

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

剣先イカの冷製 キャビア添え

Chilled Appetizer of Sword Squid with Caviar

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

活 エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Fresh Ezo Abalone with Vegetable Sauce

国産牛フィレ肉入り炒飯

Fried Rice with Beef Fillet

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

珍珠酸汁剣先鮫

吉品人參佛跳牆

XO 海胆金龍蟹棒卷

清蒸吸水蝦夷鮑

國産牛粒碎金飯

乘風破浪美甜點

¥13,000

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

海老の冷製 マヨネーズソース

Chilled Appetizer of Prawn with Mayonnaise Sauce

活 エゾ鮑入り卵白とろみスープ

Fresh Ezo Abalone and Egg White Soup

天然クエと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Longtooth Grouper and Sea Urchin with XO Sauce

国産牛肉団子の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Beef Meat Ball with Vegetable Sauce

皮蛋入り中国粥

Chinese Congee with Century Egg

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮沙律明蝦球

魚春芙蓉鮮鮑羹

XO 海胆天然鮮青斑

清蒸國産牛肉丸

香滑皮蛋瘦肉粥

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

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／五目炒飯／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 §

太刀魚のオードブル キャビア添え
Appetizers of Scabbard Fish with Caviar

故宮珍珠太刀魚

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

吉品人参佛跳墙

国産牛フィレと雲丹の炒め レタス包み
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin rolled with Lettuce

海胆牛柳生菜包

羅臼産干しなまことオートミールの煮込み
Braised Dried Sea Cucumber and Oatmeal

燕麦羅臼全型参

海老と豆腐のピリ辛煮込み 特製炒飯
Fried Rice with Spicy-braised Prawn and Tofu

麻辣蝦球碎金飯

故宮特製デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乘風破浪美甜點

¥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

故宮特製美味盆

イセエビ入り黒トリュフスープ
Truffle Soup with Spiny Lobster

黒菌水晶龍蝦球

天然クエと雲丹の XO ソース炒め
Stir-fried Longtooth Grouper and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆天然鮮青斑

剣先イカの湯引き 野菜ソース
Parboiled Sword Fish with Vegetable Sauce

白灼剣先魷魚柳

トビコとレタス入り炒飯
Fried Rice with Flying Fish Roe and Lettuce

生菜魚春碎金飯

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.