

# ♡ 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

国産牛フィレ肉とマスクメロンの冷製 Chilled Appetizer of Beef Fillet and Musk Melon	乗風破浪勝意船
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XOソース炒め Stir-fried Fresh Japanese Spiny Lobster with XO Sauce	XO水晶鮮龍蝦球
帆立貝柱の蒸しもの野菜ソース Steamed Scallop with Vegetable Sauce	清蒸銀絲帆立貝
五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf	珍珠飄香荷葉飯
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	故宮特製甜品盆

¥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\$

故宮特製オードブル盛り合わせ  
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

故宮特製美味盆

牛テール入り蒸しスープ  
Oxtail Soup

牛尾瑤柱迷你盅

帆立貝柱と雲丹の XO ソース炒め  
Stir-fried Scallop and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆炒扇貝

活 車海老のせいろ蒸し  
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

穴子入り煮込みそば  
Braised Noodles with Conger Eel

鮮金穴魚撈生麵

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 ¥3,500

*Chinese Tea Pairing*

プレミアムティーマリアージュ 4 種 ¥5,500

*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.