

♡ 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 §

イセエビとキャビアのオードブル

Appetizers of Spiny Lobster and Caviar

珍珠水晶龍蝦球

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

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

国産牛フィレ肉の湯引き 野菜ソース

Parboiled Beef Fillet with Vegetable Sauce

白灼国産牛肉柳

活 エゾ鮑入り冷やしそば

Cold Noodles with Fresh Ezo Abalone

芝醬鮮鮑風涼麵

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥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 キャビア添え
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style with Caviar

故宮珍珠鳳凰盆

鱧と干し貝柱入り冬瓜スープ
Pike Conger, Dried Scallop and Winter Melon Soup

嵯柱冬瓜海鰻羹

国産牛フィレ肉と雲丹の黒豆ソース炒め
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Black Bean Sauce

海胆鼓汁牛肉柳

活 車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

豚フィレ肉と豆腐のピリ辛煮込み 特製炒飯
Spicy Braised Pork and Tofu with Fried Rice

麻辣猪柳豆腐鍋

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.