

# ♡ ディ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 §

故宮特製海の幸のオードブル盛り合わせ  
Assorted Seafood Appetizers

故宮海味迷你盆

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

活 伊勢海老の上湯煮込み  
Braised Fresh Japanese Spiny Lobster with Top-grade Chinese Soup Stock

上湯開邊鮮龍蝦

国産牛フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味  
Steamed Beef Fillet with Black Bean Flavor

豉汁蒸國産牛片

蟹身と卵白のあんかけ炒飯  
Fried Rice with Crab and Egg White dressed with Thick Sauce

芙蓉蟹肉碎金飯

故宮特製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 <i>Chinese Tea Pairing</i>	¥3,000
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,000

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.

# 福 寿

*Fukuju*

## \$ 菜 譜 \$

活 エゾ鮑の冷製  
Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

故宮滷水蝦夷鮑

黒トリュフのスープ 鱧のフリット添え  
Truffle Soup with Pike Conger Fritter

黒菌脆皮海鰻羹

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

清蒸跳躍鮮龍蝦

鶏肉の揚げ物 梅肉ソース  
Deep-fried Chicken with Plum Sauce

梅子醬汁炸軟鶏

五目チャーハン  
Fried Rice with Meat and Vegetables

什錦魚春碎金飯

タピオカ入りココナッツミルクと中国カステラ  
Tapioca Coconut Milk and Malay Sponge Cake

椰汁西米馬粒糕

¥13,000

### 【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 <i>Chinese Tea Pairing</i>	¥3,000
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,000

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.