

♡ 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

海の幸と国産高級干し鮑入り特製蒸しスープ

Chinese Style Soup with Seafood and Dried Abalone

吉品海寶佛跳牆

タラバ蟹の海老包み巻きと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried King Crab rolled in Prawn and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆金龍蟹棒卷

活 エゾ鮑のオイスターソース煮込み

Braised Fresh Ezo Abalone with Oyster Sauce

蠔皇特大鮮鮑魚

鶏肉入り土鍋麻婆豆腐 炒飯添え

Mapo Tofu with Chicken served with Fried Rice

麻辣鶏柳豆腐煲

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

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.

福 寿

Fukuju

菜 譜

国産牛フィレ肉のオードブル
Appetizer of Beef Fillet

故宮特製牛肉盆

イセエビ入り極上スープ
Chinese Top Grade Soup with Lobster

上湯水晶龍蝦球

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

XO 海胆時蔬金錢貝

タラバ蟹のソテー 梅肉風味
Sauteed King Crab with Plum Flavor

梅醬皇帝蟹肉棒

活 エゾ鮑入りあんかけ炒飯 クリームソース
Fried Rice with Fresh Ezo Abalone with Cream Sauce

忌兼鮮鮑碎金飯

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.