

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

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

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

帆立貝柱の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Scallop with Vegetable Sauce

牛肉団子入り汁そば

Soup Noodles with Beef Meat Ball

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

吉品人参佛跳墙

XO 海胆龍蝦球

清蒸銀絲菊花貝

牛肉丸蛋星湯麵

故宮特製甜品盆

¥13,000

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

海の幸のオードブル盛り合わせ

Chilled Appetizer of Seafood

国産牛肉団子入りスープ 醤油風味

Beef Meat Ball Soup, Soy Sauce Flavor

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

鶏胸肉と茄子のソテー 梅肉ソース

Sauteed Chicken Breast and Eggplant with Japanese Plum Sauce

国産牛肉と皮蛋入り中国粥 大根餅添え

Chinese Congee with Beef and Century Egg served with Radish Cake

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮海味迷你盆

紅焼国産牛丸羹

XO 海胆龍蝦球

梅醬茄瓜鶏肉脯

国産牛肉皮蛋粥蘿蔔糕

乘风破浪美甜點

¥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

活 エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Fresh Ezo Abalone

鶏肉とキクラゲ入り黒トリュフスープ

Chicken, Wood Ear Mushroom and Truffle Sauce

海老と茄子のソテー 梅肉風味

Sauteed Prawn and Eggplant with Japanese Plum Sauce

牛肉団子の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce

五日チャーハン／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

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮鮮鮑什錦盆

黒菌木耳鶏肺羹

梅醬茄瓜明蝦球

清蒸國産牛肉丸

炒飯湯麵中国粥蘿蔔糕

故宮特製美甜點

¥5,500

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

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

鶏肉とキクラゲ入り卵白スープ

Chicken, Wood Ear Mushroom and Egg White Soup

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

揚げもの二種盛り合わせ

Assorted Deep-fried Dim Sum

五日チャーハン／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

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

芙蓉木耳鶏肺羹

蒸籠點心四色拼

故宮鹹甜炸両様

炒飯湯麵中国粥蘿蔔糕

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§

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

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

吉品人参佛跳墙

河豚と季節野菜の XO ソース炒め
Stir-fried Puffer Fish and Seasonal Vegetables with XO Sauce

XO 時蔬鶏泡魚

活 伊勢海老入り煮込みそば
Braised Noodles with Fresh Japanese Spiny Lobster

上湯鮮龍蝦撈麵

豚フィレ肉のソテー 甘酢ソース
Sautéed Pork Fillet with Sweet Vinegar Sauce

醋流鳳梨咕啞肉

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

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.

福 寿

Fukuju

菜 譜

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

故宮三禽走獸盆

タラバ蟹と卵白入り黒トリュフスープ
King Crab, Egg White and Truffle Soup

黒菌芙蓉蟹棒羹

活 車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Tiger Prawn

白灼跳躍車海老

活 ミル貝の XO ソース炒め
Stir-fried Fresh Geoduck Clam with XO Sauce

XO 噴水象牙蚌

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

什錦生菜碎金飯

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.