

# 特選ランチコース

*Chef's Special Lunch Course*

## 菜譜

活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone	特大蝦夷鮮鮑盆
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
国産牛フィレ肉とカシューナッツの炒め 雲丹添え Stir-fried Beef Fillet, Cashew Nuts and Sea Urchin	海胆腰果牛柳丁
海老すり身と苦瓜の蒸しもの 黒豆風味 Steamed Minced Prawn and Bitter Melon with Black Bean Flavor	豉汁涼瓜百花盅
国産牛肉入り中国粥 大根餅添え Chinese Congee with Beef Fillet served with Radish Cake	牛鬆粥伴蘿蔔糕
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	故宮特製甜品盆

¥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 車海老のせいり蒸し  
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

活 エゾ鮑入り黒トリュフスープ  
Fresh Ezo Abalone and Truffle Soup

濃香黒菌鮮鮑羹

国産牛フィレ肉と雲丹のレタス包み  
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin rolled with Lettuce

海胆牛粒生菜包

帆立貝柱の蒸しもの 野菜ソース  
Steamed Scallop with Vegetable Sauce

清蒸菊花帆立貝

鱧入り汁そば  
Soup Noodles with Pike Conger

脆香海鰻蛋星麵

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

乘風破浪美甜點

¥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

帆立貝柱と冬瓜入りスープ  
Scallop and Winter Melon Soup

瑤柱冬瓜扇貝羹

国産牛フィレ肉の海老包み巻き XO ソース  
Stir-fried Beef Fillet rolled with Prawn with XO Sauce

XO 金龍牛柳卷

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

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

故宮特製美甜點

¥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

故宮特製美味盆

海老と冬瓜入りスープ  
Prawn and Winter Melon Soup

瑤柱冬瓜蝦球羹

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／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)

湯麵炒飯中国粥蘿蔔糕

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 車海老のせいろ蒸し  
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

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

のどぐろと雲丹の XO ソース炒め  
Stir-fried Black Throat Seaperch and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆炒赤鯪魚

活 エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース  
Steamed Fresh Ezo Abalone with Vegetable Sauce

清蒸特大鮮鮑魚

国産牛フィレ肉入り土鍋麻婆豆腐 炒飯添え  
Mapo Tofu with Beef Fillet served with Fried Rice

麻婆牛柳豆腐煲

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

イセエビの冷製 キャビア添え  
Chilled Appetizer of Spiny Lobster with Caviar

珍珠水晶龍蝦球

牛テール入り蒸しスープ  
Oxtail Soup

牛尾瑤柱迷你盅

茄子の鶏肉挟み揚げと雲丹の XO ソース煮込み  
Braised Eggplant, Chicken and Sea Urchin with XO Sauce

海胆鶏茸茄瓜挾

活 エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース  
Steamed Fresh Ezo Abalone with Vegetable Sauce

清蒸特大鮮鮑魚

国産牛肉入り中国粥 大根餅添え  
Chinese Congee with Beef served with Radish Cake

牛鬆粥伴蘿蔔糕

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.