

## 特選ランチコース

*Chef's Special Lunch Course*

活 エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

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

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

豚フィレ肉のソテー 甘酢ソース

Sauteed Pork Fillet with Sweet Vinegar Sauce

五目炒飯 大根餅添え

Fried Rice with Meat and Vegetables served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鮮鮑魚

吉品人參佛跳牆

XO 金龍蟹棒卷

醋流鳳梨猪肉柳

什錦炒飯蘿蔔糕

乘風破浪美甜點

¥11,500

## 口福ランチコース

*Chef's Tasting Menu*

海老の冷製 香港スタイル

Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style

国産牛フィレ肉入り黒トリュフのスープ

Beef Fillet and Truffle Soup

帆立貝柱の XO ソース炒め

Stir-fried Scallop with XO Sauce

白身魚の蒸しもの 野菜ソース

Steamed White Fish with Vegetable Sauce

牛肉とピータン入り中国粥 大根餅添え

Chinese Congee with Beef and Century Egg served with Radish Cake

マンゴープリン入りマンゴージュース 胡麻団子

Mango Pudding in Mango Juice, Sesame Dumpling

生汁鮮果明蝦球

黒菌國産牛柳羹

XO 時蔬帆立貝

清蒸銀絲板魚柳

牛肉鬆粥蘿蔔糕

楊枝甘露芝麻球

¥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

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

蟹身入り南瓜スープ

Crab Meat and Pumpkin Soup

豚フィレ肉と茄子の甘酢ソテー

Sauteed Pork Fillet and Eggplant with Sweet Vinegar

白身魚の蒸しもの 野菜ソース

Steamed White Fish with Vegetable Sauce

牛肉と干し貝柱入り中国粥／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

Chinese Congee with Beef and Dried Scallop or Soup Noodles with Egg served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

忌廉蟹肉南瓜羹

醋流猪肉茄瓜柳

清蒸銀絲板魚柳

牛肉粥湯麵蘿蔔糕

羊 城 美 点

¥5,000

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

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

蟹身入り南瓜スープ

Pumpkin Soup with Crab Meat

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

揚げもの二種盛り合わせ

Assorted Deep-fried Dim Sum

牛肉と干し貝柱入り中国粥／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

Chinese Congee with Beef and Dried Scallop or Soup Noodles with Egg served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

忌廉蟹肉南瓜羹

蒸籠點心四色拼

故宮鹹甜炸兩樣

牛肉粥湯麵蘿蔔糕

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 ¥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.

# 家庭画報 特別ランチコース

« Kateigaho » Special Lunch Course

## 菜譜

国産高級干し鮑と中国乾物など 滋味 10 種入り特製蒸しスープ Chinese Style Soup with Dried Abalone	吉品人參佛跳牆
国産牛フィレ肉と雲丹の味噌炒め 黄金包み Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin	醬爆海胆牛柳絲
活 伊勢海老とアップルマンゴーの冷製 Chilled Fresh Japanese Spiny Lobster and Apple Mango	故宮香芒鮮龍盆
活 エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース Steamed Fresh Ezo Abalone with Vegetable Sauce	清蒸吸水蝦夷鮑
タラバ蟹入り煮込みそば Braised Noodles with King Crab	皇帝蟹肉棒撈麵
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥11,000

### 【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

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*

活 エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

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

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

穴子入り煮込みそば

Braised Noodles with Conger Eel

国産牛フィレ肉の黒酢ソテー

Sauteed Beef Fillet with Black Vinegar

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鮮鮑魚

吉品人參佛跳牆

XO 海胆水晶龍蝦球

紅焼鮮星鰻撈麵

鎮醋國産牛肉柳

乘風破浪美甜點

¥18,000

### 福 寿

*Fukuju*

海老の冷製 香港スタイル

Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style

活 エゾ鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ

Chinese Style Soup with Fresh Ezo Abalone

白身魚と雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried White Fish and Sea Urchin with XO Sauce

国産牛フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味

Steamed Beef Fillet with Black Bean Flavor

五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し

Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf served with Radish Cake

マンゴープリン入りマンゴージュース

Mango Pudding in Mango Juice

生汁鮮果明蝦球

鮮鮑人參佛跳牆

XO 海胆炒板魚柳

豉汁蒸國産牛片

珍珠瓢香荷葉飯

楊枝甘露凍布甸

¥13,000

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.