

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

菜譜

活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone	故宮滷水蝦夷鮑
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	吉品人參佛跳牆
タラバ蟹の海老包み巻き XOソース炒め Stir-fried King Crab rolled with Prawn with XO Sauce	XO金龍蟹肉棒
国産牛フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味 Steamed Beef Fillet with Black Bean Flavor	豉汁蒸國産牛片
玉子入り汁そば Soup Noodles with Egg	上湯蛋星葱花麵
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥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 <i>Chinese Tea Pairing</i>	¥3,000
プレミアムティーマリアージュ4種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥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.

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

菜譜

故宮特製オードブル盛り合わせ
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

故宮迷你美味盆

タラバ蟹入り蟹味噌スープ
King Crab and Crab Paste Soup

蟹皇蟹棒金茹羹

河豚と雲丹の XO ソース炒め
Stir-fried Puffer Fish and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆鶏泡魚

国産牛フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味
Steamed Beef Fillet with Black Bean Flavor

豉汁蒸國産牛片

海老入り炒飯
Fried Rice with Prawn

脆皮蝦球碎金飯

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

故宮特製美甜點

¥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 Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style	沙律鮮果明蝦盆
タラバ蟹入り蟹味噌スープ King Crab and Crab Paste Soup	蟹皇金茹蟹棒羹
鶏むね肉の黒豆ソース炒め Stir-fried Chicken with Black Bean Sauce	豉汁木耳鶏肉片
紋甲イカの蒸しもの ガーリック風味 Steamed Squid with Garlic Flavor	蒜茸蒸紋甲魷花
五目炒飯／玉子入り汁そば 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 with Meat and Vegetables or Soup Noodles with Egg, served with Radish Cake	炒飯湯麵蘿蔔糕
デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	故宮特製美甜點

¥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 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

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 Appetizer Delights "Imperial Palace" Style	故宮什錦美味盆
豚肉となめこ入り卵白スープ Pork, Nameko Mushroom and Egg White Soup	芙蓉滑子肉鬆羹
蒸し点心四種盛り合わせ Assorted Steamed Dim Sum	蒸籠點心四色拼
揚げもの二種盛り合わせ Assorted Deep-fried Dim Sum	故宮鹹甜炸両様
五目野菜とライススティックの炒め／肉団子入り中国粥 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	幹炒牛河牛丸粥蘿蔔糕
デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	羊城美点

¥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 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

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 §

故宮特製海の幸のオードブル盛り合わせ
Assorted Seafood Appetizers

故宮海味迷你盆

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

吉品人參佛跳牆

活 伊勢海老の上湯煮込み
Braised Fresh Japanese Spiny Lobster with Top-grade Chinese Soup Stock

上湯開邊鮮龍蝦

国産牛フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味
Steamed Beef Fillet with Black Bean Flavor

豉汁蒸國産牛片

蟹身と卵白のあんかけ炒飯
Fried Rice with Crab and Egg White dressed with Thick Sauce

芙蓉蟹肉碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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 <i>Chinese Tea Pairing</i>	¥3,000
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥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 エゾ鮑の冷製
Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

故宮滷水蝦夷鮑

黒トリュフのスープ 鱧のフリット添え
Truffle Soup with Pike Conger Fritter

黒菌脆皮海鰻羹

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

鶏肉の揚げ物 梅肉ソース
Deep-fried Chicken with Plum Sauce

梅子醬汁炸軟鷄

五目チャーハン
Fried Rice with Meat and Vegetables

什錦魚春碎金飯

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

椰汁西米馬粒糕

¥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.