and Century Egg	260
廣粤冬瑤烏雞盅 Cantonese Soup: Chicken, Scallop, White Gourd	220
百蔬佛跳牆 (全素) Chinese Style Minestrone Soup (vegan)	220

[◆]以上價格皆以新台幣計算,須另加10%服務費。

[◆]本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。

[◆]餐點皆為現點現做,請耐心等候。

[◆]特殊節慶活動期間不提供單品銷售· 依現場公告為準。



米|緬食 RICE & NOODLES

<u> 木 狗食 NICE & INOODLES</u>	
餐點約 2-3 人份 (1 recipe for 2-3 servings)	NT\$
極品鮑魚臘味蒸飯 Steamed Rice with Cured Meat and Abalone	420
美極鮮牛粒炒飯 Fried Rice with Beef	380
廣式臘味炒飯 Fried Rice with Cured Meat	380
欖菜時蔬素炒飯 (奶蛋素) Fried Rice with Olive Vegetable Sauce (vegan)	320
廣式奶焗海皇伊麵 Hong Kong E-Fu Noodles with Seafood	320

蘊式肴 SPECIALTY

餐點皆為 1 人份 (1 recipe for 1 serving) NT\$

蘊饗紅燒牛肉麵

YUN Special Braised Beef Noodle 380

炸物拼盤|德式香腸/薯條/起司條/雞塊

Fried Platter: Sausage, French Fries, Cheese, Chicken Nuggets 320

[◆]以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費。

[◆]本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。

[◆]餐點皆為現點現做,請耐心等候。

[◆]特殊節慶活動期間不提供單品銷售·依現場公告為準。



鍋 物 Hot Pot

蓋式海陸極鮮鍋

YUN Hot Pot Set Menu

NT\$3,760+10%/雙人鍋 for two people

第3人共鍋加價NT\$1,880+10%

湯 | 上湯昆布 kombu Dashi

▲ 二選一 Choice one of two main dishes

食 | 頂鮮海陸 澳洲龍蝦、南海國王扇貝、美國 Prime 無骨牛小排(120g 約 4.5 盎司)

Australian lobster, King scallops, USA Prime beef short ribs slice

滿腹全牛 美國頂級 Prime 無骨牛小排(480g約17盎司)

USA Prime Beef Short Ribs slice

饗| 嚴選海鮮 日本生蠔、南極大白蝦、鮮流鮮魚 或同等級食材

Japanese Oysters, White Shrimp, Fresh Fish

台灣黑毛梅花豬、時令鮮蔬盤

Taiwan Plum Pig, Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款

DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米

Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, Green pepper dressing

- ◆以上價格皆以新台幣計算,須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約,避免久候。
- ◆本商品為單一湯底之雙人鍋,恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國·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

濃白蒜香全鷄鮮牛鍋

Shanghai Style Chicken & Wagyu Hot Pot Set Menu

NT\$3,760+10% /雙人鍋 for two people

第3人共鍋加價NT\$1,880+10%

湯| 瑤柱蒜仁全雞濃白湯 Cantonese Stewed Chicken Soup

瑤柱、蒜仁、全雞炆火六小時濃白鮮高湯,溫潤滋養,補充活力。

食 | 嫩燉紅羽雞 台灣全雞一隻

Taiwanese Chicken

極致鮮美牛 美國頂級 Prime 無骨牛小排(240g 約 8.5 盎司)

USA Prime Beef Short Ribs slice

響 | 滿腹大蛤 鮮流蛤蜊 600g

Fresh Clams

時令鮮蔬盤

Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款

DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米

Taiwan No.9 Premium Rice

醬 | 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, Green pepper dressing

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。
- ◆本商品為單一湯底之雙人鍋,恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國·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

小蘊補鮮饗海陸鍋

YUN Seasonal Hot Pot Set Menu

NT\$**1,999**+10% /**雙人鍋** for two people 第 3 人共鍋加價 NT\$999+10%

湯 上湯昆布 kombu dashi

食 | 極品鮮流 南海國王扇貝 King Scallops

海味大蛤 鮮流蛤蜊 300g Fresh Clams

陸食主義 台灣黑毛梅花豬 300g Taiwanese Plum Pig

饗| 嚴選海鮮 日本生蠔、南極大白蝦、鮮流鮮魚 或同等級食材

Japanese Oysters, White Shrimp, Fresh Fish

時令鮮蔬盤

Seasonal Vegetables

雅緻粵點三味品 手作蒸籠港點 3 款

DIM SUM

嚴選台灣米 台梗九號米

Taiwan No.9 Premium Rice

醬| 佐料四品 檸香金桔、昆布鹽、黃金胡麻、唐椒青醬

Lemon dressing, Shio Kombu, Sesame dressing, green pepper dressing

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。
- ◆本商品為單一湯底之雙人鍋,恕無法單獨選擇不同內容。
- ◆本店之牛肉產地為美國·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。



鍋物單品加購

	Hot Pot	A La Carte	NT\$
澳洲天鵝龍蝦 (1尾/約500g)			980
Australian lobster			360
南海國王扇貝 (6 粒)			680
King scallops			000
日本生食級干貝 (6 粒)			380
Japanese raw scallops			300
日本帶殼生蠔 (6 粒)			320
Japanese oysters			320
南極大白蝦 (6尾)			420
White shrimp			120
鮮流大蛤蜊 (約 300g)			220
Fresh clams			220
鮮流鮮魚片 (12 片約 185g)			220
Fresh Fish			
季節鮮蔬盤 (約2人份)			520
Seasonal vegetables			320
美國頂級 Prime 無骨牛小排	(150g約 5.5	盎司)	780
USA Prime beef short ribs slice			700
台灣黑毛梅花豬 (約 300g)			380
Taiwan plum pig			300
白飯 - 台梗九號米 (約 150g)			50
Taiwan No.9 Premium rice			30
手打寬麵 (約 120g)			60
Hand-made noodles			
產銷履歷雞蛋 (2 粒)			40
Taiwanese eggs			-10

- ◆以上價格皆以新台幣計算,須另加 10%服務費。
- ◆本店之牛肉產地為美國·豬肉產地為台灣、西班牙·皆經檢驗合格·敬請安心食用。
- ◆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。



套餐 SET MENU

蘊藏套餐 粤旬藝

YUN Set Menu – Seasonal

NT\$**1,880**+10% /每位 per person

蘊藏迎賓賜品膳

YUN style Appetizers

新馬胡香肉骨茶

Bak Kut Teh

酒釀乾燒澳龍蝦

Braised Australian Lobster with Fermented Wine

▲不食用蝦/蟹/甲殼類者將更換為 **甘露龍虎石斑**

If you do not eat Shrimps, Crabs, Crustaceans will be replaced with Steamed Grouper

欖菜晶衣翠隱元

Steamed Green Bean Rolls and Tofu Skin with Cantonese Sauce

桔香粤醬牛小排

Braised Beef Short ribs with Cantonese Style Sauce

▲不食用牛肉者將更換為 **陳香春蜜無錫骨**

If you do not eat Beef will be replaced with Cantonese style Braised Pork.

鱈場蟹荏香炊飯

Cantonese style Steamed Rice with Crab

主廚特製甜心點

Dessert

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。
- ◆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。





養身蔬食套餐

VEGETARIAN Set Menu

NT\$1,880+10% /每位 per person

罈燒百蔬羊肚菌

Double boiled vegetables and mushrooms

松露翠筍素鵝燒

Grilled truffles, bamboo shoots and tofu skin

廣粵蠔香燴雙冬

Cantonese style braised mushrooms and bamboo shoots

上湯枸杞娃娃菜

Steamed Baby Cabbage with Cantonese Sauce

雪菜羅漢煎菓子

Pan-fried tofu with pickled vegetables

洛神藜麥荏香齋

Cantonese style steamed rice

主廚特製甜心點

Dessert

- ◆以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。
- ◆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。





活力兒童套餐

CHILDREN Set Menu

4-11 歳 (含 11 歳) 孩童適用

起司鮭魚排 佐 法蘭西施醬

Grilled Cheesy Salmon Steak with French Sauce

唐揚雞 | 黃金薯 | 起司條 | 彩色時蔬

Tang Yang Chicken, French Fries, Fried Cheese Sticks, Stir-fried Seasonal Vegetables

香鬆海苔蓋飯

Rice with Seaweed

主廚特製甜心點

Dessert

[◆]以上價格皆以新台幣計算·須另加 10%服務費;餐點建議於一日前完成預約·避免久候。

[◆]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。