

¥57,200

## 美食家西太后の法律

極みの薬食同源、医食同源、黄帝内経(酸・苦・甘・辛・鹹)。不老長寿コースの始まりです。

### 鳳城虎河豚

産地直送最高級虎河豚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て  
Direct Delivery High Grade Blowfish with Hong Kong Style Carpaccio

### 水綾閣焼盤

スペイン・イベリコ産乳のみ仔豚クリスピー焼きと特選焼き物入り前菜盛り合わせ  
Roasted Suckling Piglet and Assortment of Specially Selected Grilled Dishes

### 鴻運全家宝

迷你佛跳牆〜人参髭(最高級朝鮮人参)入り宮廷薬膳壺蒸しスープ〜  
Pot Steamed Premium Soup with High Grade Ginseng and Dried Delicacies

### 海味焼鮑参

岩手県吉浜産干し鮑(24頭)と沖縄県産天然烏石参干し海鼠の極上煮込み  
Braised Iwate Yoshihama Whole Dried Abalone (24-size) and Okinawa Natural Dried Stone Sea cucumber

### 珊瑚扒竹筴

衣笠茸とアスパラガスの北海道産鱈場蟹内子あんかけソース  
Phallus Indusia and Asparagus with Thick Sauce of King Crab Roe

### 鷺肝和牛排

黒毛和牛 A5 フィレ肉とフォアグラのステーキ  
Prime Japanese Beef Fillet and Foie gras Steak

### 蟹肉伊府麵

北海道産鱈場蟹肉と鮫の唇(毛鹿鮫)入り伊府麵  
Yi mein with King Crab Meat and Simmered Salmon Shark Lips

### 椰汁炖燕窝

最高級天然アナツバメの巣入りホットココナッツミルク  
Coconut Milk with High Grade Natural Edible Bird's Nest

### 季節鮮生果

季節のフルーツ入りお楽しみデザート  
Special Dessert with Seasonal Fruits

水綾閣コースは2名様から承ります。アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

価格は全て税込み表記となっております。上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

仕入れ状況によりメニューを変更させて頂く場合がございます。

SUIRINKAKU course is available from two persons. For menu ingredients queries: please ask your server.

Tax is included in the prices. A service Charge of 10% will be applied on the above mentioned prices.

The menu may change depending on the purchasing situation.

# 水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

¥35,200

## 鵠瑞-jakusui-

### 遊水基圍蝦

活才巻海老 "酔っ払い海老"

Live Prawns Boiled with Kampo (herbal medicine) Soup. "Drunken Shrimp" (two pieces per person)

### 鴛鴦鮮魚滑

産地直送鮮魚のお造り二種 香港式カルパッチョ仕立て

Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Two Types Fresh Fish

### 特別焼味盤

特選焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

### 鴻運全家宝

極品佛跳牆 ~朝鮮人参と山海珍味入り極上壺蒸しスープ~

Pot Steamed Premium Soup with Korean Ginseng and Dried Delicacies

### 姜葱炆龍蝦

国産伊勢海老の葱生姜煮込み 土鍋仕立て

Simmered Domestic Spiny Lobster with Green Onion and Ginger in Earthenware Pot

### 松肝菌肥牛

黒毛和牛サーロイン肉と雲南省シャングリラ産生ポルチーニ茸の黒胡椒炒め

Stir-fried Prime Japanese Beef Sirloin Steak and Yunnan Shangri-la City Fresh Whole Porcini Mushrooms with Black Pepper

### 排翅滑蛋飯

フカヒレと海鮮入りあんかけ炒飯

Premium Fried Rice with Thick Sauce of Shark Fin and Seafood

### 精選美甜品

デザートプレート

Today's Special Dessert

水綾閣コースは2名様から承ります。アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

価格は全て税込み表記となっております。上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

仕入れ状況によりメニューを変更させて頂く場合がございます。

SUIRINKAKU course is available from two persons. For menu ingredients queries: please ask your server.

Tax is included in the prices. A service Charge of 10% will be applied on the above mentioned prices.

The menu may change depending on the purchasing situation.

# 水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

¥24,200

壽脩-jushu-

遊水基圍蝦

活才巻海老 "酔っ払い海老"

Live Prawns Boiled with Kampo (herbal medicine) Soup. "Drunken Shrimp" (two pieces per person)

鳳城鮮魚滑

産地直送鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て

Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

焼味大拼盤

特選焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

鮑魚炆排翅

蝦夷鮑とフカヒレ(約 50g)の煮込み 上湯ソース

Simmered Ezo Abalone and Shark Fin (about 50g) with Shangton Sauce

北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)

Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

香煎西冷牛

黒毛和牛リブロール肉の香り焼き

Prime Japanese Beef Rib Eye Roll Lip-On Steak Flavored with Spices

清蒸海上鮮

産地直送鮮魚の姿蒸し

Direct Delivery Whole Steamed Fresh Fish

排翅扒撈飯

フカヒレ入りあんかけ炒飯

Fried Rice with Thick Sauce of Shark Fin

精選美甜品

デザートプレート

Today's Special Dessert

水綾閣コースは2名様から承ります。アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

価格は全て税込み表記となっております。上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

仕入れ状況によりメニューを変更させて頂く場合がございます。

SUIRINKAKU course is available from two persons. For menu ingredients queries: please ask your server.

Tax is included in the prices. A service Charge of 10% will be applied on the above mentioned prices.

The menu may change depending on the purchasing situation.