

禧慶春節優惠餐

Chinese New Year Special Course

菜譜

活エゾ鮑の冷製 キャビア添え
Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone with Caviar

故宮珍珠大鮮鮑

海の幸入り蟹味噌スープ 卵白ムース仕立て
Seafood and Crab Paste Soup with Egg White Mousse

玉液蟹皇燴海寶

天然クエと雲丹の XO 醬炒め
Stir-fried Longtooth Grouper and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆炒鮮青斑魚

活伊勢海老入り煮込みそば
Braised Noodles with Fresh Japanese Spiny Lobster

上湯鮮龍蝦撈麵

国産牛フィレ肉のソテー 黒胡椒風味
Sautéed Beef Fillet with Black Pepper

黒椒煎國産牛扒

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

乘風破浪美甜點

¥35,000

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.

禧慶春節優惠餐

Chinese New Year Superior Course

菜譜

帆立貝柱とキャビアの冷菜
Chilled Appetizer of Scallop and Caviar

前程迷你美味盆

海の幸と羅臼産干しナマコ入りスープ
Seafood and Dried Sea Cucumber Soup

羅臼海參燴海寶

黒毛和牛ステーキの XO 醬風味 雲丹添え
Wagyu Beef Steak and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆和牛扒

活 伊勢海老の上湯スープ煮込み
Braised Fresh Japanese Spiny Lobster with Top-grade Chinese Soup Stock

上湯開邊鮮龍蝦

国産高級干し鮑と中国もずく入り特製あんかけ炒飯
Fried Rice with Dried Abalone and Chinese Mozuku dressed with Thick Sauce

發財吉品碎金飯

タラバ蟹のソテー クリームソース
Sautéed King Crab with Cream Sauce

奶油皇帝蟹肉棒

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

乘風破浪美甜點

¥50,000

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.