

## ♡ 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 §

活 エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

故宮特製鮮鮑魚

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

吉品人参佛跳墙

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆水晶龍蝦球

穴子入り煮込みそば

Braised Noodles with Conger Eel

紅焼鮮星鰻撈麵

国産牛フィレ肉の黒酢ソテー

Sauteed Beef Fillet with Black Vinegar

鎮醋國産牛肉柳

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

海老の冷製 香港スタイル

Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style

生汁鮮果明蝦球

活 エゾ鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ

Chinese Style Soup with Fresh Ezo Abalone

鮮鮑人參佛跳牆

白身魚と雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried White Fish and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆炒板魚柳

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

五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し

Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf served with Radish Cake

珍珠瓢香荷葉飯

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

¥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

¥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.