

♡ 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

イセエビと柿の冷製 Chilled Appetizer of Spiny Lobster and Persimmon	秋柿水晶龍蝦球
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
黒毛和牛と雲丹の XO ソース炒め Stir-fried Wagyu Beef and Sea Urchin with XO Sauce	XO 海胆黒毛和牛
鱧の蒸しもの 野菜ソース Sautéed Pike Conger with Vegetable Sauce	清蒸銀絲花海鰻
五目野菜入り焼きビーフン Rice Noodle with Meat and Vegetables	豉油皇什錦米粉
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 \$

カンパチの冷製 Chilled Appetizer of Greater Amberjack	故宮間八美味盆
国産牛フィレ肉入り黒トリュフのスープ Beef Fillet and Truffle Soup	黒菌国産牛柳羹
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
国産高級干し鮑のオイスターソース煮込み 中国もずく添え Braised Dried Abalone and Chinese Mozuku with Oyster Sauce	發財原隻吉品鮑
海老ワンタン入り汁そば Soup Noodles with Shrimp Wonton	上湯蛋星雲吞麵
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 <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.