

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

海老の冷製 香港スタイル

Chilled Appetizer of Prawn, Hong Kong Style

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

帆立貝柱と雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Scallop and Sea Urchin with XO Sauce

国産牛フィレ肉と南瓜の蒸しもの 黒豆風味

Steamed Beef Fillet and Pumpkin with Black Bean Sauce

海老ワンタン入り汁そば

Soup Noodles with Shrimp Wonton

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

沙律鮮果明蝦球

吉品人參佛跳牆

XO 海胆帆立貝

豉汁南瓜牛肉柳

上湯蝦仁雲吞麵

乘風破浪美甜點

¥11,500

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

干し貝柱と冬瓜入りスープ 海老のフリット

Dried Scallop and Winter Melon Soup with Shrimp Frit

国産牛フィレ肉と雲丹のクレープ包み

Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin rolled with Crepe

鱧の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

叉焼と大根餅の XO ソース炒め

Stir-fried Roasted Pork and Radish Cake with XO Sauce

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮迷你美味盆

瑤柱白玉蝦球羹

醬爆海胆牛柳絲

清蒸銀絲花海鰻

XO 焼肉時蔬蘿蔔糕

乘風破浪美甜點

¥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

活 エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

干し貝柱と豚肉入りスープ

Dried Scallop and Pork Soup

海老と季節野菜の XO ソース炒め

Stir-fried Prawn and Seasonal Vegetable with XO Sauce

鶏肉の揚げもの 梅肉ソース

Deep-fried Chicken with Plum Sauce

肉団子入り中国粥／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 Meat Dumpling or Soup Noodles with Egg, served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鮮鮑魚

白玉瑤柱肉鬆羹

XO 時蔬明蝦球

梅子醬汁炸軟雞

牛丸粥湯麵蘿蔔糕

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

干し貝柱と豚肉入りスープ

Dried Scallop and Pork Soup

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／五日野菜入り焼きそば 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 Fried Noodles with Meat and Vegetable, served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

白玉瑤柱肉鬆羹

蒸籠點心四色拼

故宮鹹甜炸両様

牛肉粥炒麵蘿蔔糕

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.

♡ 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§

太刀魚のオードブル

Chilled Appetizer of Scabbard Fish

特製龍身太刀魚

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

黒毛和牛と雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Wagyu Beef and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆黒毛和牛

イセエビのソテー クリームソース

Sauteed Spiny Lobster with Cream Sauce

奶油水晶龍蝦球

活 エゾ鮑の特製あんかけ炒飯

Fried Rice with Fresh Ezo Abalone dressed with Thick Sauce

蠔油鮮鮑碎金飯

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

¥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.

福 寿

Fukuju

菜 譜

カンパチの冷製

Chilled Appetizer of Greater Amberjack

故宮間八美味盆

国産牛フィレ肉入り黒トリュフのスープ

Beef Fillet and Truffle Soup

黒菌国産牛柳羹

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆水晶龍蝦球

国産高級干し鮑のオイスターソース煮込み 中国もずく添え

Braised Dried Abalone and Chinese Mozuku with Oyster Sauce

發財原隻吉品鮑

五目野菜入り焼きビーフン カレー風味

Rice Noodles with Meat and Vegetables, Curry Flavor

葡汁星州炒米粉

マンゴープリン入りマンゴージュース

Mango Pudding in Mango Juice

楊枝甘露凍布甸

¥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.