

♡ 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 §

太刀魚のオードブル キャビア添え
Appetizers of Scabbard Fish with Caviar

故宮珍珠太刀魚

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

吉品人参佛跳墙

国産牛フィレと雲丹の炒め レタス包み
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin rolled with Lettuce

海胆牛柳生菜包

羅臼産干しなまことオートミールの煮込み
Braised Dried Sea Cucumber and Oatmeal

燕麦羅臼全型参

海老と豆腐のピリ辛煮込み 特製炒飯
Fried Rice with Spicy-braised Prawn and Tofu

麻辣蝦球碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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

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

イセエビ入り黒トリュフスープ
Truffle Soup with Spiny Lobster

黒菌水晶龍蝦球

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

XO 海胆天然鮮青斑

剣先イカの湯引き 野菜ソース
Parboiled Sword Fish with Vegetable Sauce

白灼剣先魷魚柳

トビコとレタス入り炒飯
Fried Rice with Flying Fish Roe and Lettuce

生菜魚春碎金飯

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.