

♡ 期間限定メニュー ♡

家庭画報 特別ランチコース

“Kateigaho” Chef’s Special Course

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

国産高級干し鮑と松茸入り特製蒸しスープ
Chinese Style Soup with Dried Abalone and Matsutake Mushroom

吉品松茸佛跳牆

雲丹と天然クエの XO ソース
Sautéed Sea Urchin and Longtooth Grouper with XO Sauce

XO 海胆天然鮮斑牌

イセエビの水晶炒め 南瓜スープ
Stir-fried Spiny Lobster and Pumpkin Soup

南瓜水晶龍蝦球

国産牛フィレスステーキ入り炒飯
Fried Rice with Beef Fillet Steak

黒椒牛扒碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥13,500

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 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.

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

海の幸の冷製 レモン醤油風味

Chilled Appetizer of Seafood 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

Chinese Style Soup with Dried 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

エゾ鮑のオイスターソース煮込み

Braised Ezo Abalone with Oyster Sauce

ワンタン入りスープビーフン

Soup Rice Noodles with Wonton

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮酸汁海両様

吉品人参佛跳墙

XO 海胆国産牛肉柳

蠔皇碧緑蝦夷鮑

上湯蛋雲吞線麵

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

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

国産牛フィレ肉入り南瓜スープ

Beef Fillet and Pumpkin Soup

タラバ蟹の海老包み巻き XO ソース炒め

Stir-fried King Crab rolled with 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

国産牛フィレ肉入り中国粥／玉子入り汁そば 特製大根餅

(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

Chinese Congee with Beef Fillet or Soup Noodles with Egg 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

国産牛粒南瓜羹

XO 金龍蟹棒卷

清蒸吸水大鮮鮑

牛肉中国粥湯麵蘿蔔糕

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 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.

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

国産牛肉団子入り南瓜スープ

Beef Dumpling and Pumpkin Soup

海老と季節野菜の XO ソース炒め

Stir-fried Prawn and Seasonal Vegetables with XO Sauce

エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Ezo Abalone with Vegetable Sauce

五日炒飯／中国粥 特製大根餅

(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

南瓜茸牛肉丸羹

XO 時蔬明蝦球

清蒸銀絲蝦夷鮑

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

国産牛肉団子入り南瓜スープ

Beef Dumpling and Pumpkin Soup

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

エゾ鮑のクリームソースと海老すり身包み揚げ

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 特製大根餅

(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

南瓜茸牛肉丸羹

蒸籠點心四色拼

龍鬚蝦丸伴鮮鮑

炒麵中国粥湯麵蘿蔔糕

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

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

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

若鶏の揚げもの ガーリック風味

Fried Chicken with Garlic Flavor

活 伊勢海老の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Fresh Japanese Spiny Lobster with Vegetable Sauce

サーモン入り炒飯

Fried Rice with Salmon

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

吉品人參佛跳牆

勁蒜脆香炸子鶏

清蒸跳躍鮮龍蝦

三文魚生菜炒飯

乘風破浪美甜點

¥19,000

福 寿

Fukuju

鰻の冷製

Chilled Appetizer of Yellowtail

国産牛フィレ肉入り黒トリュフスープ

Beef Fillet and Truffle Soup

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

活 エゾ鮑の蒸しもの ガーリック風味

Steamed Fresh Ezo Abalone with Garlic Flavor

土鍋麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu served with Fried Rice

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鰻魚盆

黒菌国産牛粒羹

XO 海胆水晶龍蝦球

蒜茸蒸特大鮮鮑

麻辣豆腐碎金飯

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)

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.