

♡ 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 §

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

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

若鶏の揚げもの ガーリック風味
Fried Chicken with Garlic Flavor

勁蒜脆香炸子鶏

活伊勢海老の蒸しもの 野菜ソース
Steamed Fresh Japanese Spiny Lobster with Vegetable Sauce

清蒸跳躍鮮龍蝦

サーモン入り炒飯
Fried Rice with Salmon

三文魚生菜炒飯

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

鰯の冷製

Chilled Appetizer of Yellowtail

故宮特製鰯魚盆

国産牛フィレ肉入り黒トリュフスープ

Beef Fillet and Truffle Soup

黒菌国産牛粒羹

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆水晶龍蝦球

活 エゾ鮑の蒸しもの ガーリック風味

Steamed Fresh Ezo Abalone with Garlic Flavor

蒜茸蒸特大鮮鮑

土鍋麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu served with Fried Rice

麻辣豆腐碎金飯

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.