

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

菜譜

帆立貝柱と雲丹の冷製 レモン醤油風味

Chilled Appetizer of Scallop and Sea Urchin with Lemon and Soy Sauce

海胆酸汁鮮扇貝

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

鱧と南瓜のソテー クリームソース

Sauteed Pike Conger and Pumpkin with Cream Sauce

奶油南瓜花海鰻

活車海老のせいろ蒸し

Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

国産牛フィレ肉入りあんかけチャーハン

Fried Rice with Beef Fillet dressed with Thick Sauce

國産牛肉載帽飯

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製甜品點

¥13,000

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ 4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing Premium Chinese Tea Pairing

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000

Wine Pairing (Three kinds) Wine Pairing (Four kinds)

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

| | |
|---|------------|
| 活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone | 故宮特製鮮鮑魚 |
| 牛テール入り蒸しスープ Oxtail Soup | 牛尾瑤柱迷你盅 |
| 穴子と季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried Conger Eel and Seasonal Vegetable with XO Sauce | XO 時蔬炒鮮金穴魚 |
| 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 |
| 海老入り炒飯 カレー風味 Fried Rice with Prawn and Curry Flavor | 葡汁蝦仁碎金飯 |
| 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

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ 4種 ¥5,500
Chinese Tea Pairing *Premium Chinese Tea Pairing*

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000
Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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

海老入り南瓜スープ
Prawn and Pumpkin Soup

忌廉南瓜蝦仁羹

紋甲イカと苦瓜の黒豆ソース炒め
Stir-fried Squid and Bitter Melon with Black Bean Sauce

豉汁涼瓜紋甲魷

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

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

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing *Premium Chinese Tea Pairing*

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000

Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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

海老入り南瓜スープ
Prawn and Pumpkin Soup

忌廉南瓜蝦仁羹

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

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing *Premium Chinese Tea Pairing*

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000

Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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 \$

| | |
|---|---------|
| 活 エゾ鮑とタラバ蟹の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone and King Crab | 珍珠鮮鮑皇帝蟹 |
| 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 |
| 国産牛フィレ肉と雲丹の味噌炒め クレープ包み Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Miso rolled in Crepe | 海胆醬爆牛柳絲 |
| 鱧の蒸しもの 野菜ソース Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce | 清蒸銀絲花海鰻 |
| 海老入りチャーハン Fried Rice with Prawn | 脆皮蝦球碎金飯 |
| 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

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ 4種 ¥5,500
Chinese Tea Pairing *Premium Chinese Tea Pairing*

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000
Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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 \$

鴨ロースの冷製
Chilled Appetizer of Duck Loin

故宮滷水鴨肉脯

牛テール入り蒸しスープ
Oxtail Soup

牛尾瑤柱迷你盅

穴子と雲丹の黒豆ソース炒め
Stir-fried Conger Eel and Sea Urchin with Black Bean Sauce

豉汁海胆鮮穴魚

活 車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

活 エゾ鮑入りチャーハン
Fried Rice with Fresh Ezo Abalone

吸水鮮鮑碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥13,600

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing*

ティーマリアージュ 4種 ¥3,500 プレミアムティーマリアージュ 4種 ¥5,500
Chinese Tea Pairing *Premium Chinese Tea Pairing*

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000 4種 ¥13,000
Wine Pairing (Three kinds) *Wine Pairing (Four kinds)*

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.