

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

活 車海老のせいり蒸し

Steamed Fresh Japanese Tiger Prawn

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

タラバ蟹と季節野菜の XO ソース炒め

Stir-fried King Crab and Seasonal Vegetables with XO Sauce

鱧の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

国産牛フィレ肉入り煮込みそば

Braised Noodles with Beef Fillet

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

白灼跳躍車海老

吉品人參佛跳牆

XO 時菜蟹肉棒

清蒸銀絲花海鰻

國産牛柳絲撈麵

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

エゾ鮑入り黒トリュフスープ

Ezo Abalone and Truffle Soup

国産牛フィレ肉の海老包み巻き XO ソース炒め 雲丹添え

Stir-fried Beef Fillet rolled in Prawn and Sea Urchin with XO Sauce

鱧の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Pike Conger with Vegetable Sauce

鶏肉入り麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu with Chicken served with Fried Rice

故宮特製デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

黒菌原隻鮑魚羹

XO海胆金龍牛柳卷

清蒸銀絲花海鰻

麻辣鶏柳豆腐鍋

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

蟹身と衣笠茸入りスープ

Crab and Veiled Lady Mushroom Soup

海老と鱧の XO ソース炒め

Stir-fried Prawn and Pike Conger with XO Sauce

国産牛肉団子の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Beef Dumpling with Vegetable Sauce

エゾ鮑と皮蛋入り中国粥 特製大根餅

Chinese Congee with Ezo Abalone and Preserved Egg 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

蟹肉竹笙冬瓜羹

XO 時菜海雙色

清蒸國産牛肉丸

鮑魚皮蛋水晶粥

乗風破浪美甜點

¥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

蟹身と衣笠茸入りスープ

Crab and Veiled Lady Mushroom Soup

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

海老すり身包み揚げと国産牛フィレ肉のオイスターソース

Fried Prawn Paste and Beef Fillet with Oyster Sauce

五目炒飯／五目野菜入り焼きそば／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, Stir-fried 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

蟹肉竹笙冬瓜羹

蒸籠鹹点四相拼

酥炸鹹甜雙色拼

炒飯炒麵粥任一

乗風破浪美甜點

¥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 §

タラバ蟹とキャビアのオードブル
Chilled Appetizer of King Crab with Caviar

故宮珍珠蟹肉棒

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

黒毛和牛のステーキ 雲丹添え
Stir-fried Wagyu Beef Fillet Steak with Sea Urchin

海胆黒毛和牛扒

イセエビの蒸しもの 野菜ソース
Steamed Spiny Lobster with Vegetable Sauce

清蒸水晶龍蝦球

叉焼入り麻辣麺
Hot and Spicy Noodles with Barbequed Pork

麻辣焼肉上湯麺

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

故宮珍珠鮮蝦鶏

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

吉品人參佛跳墙

国産牛フィレ肉とマカダミアナッツの炒め XO 醬風味
Stir-fried Beef Fillet and Macadamia Nuts with XO Sauce

XO 夏果國産牛

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

清蒸天然鮮斑牌

野菜入り冷やしそば
Cold Noodles with Vegetable

芝醬時菜風涼麵

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

乘風破浪美甜點

¥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.