

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

活 エゾ鮑と国産牛フィレ肉の冷製

Chilled Appetizer of Flesh Ezo Abalone and Beef Fillet

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

タラバ蟹の海老包み巻きと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried King Crab rolled in Prawn 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

河豚入り土鍋麻婆豆腐 炒飯添え

Mapo Tofu with Puffer Fish served with Fried Rice

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮鮮鮑牛肉柳

吉品人參佛跳牆

XO 海胆金龍蟹棒卷

清蒸銀絲菊花貝

麻辣河猪豆腐煲

故宮特製甜品盆

¥13,000

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

タラバ蟹の冷製 胡麻ソース

Chilled Appetizer of King Crab with Sesame Sauce

国産牛フィレ肉入りスープ 醤油風味

Beef Fillet Soup with Soy Sauce Flavor

天然クエの XO ソース炒め

Stir-fried Longtooth Grouper with XO Sauce

海老のガーリック蒸し

Steamed Prawn with Garlic

帆立貝柱入り特製あんかけ炒飯

Fried Rice with Scallop dressed with Thick Sauce

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

芝醬蟹肉棒菜花

紅焼牛柳雙冬羹

XO 時菜天然鮮青斑

蒜茸銀絲明蝦球

蠔皇扇貝碎金飯

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 equipments 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

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

タラバ蟹入り卵白とろみスープ

King Crab and Egg White Soup

活 エゾ鮑のソテー クリームソース

Sauteed Fresh Ezo Abalone with Cream 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／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 Rice, Fried 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

故宮特製美味盆

芙蓉皇帝蟹棒羹

奶油吸水蝦夷鮑

清蒸國産牛肉丸

炒飯炒麵中国粥蘿蔔糕

故宮特製美甜點

¥6,000

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

タラバ蟹入り卵白とろみスープ

King Crab 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 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

芙蓉皇帝蟹棒羹

蒸籠點心四色拼

故宮鹹甜炸両様

炒麵中国粥蘿蔔糕

羊 城 美 点

¥6,000

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)

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 §

カンパチの冷製

Chilled Appetizer of Greater Amberjack

故宮特製間八魚

海の幸と国産高級干し鮑入り特製蒸しスープ

Chinese Style Soup with Seafood and Dried Abalone

吉品海寶佛跳牆

タラバ蟹の海老包み巻きと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried King Crab rolled in Prawn and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆金龍蟹棒卷

活 エゾ鮑のオイスターソース煮込み

Braised Fresh Ezo Abalone with Oyster Sauce

蠔皇特大鮮鮑魚

鶏肉入り土鍋麻婆豆腐 炒飯添え

Mapo Tofu with Chicken served with Fried Rice

麻辣鶏柳豆腐煲

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

国産牛フィレ肉のオードブル
Appetizer of Beef Fillet

故宮特製牛肉盆

イセエビ入り極上スープ
Chinese Top Grade Soup with Lobster

上湯水晶龍蝦球

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

XO 海胆時蔬金錢貝

タラバ蟹のソテー 梅肉風味
Sauteed King Crab with Plum Flavor

梅醬皇帝蟹肉棒

活 エゾ鮑入りあんかけ炒飯 クリームソース
Fried Rice with Fresh Ezo Abalone with Cream Sauce

忌兼鮮鮑碎金飯

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.