

特選ランチコース

Chef's Special Lunch 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

イセエビと雲丹の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Sea Urchin with XO Sauce

エゾ鮑のクリームソース煮込み

Braised Ezo Abalone with Cream Sauce

国産牛肩ロースと蓮根入りあんかけ炒飯

Starched Sauce Fried Rice with Beef Shoulder loin and Lotus Root

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮海味新囃盆

吉品人參佛跳牆

XO 海胆水晶龍蝦球

奶油魚春蝦夷鮑

國産牛肉蓮藕飯

乘風破浪美甜點

¥13,000

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

エゾ鮑とキャビアの冷製

Chilled Appetizer of Ezo Abalone with Caviar

国産牛フィレ肉入り黒トリュフスープ

Beef Fillet and Truffle Soup

紋甲イカと浮袋の XO ソース炒め 雲丹添え

Stir-fried Squid, Swim Bladder and Sea Urchin with XO Sauce

河豚と春雨の黒胡椒煮込み

Braised Puffer Fish and Glass Noodles with Black Pepper

国産牛肉団子入りワンタンスープ

Wonton Soup with Beef Dumpling

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮珍珠滷水鮑

黒菌牛柳雙冬羹

XO 海胆花膠紋甲鮑

黒椒銀絲鷄泡魚

國産牛丸湯雲吞

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

国産牛フィレ肉入りスープ 醤油風味

Beef Fillet Soup with Soy Sauce

イセエビと季節野菜の XO ソース炒め

Stir-fried Spiny Lobster and Seasonal Vegetables with XO Sauce

河豚の揚げもの ガーリック風味

Fried Blowfish with Garlic Flavor

エゾ鮑入りあんかけ炒飯 クリームソース

Starched Cream Sauce Fried Rice with Ezo Abalone

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮新禧美味盆

紅焼牛柳雙冬羹

XO 水晶龍蝦球

勁蒜生菜鷄泡魚

奶油鮑魚碎金飯

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

エゾ鮑の冷製

Chilled Appetizer of Ezo Abalone

国産牛フィレ肉入りスープ 醤油風味

Beef Fillet Soup with Soy Sauce

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 Fried Dim Sum

五目炒飯／中国粥／五目野菜入り焼きそば 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 Rice, Chinese Congee or Stir-fried Noodles served with Radish Cake

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮滷水鮑拼盆

紅焼牛柳雙冬羹

蒸籠點心四色拼

炸香酥鹹點兩樣

炒飯中国粥炒麵蘿蔔糕

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§

故宮特製オードブル盛り合わせ
Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

故宮新囂八味盆

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

吉品人参佛跳墙

活車海老のせいろ蒸し
Steamed Fresh Japanese Tiger Prawn

白灼跳躍車海老

天然クエと浮袋の XO ソース炒め
Stir-fried Longtooth Grouper and Swim Bladder with XO Sauce

XO 天然鮮斑球花膠

国産牛肩ロースと蓮根入りあんかけ炒飯
Starched Sauce Fried Rice with Beef Shoulder loin and Lotus Root

国産牛肉蓮藕飯

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乗風破浪美甜點

¥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

タラバ蟹と卵白入りスープ
Crab and Egg White Soup

芙蓉皇帝蟹棒羹

太刀魚と雲丹の XO ソース
Stir-fried Sword Fish and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆龍身太刀魚

黒毛和牛の味噌炒め
Stir-fried Wagyu Beef with Miso

醬爆黒毛和牛柳

海老入り炒飯 カレー風味
Fried Rice with Shrimp, Curry Flavor

葡汁蝦球碎金飯

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

乘風破浪美甜點

¥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.