

## ♡ デイナーコースのご案内 ♡

ランチタイムにもご注文いただけます。

### 特選ディナーコース

*Chef's Dinner Course*

#### §菜 譜§

故宮特製オードブル盛り合わせ キャビア添え  
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style with Caviar

故宮珍珠美味盆

国産高級干し鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ  
Chinese Style Soup with Dried Abalone

吉品人參佛跳牆

河豚と雲丹の XO ソース 鉄板スタイル  
Stir-fried Puffer Fish and Sea Urchin with XO Sauce

XO 鉄板海胆鶏泡魚

活 伊勢海老の蒸しもの 野菜ソース  
Steamed Japanese Fresh Spiny Lobster with Vegetable Sauce

清蒸跳躍鮮龍蝦

五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し  
Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf

荷葉飄香糯米飯

デザート盛り合わせ  
Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥18,000

#### 【期間限定】中国茶マリアージュ

*Imperial Palace - Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4 種

¥3,000

*Chinese Tea Pairing*

プレミアムティーマリアージュ 4 種

¥5,000

*Premium Chinese Tea Pairing*

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

表記の価格は、サービス料 10% と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

# 福 寿

Fukuju

## 菜 譜

活 車海老のせいろ蒸し  
Steamed Fresh Prawn

白灼特大車海老

豚肉と卵白入りスープ 帆立貝柱添え  
Pork and Egg White Soup with Scallop

芙蓉肉鬆扇貝羹

河豚と季節野菜の XO ソース炒め  
Stir-fried Puffer Fish and Seasonal Vegetable with XO Sauce

XO 時蔬鶏泡魚

国産牛フィレ肉と雲丹の味噌炒め クレープ包み  
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Miso rolled in Crepe

海胆醬爆牛肉柳

五目炒飯  
Fried Rice with Meat and Vegetable

故宮什錦碎金飯

マンゴープリン入りマンゴージュース  
Mango Pudding in Mango Juice

楊枝甘露凍布甸

¥12,500

### 【期間限定】中国茶マリアージュ

*Imperial Palace - Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4 種 ¥3,000

*Chinese Tea Pairing*

プレミアムティーマリアージュ 4 種 ¥5,000

*Premium Chinese Tea Pairing*

当店で使用しているお米は、チャーハン以外全て国産米です。  
チャーハンに使用しているお米の産地情報につきましては、スタッフにお尋ねください。  
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant except fried rice.  
Please feel free to ask us about the production area of rice used for fried rice.

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.