

♡ 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 §

タラバ蟹とキャビアのオードブル
Chilled Appetizer of King Crab with Caviar

故宮珍珠蟹肉棒

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

黒毛和牛のステーキ 雲丹添え
Stir-fried Wagyu Beef Fillet Steak with Sea Urchin

海胆黒毛和牛扒

イセエビの蒸しもの 野菜ソース
Steamed Spiny Lobster with Vegetable Sauce

清蒸水晶龍蝦球

叉焼入り麻辣麺
Hot and Spicy Noodles with Barbequed Pork

麻辣焼肉上湯麺

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

故宮珍珠鮮蝦鶏

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

吉品人參佛跳墙

国産牛フィレ肉とマカダミアナッツの炒め XO 醬風味
Stir-fried Beef Fillet and Macadamia Nuts with XO Sauce

XO 夏果國産牛

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

清蒸天然鮮斑牌

野菜入り冷やしそば
Cold Noodles with Vegetable

芝醬時菜風涼麵

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

乘風破浪美甜點

¥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.