

特選ランチコース

Chef's Special Lunch Course

魚介オードブル盛り合わせ

Assorted Appetizers of Seafood

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

牛フィレ肉の炒め XO 醤

Stir-fried Beef Fillet with XO Sauce

剣先イカの湯引き 野菜ソース

Parboiled Squid with Vegetable Sauce

河豚と皮蛋入り中国粥

Chinese Congee with Blowfish and Preserved Egg

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮珍珠海味盆

吉品人參佛跳牆

XO 國産牛肉柳

美吉白灼魷魚柳

鶏泡魚球皮蛋粥

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

鶏肉とキクラゲ入り卵白スープ

Egg White Soup with Chicken and Wood Ear Mushroom

タラバ蟹の海老包み巻き XO 醤 雲丹添え

Stir-fried King Crab rolled in Prawn with XO Sauce and Sea Urchin

天然穴子のソテー 黒胡椒ソース

Sauteed Conger Eel with Black Pepper Sauce

五目炒飯/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 Rice or Chinese Congee with Preserved Egg

デザート盛り合わせ

Assorted Chef's Desserts

故宮特製美味盆

芙蓉鶏片木耳羹

XO 海胆金龍蟹

黒椒天然星鰻球

什錦炒飯皮蛋粥

乗風破浪美甜點

¥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)

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

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

乘风破浪美甜點

¥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 Sauce 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

乘风破浪美甜點

¥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 🍽

アオリイカの冷製 レモン醤油

Chilled Appetizer of Squid with Lemon Soy Sauce

故宮珍珠魷魚柳

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

天然クエと雲丹の炒め XO 醤

Stir-fried Longtooth Grouper and Sea Urchin with XO Sauce

XO 海胆天然青斑球

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

牛フィレ肉と大根餅の炒め

Stir-fried Beef Fillet and Radish Cake

國産牛柳蘿蔔糕

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

Chinese Tea Pairing (Three kinds)

ティーマリアージュ 4 種 ¥5,500

Chinese Tea Pairing (Four kinds)

ワインマリアージュ *Wine Pairing*

3 種 ¥10,000

Wine Pairing (Three kinds)

4 種 ¥13,000

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 \$

国産高級干し鮑とエゾ鮑のオードブル
Appetizer of Dried Abalone and Ezo Abalone

故宮鴛鴦幹鮮鮑

牛フィレ肉入り卵白スープ
Egg White Soup with Beef Fillet

芙蓉國産牛柳羹

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

タラバ蟹の香り揚げ ガーリック風味
Fried King Crab with Garlic Flavor

椒塩皇帝蟹肉棒

牛肉団子とワンタン入り汁そば
Soup Noodles with Beef Dumpling and Wonton

上湯牛丸雲吞麵

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ております。
The prices include the service charge and appropriate tax.