

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

タラバ蟹のソテー 塩漬け卵黄風味

Sautéed King Crab with Salted Egg Yolk

天然クエの蒸しもの 野菜ソース

Steamed Longtooth Grouper with Vegetable Sauce

叉焼入り汁そば

Soup Noodles with Barbequed Pork

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮迎春接福盆

吉品人參佛跳牆

金沙皇帝蟹肉棒

清蒸天然鮮斑牌

上湯燒肉蛋星麵

乘風破浪美甜點

¥13,000

口福ランチコース

Chef's Tasting Menu

活 ミル貝の冷製 醤油風味

Chilled Appetizer of Fresh Giant Clam with Soy Sause

タラバ蟹入り黒トリュフスープ

King Crab and Truffle Soup

ホッキ貝と季節野菜の XO ソース炒め

Stir-fried Surf Clam and Seasonal Vegetables with XO Sauce

海老の香り揚げ ガーリック風味

Fried Prawn with Garlic Flavor

ワンタン入り汁そば

Soup Noodles with Wonton

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮慶賀新囍盆

皇帝蟹棒黒菌羹

XO 時蔬北寄貝

勁蒜脆香明蝦球

上湯蛋星雲吞麵

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

季節の魚とエノキ茸入り卵白スープ

Egg White Soup with Seasonal Fish and Enoki Mushroom

国産牛フィレ肉の海老巻き XO 醬炒め

Stir-fried Beef Fillet rolled in Prawn with XO Sauce

エゾ鮑の蒸しもの 野菜ソース

Steamed Ezo Abalone with Vegetable Sauce

豚フィレ肉と大根餅の炒め

Stir-fried Pork Fillet and Radish Cake

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

芙蓉時魚金茹羹

XO 金龍牛柳卷

清蒸麒麟蝦夷鮑

猪柳什錦蘿蔔糕

乘風破浪美甜點

¥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

季節の魚とエノキ茸入り卵白スープ

Egg White Soup with Seasonal Fish and Enoki Mushroom

蒸し点心四種盛り合わせ

Assorted Steamed Dim Sum

エゾ鮑のオイスターソースと海老すり身の揚げもの

Braised Ezo Abalone with Oyster Sause and Fried Prawn Paste

豚フィレ肉と大根餅の炒め／叉焼入り汁そば／海老と皮蛋入り中国粥

(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:

Stir-fried Pork Fillet and Radish Cake, Soup Noodles with Barbequed Pork or Chinese Congee with Prawn and Preserved Egg

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

芙蓉時魚金茹羹

蒸籠鹹点四相拼

酥炸鹹甜雙色拼

蘿蔔糕湯麵皮蛋粥

乘風破浪美甜點

¥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§

活 伊勢海老の冷製 マヨネーズソース

Chilled Appetizer of Fresh Spiny Lobster with Mayonnaise

故宮龍騰新囲盆

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

国産牛フィレ肉のステーキ カレー風味

Beef Fillet Steak with Curry Flavor

葡汁國産牛肉扒

タラバ蟹の白身魚包み巻き 野菜ソース

Steamed King Crab rolled in White Fish with Vegetable Sauce

清蒸魚袍蟹棒卷

エゾ鮑入り汁そば

Soup Noodles with Ezo Abalone

蝦夷鮑魚上湯麵

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ます。

The prices include the service charge and appropriate tax.

福寿

Fukujū

§菜譜§

故宮特製オードブル盛り合わせ

Appetizer Delights "Imperial Palace" Style

故宮新囲美味盆

エゾ鮑と牛フィレ肉入り卵白スープ

Egg White Soup with Ezo Abalone and Beef Fillet

牛柳芙蓉鮑魚羹

天然穴子と雲丹の黒豆ソース炒め

Stir-fried Conger Eel and Sea Urchin with Black Bean Sauce

海胆天然鮮星鰻

活 ミル貝の湯引き 野菜ソース

Parboiled Fresh Giant Clam with Vegetable Sauce

白灼噴水象牙蚌

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

¥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ます。

The prices include the service charge and appropriate tax.