特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

§菜　譜§

故宮特製オードブル盛り合わせ　故宮迷你美味盆
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

国産高級干し鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ　吉品人參佛跳墻
Chinese Style Soup with Dried Abalone

北京ダック　北京脆香片皮鴨
Peking Duck

活 伊勢海老の蒸しもの　野菜ソース　清蒸跳躍鮮龍蝦
Steamed Fresh Japanese Spiny Lobster with Vegetable Sauce

五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し　珍珠飄香荷葉飯
Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf

故宮特製デザート盛り合わせ　乘風破浪美甜點
Assorted Chef's Desserts

¥12,500

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ４種　¥3,000
Chinese Tea Pairing

プレミアムティーマリアージュ４種　¥5,000
Premium Chinese Tea Pairing

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 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

§菜　譜§

活　ミル貝の冷製　レモン醤油風味　酸汁噴水象牙蚌
Chilled Appetizer of Fresh Geoduck Clam with Lemon and Soy Sauce

鱧入り黒トリュフのスープ　黒菌脆皮海鰻羹
Pike Conger and Truffle Soup

国産牛フィレ肉の海老巻きと雲丹の XO ソース炒め　XO 海胆金龍国産牛
Stir-fried Beef Fillet rolled with Prawn and Sea Urchin with XO Sauce

豚フィレ肉のソテー　黒酢ソース　鎮醋鳳梨猪肉柳
Sauteed Prok with Black Vinegar Sauce

蟹身入り煮込みそば　蟹肉銀芽撈生麺
Braised Noodles with Crab Meat

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

¥8,000

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ４種　¥3,000
Chinese Tea Pairing

プレミアムティーマリアージュ４種　¥5,000
Premium Chinese Tea Pairing

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 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

月曜日～金曜日（祝日除く）限定メニュー

Weekday Menu

美食ランチコース

Imperial Palace Lunch Course

§菜　譜§

海老の冷製　香港スタイル　沙律鮮果明蝦盆
Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style

タラバ蟹入り蟹味噌スープ　蟹皇金茹蟹棒羹
King Crab and Crab Paste Soup

鶏むね肉の黒豆ソース炒め　豉汁木耳鶏肉片
Stir-fried Chicken with Black Bean Sauce

紋甲イカの蒸しもの　ガーリック風味　蒜茸蒸紋甲鮫花
Steamed Squid with Garlic Flavor

五目炒飯／玉子入り汁そば　大根餅添え　炒飯湯麺蘿蔔糕
（1 テーブルにつき 1 種類お選びいただけます）
Choice of one dish for one group:
Fried Rice with Meat and Vegetables or Soup Noodles with Egg, served with Radish Cake

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

¥5,000

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ 4 種　¥3,000
Chinese Tea Pairing

プレミアムティーマリアージュ 4 種　¥5,000
Premium Chinese Tea Pairing

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

月曜日～金曜日（祝日除く）限定メニュー

Weekday Menu

故宮極上至尊飲茶ランチコース

Dim Sum Lunch Course

§菜　譜§

故宮特製オードブル盛り合わせ　故宮什錦美味盆
Appetizer Delights “Imperial Palace” Style

豚肉となめこ入り卵白スープ　芙蓉滑子肉鬆羹
Pork, Nameko Mushroom and Egg White Soup

蒸し点心四種盛り合わせ　蒸籠點心四色拼
Assorted Steamed Dim Sum

揚げもの二種盛り合わせ　故宮鹹甜炸両様
Assorted Deep-fried Dim Sum

五目野菜とライススティックの炒め／肉団子入り中国粥　幹炒牛河牛丸粥蘿蔔糕
大根餅添え
（1 テーブルにつき 1 種類お選びいただけます）
Choice of one dish for one group:
Fried Rice Stick, Meat and Vegetables or Chinese Congee with Meat Dumpling served with Radish Cake

デザート盛り合わせ　羊　城　美　点
Assorted Chef’s Desserts

¥5,000

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ 4 種　¥3,000
Chinese Tea Pairing

プレミアムティーマリアージュ 4 種　¥5,000
Premium Chinese Tea Pairing

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

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 Chilled Appetizer of Beef Fillet	故宮国産牛柳盆
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	吉品人參佛跳墻
タラバ蟹と雲丹の XO ソース炒め Stir-fried King Crab and Sea Urchin with XO Sauce	XO 海胆蟹肉棒
活　ミル貝の湯引き　野菜ソース Parboiled Fresh Geoduck Clam with Vegetable Sauce	白灼噴水象牙蚌
鱧入り汁そば Soup Noodles with Pike Conger	脆皮海鰻蛋星麺
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乗風破浪美甜點

¥18,000

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ４種 *Chinese Tea Pairing*	¥3,000
プレミアムティーマリアージュ４種 *Premium Chinese Tea Pairing*	¥5,000

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 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.

福　寿

Fukuju

§菜　譜§

活　ミル貝の冷製　レモン醤油風味　酸汁噴水象牙蚌
Chilled Appetizer of Fresh Geoduck Clam with Lemon and Soy Sauce

鱧入り黒トリュフのスープ　黒菌脆皮海鰻羹
Pike Conger and Truffle Soup

活　伊勢海老の蒸しもの　野菜ソース　清蒸跳躍鮮龍蝦
Steamed Fresh Japanese Spiny Lobster with Vegetable Sauce

鶏肉の揚げ物　梅肉ソース　梅子醤汁炸軟鶏
Deep-fried Chicken with Plum Sauce

五目チャーハン　什錦魚春碎金飯
Fried Rice with Meat and Vegetables

タピオカ入りココナッツミルクと中国カステラ　椰汁西米馬粒糕
Tapioca Coconut Milk and Malay Sponge Cake

¥13,000

【期間限定】中国茶マリアージュ

Imperial Palace - Chinese Tea Pairing

ティーマリアージュ４種　¥3,000
Chinese Tea Pairing

プレミアムティーマリアージュ４種　¥5,000
Premium Chinese Tea Pairing

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 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax.