

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

活 ミル貝の冷製 キャビア添え

Chilled Appetizer of Fresh Giant Clam 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

河豚と季節野菜の黒豆ソース炒め

Stir-fried Blowfish and Seasonal Vegetables with Black Bean Sauce

ホッキ貝の湯引き 野菜ソース

Parboiled Surf Clam with Vegetable Sauce

白子入り土鍋麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu with Cod Milt served with Fried Rice

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮珍珠象牙蚌

吉品人參佛跳牆

豉汁時菜鷄泡魚

美吉白灼北寄貝

麻辣魚白豆腐煲

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

エゾ鮑とトビコ入り卵白スープ

Egg White Soup with Ezo Abalone and Flying Fish Roe

国産牛フィレ肉と玉葱の炒め

Stir-fried Beef Fillet and Onion

伊勢海老の蒸しもの ガーリック風味

Steamed Spiny Lobster with Garlic Flavor

鶏肉と大根餅の炒め

Stir-fried Chicken and Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

芙蓉魚春鮑魚羹

洋葱國産牛肉絲

蒜茸蒸開邊龍蝦

童子鷄柳蘿蔔糕

乘風破浪美甜點

¥8,500

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing* (2名様より承ります)

ティーマリアージュ 3種 ¥3,500 ティーマリアージュ 4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing (Three kinds)

Chinese Tea Pairing (Four kinds)

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

エゾ鮑と前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers and Ezo Abalone

国産牛フィレ肉となめこ入りスープ

Beef Fillet and Nameko Mushroom Soup

河豚と季節野菜の黒豆ソース炒め

Stir-fried Blowfish and Seasonal Vegetables with Black Bean Sauce

タラバ蟹と海老の蒸しもの 野菜ソース

Steamed King Crab and Prawn with Vegetable Sauce

鶏肉入り土鍋麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu with Chicken served with Fried Rice

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鮑魚盆

國産牛柳滑子羹

豉汁時菜鶏泡魚

清蒸金龍蟹棒卷

麻辣鶏柳豆腐煲

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

エゾ鮑と前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers and Ezo Abalone

国産牛フィレ肉となめこ入りスープ

Beef Fillet and Nameko Mushroom Soup

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

牛肉とピータン入り中国粥 特製大根餅

Chinese Congee with Beef and Preserved Egg served with Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製鮑魚盆

國産牛柳滑子羹

蒸籠鹹点四相拼

酥炸鹹甜雙色拼

皮蛋瘦肉粥跟蘿蔔糕

乗風破浪美甜點

¥6,000

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing* (2名様より承ります)

ティーマリアージュ 3種 ¥3,500 ティーマリアージュ 4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing (Three kinds)

Chinese Tea Pairing (Four kinds)

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

故宮特製美味盆

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

吉品人參佛跳牆

国産牛フィレ肉と玉葱の炒め

Stir-fried Beef Fillet and Onion

洋葱國産牛肉絲

活 伊勢海老の蒸しもの ガーリック風味

Steamed Spiny Lobster with Garlic Flavor

蒜茸蒸跳躍龍蝦

白子入り土鍋麻婆豆腐 特製炒飯

Mapo Tofu with Cod Milt served with Fried Rice

麻辣魚白豆腐煲

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* (2名様より承ります)

ティーマリアージュ 3種 ¥3,500 ティーマリアージュ 4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing (Three kinds)

Chinese Tea Pairing (Four kinds)

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

故宮珍珠美味盆

国産牛フィレ肉入り黒トリュフスープ
Beef Fillet and Truffle Soup

黒菌国産牛柳羹

イセエビとタラバ蟹の XO ソース炒め
Stir-fried Spiny Lobster and King Crab with XO Sauce

XO 龍球蟹肉棒

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

清蒸天然鮮斑牌

エゾ鮑と皮蛋入り中国粥
Chinese Congee with Ezo Abalone and Preserved Egg

特製鮑魚皮蛋粥

デザート盛り合わせ
Assorted Chef's Desserts

乗風破浪美甜點

¥13,600

中国茶マリアージュ *Chinese Tea Pairing* (2名様より承ります)

ティーマリアージュ 3種 ¥3,500 ティーマリアージュ 4種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing (Three kinds)

Chinese Tea Pairing (Four kinds)

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.