# 特選ランチコース

*Chef's Special Lunch Course*

| | |
|---|---|
| 鰹の冷製 レモン醤油風味<br>Chilled Appetizer of Bonito with Lemon and Soy Sauce | 故宮酸汁鮮鰹魚 |
| 国産高級干し鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ<br>Chinese Style Soup with Dried Abalone | 吉品人参佛跳墻 |
| 国産牛フィレ肉の海老包み巻き XO ソース炒め<br>Stir-fried Beef Fillet rolled in Prawn with XO Sauce | XO 金龍国産牛柳巻 |
| タラバ蟹と卵白のムース仕立て 雲丹添え<br>King Crab and Egg White Mousse with Sea Urchin | 海胆蟹棒玉液池 |
| 五目入りもち米の蓮の葉包み蒸し<br>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<br>Assorted Chef's Desserts | 乗風破浪美甜點 |

**¥13,000**

# 口福ランチコース

*Chef's Tasting Menu*

| | |
|---|---|
| 故宮特製オードブル盛り合わせ<br>Appetizer Delights "Imperial Palace" Style | 故宮特製美味盆 |
| 活 エゾ鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ<br>Chinese Style Soup with Fresh Ezo Abalone | 鮮鮑人参迷你盅 |
| 国産牛フィレ肉と雲丹の XO ソース炒め<br>Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with XO Sauce | 海胆国産牛肉柳 |
| 海老と茄子のソテー 梅肉ソース<br>Sauteed Prawn and Eggplant with Plum Sauce | 梅醤茄瓜明蝦球 |
| 魚介炒飯<br>Fried Rice with Seafood | 海鮮魚春碎金飯 |
| 故宮特製デザート盛り合わせ<br>Assorted Chef's Desserts | 乗風破浪美甜點 |

**¥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 *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　故宮特製美味盆
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

タラバ蟹入り卵白とろみスープ　芙蓉皇帝蟹棒羹
King Crab and Egg White Soup

活 エゾ鮑のソテー　クリームソース　奶油吸水蝦夷鮑
Sauteed Fresh Ezo Abalone with Cream Sauce

牛肉団子の蒸しもの　野菜ソース　清蒸國産牛肉丸
Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce

五目チャーハン／五目野菜入り焼きそば／中国粥　大根餅添え　炒飯炒麺中国粥蘿蔔糕
（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　故宮特製美甜點
Assorted Chef's Desserts

**¥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　故宮特製美味盆
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

タラバ蟹入り卵白とろみスープ　芙蓉皇帝蟹棒羹
King Crab and Egg White Soup

蒸し点心四種盛り合わせ　蒸籠點心四色拼
Assorted Steamed Dim Sum

揚げもの二種盛り合わせ　故宮鹹甜炸両様
Assorted Deep-fried Dim Sum

五目野菜入り焼きそば／中国粥　大根餅添え　炒麺中国粥蘿蔔糕
（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　羊　城　美　点
Assorted Chef's Desserts

**¥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§

タラバ蟹と帆立貝柱の冷製　レモン醤油風味　酸汁扇貝蟹肉棒
Chilled Appetizer of King Crab and Scallop with Lemon and Soy Sauce

国産高級干し鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ　吉品人参佛跳墻
Chinese Style Soup with Dried Abalone

黒毛和牛とマカダミアナッツの炒め　雲丹添え　海胆和牛粒夏果
Stir-fried Wagyu Beef, Macadamia Nuts and Sea Urchin

魚の蒸しもの　野菜ソース　清蒸季時鮮魚牌
Steamed Fish with Vegetable Sauce

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

故宮特製デザート盛り合わせ　乗風破浪美甜點
Assorted Chef's Desserts

**¥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<br>Appetizer Delights “Imperial Palace” Style | 故宮特製美味盆 |
| 国産牛フィレ肉入り黒トリュフスープ<br>Beef Fillet and Truffle Soup | 黒菌国産牛粒羹 |
| 天然クエと雲丹の XO ソース炒め<br>Stir-fried Longtooth Grouper and Sea Urchin with XO Sauce | XO 海胆天然鮮青斑 |
| 国産高級干し鮑の姿煮込み オイスターソース<br>Braised Dried Abalone with Oyster Sauce | 蠔皇原隻吉品鮑 |
| 海老入りビーフン<br>Rice Noodles with Prawn | 蝦球星州炒米粉 |
| 故宮特製デザート盛り合わせ<br>Assorted Chef’s Desserts | 乗風破浪美甜點 |

**¥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.