

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

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

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

天然クエと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Longtooth Grouper 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

玉子入り汁そば

Soup Noodles with Egg

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮鮮蝦牛肉盆

吉品人參佛跳牆

XO 海胆天然鮮青斑

清蒸銀絲菊花貝

上湯蛋星蔥花麵

故宮特製甜品盆

¥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

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

活 エゾ鮑と中国乾物入り特製蒸しスープ

Chinese Style Soup with Fresh Ezo Abalone

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

海老と茄子のソテー 梅肉ソース

Sauteed Prawn and Eggplant with Plum Sauce

魚介炒飯

Fried Rice with Seafood

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

鮮鮑人參迷你盅

海胆国産牛肉柳

梅醬茄瓜明蝦球

海鮮魚春碎金飯

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

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

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

鱧と豆腐入りスープ 醤油風味

Pike Conger and Tofu Soup

国産牛フィレ肉の海老巻き XO ソース

Beef Fillet rolled in Prawn with XO Sauce

活 エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Fresh Ezo Abalone with Vegetable Sauce

五目野菜入りビーフン／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)

Choice of one dish for one group:

Rice Noodles, Fried Rice 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

紅焼豆腐海鰻羹

XO 金龍牛柳巻

清蒸吸水蝦夷鮑

米粉炒飯中国粥蘿蔔糕

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

鱧と豆腐入りスープ 醤油風味

Pike Conger and Tofu 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

五目野菜入りビーフン／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)

Choice of one dish for one group:

Rice 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

紅焼豆腐海鰻羹

蒸籠點心四色拼

故宮鹹甜炸両様

米粉中国粥蘿蔔糕

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§

海の幸のオードブル盛り合わせ

Assorted Appetizers of Seafood

故宮海味美彩盆

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

吉品人参佛跳牆

国産牛フィレステーキと雲丹の炒め 黒胡椒風味

Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Black Pepper

海胆黒椒牛肉扒

イセエビのソテー オレンジソース

Sauteed Spiny Lobster with Orange Sauce

橙汁水晶龍蝦球

活 エゾ鮑入り特製あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Fresh Ezo Abalone dressed with Thick Sauce

特大鮮鮑黄金麵

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥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

剣先イカの冷製 レモン醤油風味

Chilled Appetizer of Sword Squid with Lemon and Soy Sauce

故宮酸汁剣先魷

活 エゾ鮑入り上湯スープ

Chinese Top Grade Soup with Fresh Ezo Abalone

黒菌國産牛柳羹

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

海胆水晶龍蝦球

国産牛肉団子の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce

清蒸国産牛肉丸

五目チャーハン

Fried Rice with Meat and Vegetables

什錦魚春碎金飯

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.