

♡ 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

カンパチの冷製 Chilled Appetizer of Greater Amberjack	故宮特製間八魚
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	吉品人參佛跳牆
国産牛フィレ肉の XO ソース炒め Stir-fried Beef Fillet with XO Sauce	XO 国産牛肉柳
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
干し貝柱入り中国粥 Chinese Congee with Dried Scallop	瑤柱皮蛋肉鬆粥
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥19,000

【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax.

福 寿

Fukuju

\$ 菜 譜 \$

活 ミル貝の冷製 レモン醤油風味 Chilled Appetizer of Geoduck Clam with Lemon and Soy Sauce	酸汁噴水象牙蚌
黒トリュフのスープ タラバ蟹のフリット添え Truffle Soup with King Crab Fritter	香滑黒菌蟹棒羹
イセエビの XO ソース炒め Stir-fried Spiny Lobster with XO Sauce	XO 水晶龍蝦球
活ベクエの蒸しもの 野菜ソース Steamed Fresh Longtooth Grouper with Vegetable Sauce	清蒸銀絲鮮青斑
活 エゾ鮑入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Fresh Ezo Abalone dressed with Thick Starchy Sauce	蠔皇鮮鮑黄金麵
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥13,600

【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax.