

# 特選ランチコース

*Chef's Special Lunch Course*

## 菜譜

鴨ロースの冷製 Chilled Appetizer of Duck Loin	故宮滷水鴨肉脯
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
紋甲イカと季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried Squid and Seasonal Vegetable with XO Sauce	XO 時菜炒紋甲魷柳
海老の蒸しもの 野菜ソース Steamed Prawn with Vegetable Sauce	清蒸銀絲明蝦球
穴子入り煮込みそば Braised Noodle with Conger Eel	鮮金穴魚撈生麵
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥13,000

### 【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.

# 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

故宮特製美味盆

海老入り黒トリュフのスープ  
Prawn and Truffle Soup

黒菌脆香蝦球羹

活エゾ鮑の姿煮込み オイスターソース  
Braised Fresh Ezo Abalone with Oyster Sauce

蠔皇吸水蝦夷鮑

豚フィレ肉の蒸しもの 黒豆風味  
Steamed Pork Fillet with Black Bean Flavor

豉汁銀絲猪肉柳

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

什錦魚春碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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

故宮特製美味盆

河豚入りスープ 醤油風味  
Puffer Fish Soup

紅焼雙冬河猪羹

タラバ蟹の海老包み巻き XO 醬炒め  
Stir-fried King Crab rolled in Prawn with XO Sauce

XO 金龍蟹棒卷

豚フィレ肉の蒸しもの 黒豆ソース  
Steamed Pork Fillet with Black Bean Sauce

豉汁銀絲猪肉柳

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)

炒麵中国粥蘿蔔糕

Choice of one dish for one group:  
Fried Noodles with Vegetables or Chinese Congee, served with Radish Cake

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.

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

河豚入りスープ 醤油風味  
Puffer Fish Soup

紅焼雙冬河猪羹

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

五目チャーハン／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)

炒飯中国粥蘿蔔糕

Choice of one dish for one group:  
Fried Rice with Meat and Vegetables or Chinese Congee, served with Radish Cake

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

国産牛フィレ肉とマスクメロンの冷製 Chilled Appetizer of Beef Fillet and Musk Melon	乗風破浪勝意船
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 XO ソース炒め Stir-fried Fresh Japanese Spiny Lobster with XO Sauce	XO 水晶鮮龍蝦球
帆立貝柱の蒸しもの 野菜ソース Steamed Scallop with Vegetable Sauce	清蒸銀絲帆立貝
五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し Steamed Sticky Rice wrapped with Lotus Leaf	珍珠飄香荷葉飯
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	故宮特製甜品盆

¥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 \$

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

牛テール入り蒸しスープ  
Oxtail Soup

牛尾瑤柱迷你盅

帆立貝柱と雲丹の XO ソース炒め  
Stir-fried Scallop and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆炒扇貝

活 車海老のせいろ蒸し  
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

穴子入り煮込みそば  
Braised Noodles with Conger Eel

鮮金穴魚撈生麵

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 ¥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.