

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

菜譜

カンパチの冷製 Chilled Appetizer of Greater Amberjack	故宮間八美味盆
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
鶏肉と南瓜の揚げもの Deep-fried Chicken and Pumpkin	梅醬子鶏南瓜奶
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
海老ワンタン入り汁そば Soup Noodles with Shrimp Wonton	上湯蝦仁雲吞麵
デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥11,500

【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

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

瑤柱白玉蝦球羹

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

醬爆海胆牛柳絲

鱧の蒸しもの 野菜ソース
Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

清蒸銀絲花海鰻

叉焼と大根餅の XO ソース炒め
Stir-fried Roasted Pork and Radish Cake with XO Sauce

XO 焼肉時蔬蘿蔔糕

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

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

菜譜

活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone	故宮特製鮮鮑魚
干し貝柱と豚肉入りスープ Dried Scallop and Pork Soup	白玉瑤柱肉鬆羹
海老と季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried Prawn and Seasonal Vegetable with XO Sauce	XO 時蔬明蝦球
鶏肉の揚げもの 梅肉ソース Deep-fried Chicken with Plum Sauce	梅子醬汁炸軟鷄
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	牛丸粥湯麵蘿蔔糕
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 <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.

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	故宮特製美味盆
干し貝柱と豚肉入りスープ Dried Scallop and Pork Soup	白玉瑤柱肉鬆羹
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
牛肉と干し貝柱入り中国粥／五目野菜入り焼きそば 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	牛肉粥炒麵蘿蔔糕
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 \$

イセエビと柿の冷製 Chilled Appetizer of Spiny Lobster and Persimmon	秋柿水晶龍蝦球
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
鱧の蒸しもの 野菜ソース Sautéed Pike Conger with Vegetable Sauce	清蒸銀絲花海鰻
五目野菜入り焼きビーフン Rice Noodle with Meat and Vegetables	豉油皇什錦米粉
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 \$

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
海老ワンタン入り汁そば Soup Noodles with Shrimp Wonton	上湯蛋星雲吞麵
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 <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.