

♡ 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 \$

活 エゾ鮑とタラバ蟹の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone and King Crab	珍珠鮮鮑皇帝蟹
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
国産牛フィレ肉と雲丹の味噌炒め クレープ包み Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Miso rolled in Crepe	海胆醬爆牛柳絲
鱧の蒸しもの 野菜ソース Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce	清蒸銀絲花海鰻
海老入りチャーハン Fried Rice with Prawn	脆皮蝦球碎金飯
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

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

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

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000
Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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 \$

鴨ロースの冷製
Chilled Appetizer of Duck Loin

故宮滷水鴨肉脯

牛テール入り蒸しスープ
Oxtail Soup

牛尾瑤柱迷你盅

穴子と雲丹の黒豆ソース炒め
Stir-fried Conger Eel and Sea Urchin with Black Bean Sauce

豉汁海胆鮮穴魚

活 車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

活 エゾ鮑入りチャーハン
Fried Rice with Fresh Ezo Abalone

吸水鮮鮑碎金飯

故宮特製デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥13,600

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

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

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000
Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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.