

# 特選ランチコース

*Chef's Special Lunch Course*

## 菜单

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

故宮特製迷你盆

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

国産牛フィレ肉の味噌炒め クレープ包み  
Stir-fried Beef Fillet with Miso rolled in Crepe

醬爆国産牛肉柳

活 エゾ鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Fresh Ezo Abalone with Oyster Sauce

蠔皇滷水鮮鮑魚

魚介炒飯  
Fried Rice with Seafood

海味魚春碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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 ¥3,500

*Chinese Tea Pairing*

プレミアムティーマリアージュ4種 ¥5,500

*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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax.

# 口福ランチコース

## Chef's Tasting Menu

### \$菜 譜\$

タラバ蟹と帆立貝柱の冷製 レモン醤油風味  
Chilled Appetizer of King Crab and Scallop with Lemon and Soy Sauce

酸汁蟹棒帆立貝

鶏肉入り卵白スープ  
Chicken and Egg White Soup

芙蓉鶏片木耳羹

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

海老の揚げ物 梅肉ソース  
Fried Prawn with Plum Sauce

梅醬果汁明蝦球

叉焼入り煮込みそば  
Braised Noodles with Roast Pork

焼肉銀芽撈生麵

杏仁豆腐と中国カステラ  
Almond Bean Curd and Malay Sponge Cake

杏仁豆腐馬拉糕

¥8,500

#### 【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 ¥3,500

*Chinese Tea Pairing*

プレミアムティーマリアージュ 4種 ¥5,500

*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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the 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

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

鶏肉入り卵白スープ  
Chicken and Egg White Soup

芙蓉鶏片木耳羹

河豚の XO ソース炒め  
Stir-fried Puffer Fish with XO Sauce

XO 時菜鶏泡魚

海老の揚げ物 梅肉ソース  
Fried Prawn with Plum Sauce

梅醬果汁明蝦球

五目野菜入り焼きそば／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 Noodles with Vegetables or Chinese Congee, served with Radish Cake

炒麵湯麵蘿蔔糕

デザート盛り合わせ  
Assorted Chef's Desserts

故宮特製美甜點

¥5,500

#### 【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include the 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

鶏肉入り卵白スープ  
Chicken and Egg White Soup

芙蓉鶏片木耳羹

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

玉子入り汁そば／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:  
Soup Noodles with Egg or Chinese Congee, served with Radish Cake

湯麵中国粥蘿蔔糕

デザート盛り合わせ  
Assorted Chef's Desserts

羊城美点

¥5,500

#### 【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ4種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the 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

カンパチの冷製 Chilled Appetizer of Greater Amberjack	故宮特製間八魚
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
国産牛フィレ肉の XO ソース炒め Stir-fried Beef Fillet with XO Sauce	XO 国産牛肉柳
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
干し貝柱入り中国粥 Chinese Congee with Dried Scallop	瑤柱皮蛋肉鬆粥
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥19,000

#### 【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include the service charge and appropriate tax.

# 福 寿

*Fukuju*

## \$ 菜 譜 \$

活 ミル貝の冷製 レモン醤油風味 Chilled Appetizer of Geoduck Clam with Lemon and Soy Sauce	酸汁噴水象牙蚌
黒トリュフのスープ タラバ蟹のフリット添え Truffle Soup with King Crab Fritter	香滑黒菌蟹棒羹
イセエビの XO ソース炒め Stir-fried Spiny Lobster with XO Sauce	XO 水晶龍蝦球
活ベクエの蒸しもの 野菜ソース Steamed Fresh Longtooth Grouper with Vegetable Sauce	清蒸銀絲鮮青斑
活 エゾ鮑入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Fresh Ezo Abalone dressed with Thick Starchy Sauce	蠔皇鮮鮑黄金麵
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥13,600

### 【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>	¥3,500
プレミアムティーマリアージュ 4 種 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>	¥5,500

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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。  
The prices include the service charge and appropriate tax.