

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

イセエビとキャビアのオードブル

Appetizer of Spiny Lobster and 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

国産牛フィレ肉のステーキ 黒胡椒風味

Beef Fillet Steak with Black Pepper Flavor

鱧の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

帆立貝柱入り冷やしそば

Cold Noodles with Scallop

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

珍珠水晶龍蝦球

吉品人參佛跳牆

黒椒国産牛肉扒

清蒸銀絲花海鰻

芝醬扇貝風涼麵

乘風破浪美甜點

¥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

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

国産牛肉団子と干し貝柱入り冬瓜スープ

Beef Meat Ball, Dried Scallop and Winter Melon Soup

活 エゾ鮑と雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Fresh Ezo Abalone and Sea Urchin with XO Sauce

海老の蒸しもの 黒豆風味

Steamed Prawn with Black Bean Flavor

トビコとレタス入り炒飯

Fried Rice with Flying Fish Roe and Lettuce

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

瑤柱牛丸冬瓜羹

XO 海胆吸水鮮鮑魚

豉汁銀絲明蝦球

魚春什錦碎金飯

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

冬瓜と牛ひき肉入り卵白スープ

Winter Melon, Minced Beef and Egg White Soup

活 エゾ鮑とタラバ蟹のソテー クリームソース

Sauteed Fresh Ezo Abalone and King Crab with Cream Sauce

鱧の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

五日炒飯／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:

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

西湖牛肉冬瓜羹

奶油蟹棒鮮鮑魚

清蒸銀絲花海鰻

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

冬瓜と牛ひき肉入り卵白スープ

Winter Melon, Minced Beef and Egg White Soup

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

活 エゾ鮑のクリームソースと海老すり身包み揚げ

Fresh Ezo Abalone with Cream Sauce and Fried Minced Prawn

五日野菜入り焼きそば／中国粥／玉子入り汁そば 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, Chinese Congee or Soup Noodles 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

西湖牛肉冬瓜羹

蒸籠點心四色拼

龍鬚蝦丸伴鮮鮑

炒麵粥湯麵蘿蔔糕

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 §

イセエビとキャビアのオードブル

Appetizers of Spiny Lobster and Caviar

珍珠水晶龍蝦球

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

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

国産牛フィレ肉の湯引き 野菜ソース

Parboiled Beef Fillet with Vegetable Sauce

白灼国産牛肉柳

活 エゾ鮑入り冷やしそば

Cold Noodles with Fresh Ezo Abalone

芝醬鮮鮑風涼麵

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

故宮特製オードブル盛り合わせ キャビア添え
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style with Caviar

故宮珍珠鳳凰盆

鱧と干し貝柱入り冬瓜スープ
Pike Conger, Dried Scallop and Winter Melon Soup

嵯柱冬瓜海鰻羹

国産牛フィレ肉と雲丹の黒豆ソース炒め
Stir-fried Beef Fillet and Sea Urchin with Black Bean Sauce

海胆鼓汁牛肉柳

活 車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Prawn

白灼跳躍車海老

豚フィレ肉と豆腐のピリ辛煮込み 特製炒飯
Spicy Braised Pork and Tofu with Fried Rice

麻辣猪柳豆腐鍋

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.