

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

菜譜

太刀魚のオードブル XO 醬風味
Appetizer of Hairtail with XO Sauce

故宮 XO 太刀魚

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

海老と茄子のソテー 梅肉ソース
Sauteed Prawn and Eggplant with Japanese Plum Sauce

梅醬茄瓜明蝦球

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

牛肉団子入り汁そば
Soup Noodles with Beef Meat Balls

牛肉丸蛋花湯麵

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

活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone	故宮特大滷水鮑
銀ダラ入り黒トリュフのスープ Sablefish and Truffle Soup	黒菌脆皮銀魚球
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
牛肉団子の蒸しもの野菜ソース Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce	清蒸國産牛肉丸
皮蛋と牛肉入り中国粥／五目チャーハン 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 Century Egg or Fried Rice, served with Radish Cake	皮蛋粥炒飯蘿蔔糕
故宮特製デザート盛り合わせ Assorted Chef's Desserts	乘風破浪美甜點

¥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

活エゾ鮑の冷製 Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone	故宮鮮鮑什錦盆
鶏肉とキクラゲ入り卵白スープ Chicken, Wood Ear Mushroom and Egg White Soup	芙蓉木耳鶏脯羹
海の幸三種と季節野菜の XO ソース炒め Stir-fried Seafoods and Seasonal Vegetable with XO Sauce	XO 時蔬炒三色
牛肉団子の蒸しもの 野菜ソース Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce	清蒸國産牛肉丸
五目チャーハン／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: Fried Rice, Soup Noodles or Chinese Congee, served with Radish Cake	炒飯湯麵中国粥蘿蔔糕
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 <i>Chinese Tea Pairing</i>	
ティーマリアージュ 4 種 ¥3,500 <i>Chinese Tea Pairing</i>	プレミアムティーマリアージュ 4 種 ¥5,500 <i>Premium Chinese Tea Pairing</i>
ワインマリアージュ <i>Wine Pairing</i>	
3 種 ¥10,000 <i>Wine Pairing (Three kinds)</i>	4 種 ¥13,000 <i>Wine Pairing (Four kinds)</i>

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

鶏肉とキクラゲ入り卵白スープ
Chicken, Wood Ear Mushroom and Egg White Soup

芙蓉木耳鶏脯羹

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

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

炒麵湯麵中国粥蘿蔔糕

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

羊城美点

¥5,500

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

活車海老と国産牛フィレ肉のオードブル
Appetizer of Fresh Prawn and Beef Fillet

鮮蝦國産牛肉柳

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

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

銀ダラの蒸しもの 野菜ソース
Steamed Sablefish with Vegetable Sauce

清蒸粉絲銀魚牌

叉焼入り汁そば
Soup Noodles with Roasted Pork

焼肉上湯蛋星麵

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥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 \$

鰹の冷製 レモン醤油風味

Chilled Appetizer of Bonito with Lemon and Soy Sauce

酸汁南下鰹魚滑

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 XO ソース炒め

Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆國産牛柳粒

海老と茄子のソテー 梅肉ソース

Sauteed Prawn and Eggplant with Japanese Plum Sauce

梅醬茄瓜明蝦球

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

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

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

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3種 ¥10,000

Wine Pairing (Three kinds)

4種 ¥13,000

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.