

♡ 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 §

国産牛フィレ肉の冷製 キャビア添え
Chilled Appetizer of Beef Fillet with Caviar

故宮珍珠牛柳盆

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

タラバ蟹の XO 醬炒め
Stir-fried King Crab with XO Sauce

XO 皇帝蟹肉棒

イセエビと雲丹のソテー クリームソース
Sautéed Spiny Lobster and Sea Urchin with Cream Sauce

海胆奶油金龍球

ワンタン入り汁そば
Soup Noodles with Wonton

上湯蛋星雲吞麵

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

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

白灼跳躍車海老

国産牛フィレ肉入りスープ 醤油風味
Beef Fillet Soup with Soy Sauce

紅焼牛柳雙冬羹

タラバ蟹と雲丹の XO 醬炒め
Stir-fried King Crab and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆皇帝蟹肉棒

天然クエの蒸しもの 野菜ソース
Steamed Longtooth Grouper with Vegetable Sauce

清蒸天然鮮班牌

チャーシュー入り煮込みそば
Braised Noodles with Barbequed Pork

焼肉銀芽撈生麵

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

乘風破浪美甜點

¥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.