

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

タラバ蟹の冷製 キャビア添え

Chilled Appetizer of King Crab 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

国産牛フィレ肉のレタス包み

Stir-fried Beef Fillet wrapped in Lettuce

エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Ezo Abalone with Vegetable Sauce

チャーシュー入り汁そば

Soup Noodles with Barbequed Pork

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮珍珠蟹肉棒

吉品人參佛跳牆

蠔皇牛粒生菜包

清蒸銀絲蝦夷鮑

焼肉上湯蛋星麵

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

魚入り黒トリュフスープ

Fish and Truffle Soup

国産牛フィレ肉と豚フィレ肉の黒豆ソース炒め

Stir-fried Beef Fillet and Pork Fillet with Black Bean Sauce

イセエビのソテー チーズ風味

Braised Spiny Lobster with Cheese Flavor

国産牛肉団子入り中国粥 特製大根餅

Chinese Congee with Beef Dumpling served with Radish Cake

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製迷你盆

香滑黒菌季時魚

豉汁時蔬雙禽柳

芝士魚春金龍球

国産牛丸皮蛋粥跟蘿蔔糕

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

故宮特製美味盆
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 Deep-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
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.

♡ ディ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 §

国産牛フィレ肉の冷製 キャビア添え

Chilled Appetizer of Beef Fillet with Caviar

故宮珍珠牛柳盆

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

タラバ蟹の XO 醬炒め

Stir-fried King Crab with XO Sauce

XO 皇帝蟹肉棒

イセエビと雲丹のソテー クリームソース

Sauteed Spiny Lobster and Sea Urchin with Cream Sauce

海胆奶油金龍球

ワンタン入り汁そば

Soup Noodles with Wonton

上湯蛋星雲吞麵

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

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

白灼跳躍車海老

国産牛フィレ肉入りスープ 醤油風味
Beef Fillet Soup with Soy Sauce

紅焼牛柳雙冬羹

タラバ蟹と雲丹の XO 醬炒め
Stir-fried King Crab and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆皇帝蟹肉棒

天然クエの蒸しもの 野菜ソース
Steamed Longtooth Grouper with Vegetable Sauce

清蒸天然鮮班牌

チャーシュー入り煮込みそば
Braised Noodles with Barbequed Pork

焼肉銀芽撈生麵

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

乘風破浪美甜點

¥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.