

♡ ディ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

故宮新囍八味盆

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

活車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Japanese Tiger Prawn

白灼跳躍車海老

天然クエと浮袋の XO ソース炒め
Stir-fried Longtooth Grouper and Swim Bladder with XO Sauce

XO 天然鮮斑球花膠

国産牛肩ロースと蓮根入りあんかけ炒飯
Starched Sauce Fried Rice with Beef Shoulder loin and Lotus Root

国産牛肉蓮藕飯

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乗風破浪美甜點

¥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

タラバ蟹と卵白入りスープ
Crab and Egg White Soup

芙蓉皇帝蟹棒羹

太刀魚と雲丹の XO ソース
Stir-fried Sword Fish and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆龍身太刀魚

黒毛和牛の味噌炒め
Stir-fried Wagyu Beef with Miso

醬爆黒毛和牛柳

海老入り炒飯 カレー風味
Fried Rice with Shrimp, Curry Flavor

葡汁蝦球碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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.