

# 水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

¥13,200

## 福寿 -fukuju-

### 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

珍宝焼味盤 焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers Including Grilled Items

### 紅焼頂排翅

フカヒレの煮込み (約 50g) 醤油ソース  
Simmered Shark Fin (about 50g) with Soy Sauce

### 水綾閣点心

本日の点心二種  
SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the Day

### 北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)  
Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

### 菰黄炒双鮮

蝦夷鮑、帆立貝、黄ニラのあっさり炒め  
Stir-fried Ezo Abalone and Scallops with Yellow Leek

### 白灼西冷牛

黒毛和牛サーロイン肉の湯引き  
Parboiled Sliced Japanese Beef Sirloin Steak

### 合桃担々麺

水綾閣特製胡桃の担々麺  
SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles

### 杏仁凍豆腐

杏仁豆腐と焼き菓子  
SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly and Baked Sweets

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.

¥18,700

師傅特別紹介 シェフお薦めコース

遊水基圍蝦

鹿児島県産活才巻海老 “酔っ払い海老”  
～白酒（汾酒）の香りをのせて～  
Live Prawn Dish (two pieces per person)

富貴每位焼味盤

本日の焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

萬壽果燉魚翅 或 皇帝頂鮑翅

気仙沼産フカヒレ尾鰭入りパパイヤの蒸しスープ  
もしくは  
気仙沼産フカヒレ尾鰭の煮込み  
Steamed papaya soup with shark fin caudal fin or Simmered Mako Shark Tail Fin (about 50g)

北京填皮鴨

窯焼き北京ダック（1枚）  
Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

迷你鮮双寶

本日の海鮮を二つの味わいで  
Two flavors of today's seafood

厨黒醋蜜糖煎鵝肝

フォアグラのソテー 黒酢蜂蜜ソース  
Sautéed Foie Gras with Black Vinegar and Honey Sauce

金華瑶蛋白香炒飯

金華ハムと干し貝柱の卵白炒飯  
Egg white fried rice with Jinhua ham and dried scallop

精選美甜品

本日のデザート  
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.

# 水綾閣ランチコース | SUIRINKAKU Lunch Course

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

¥8,800

祥鳳 -shoho-

## 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

## 排翅焼味盤

フカヒレのカルパッチョと焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers Including Blue Shark Hand Fin Carpaccio and Grilled Items

## 蟹黄扒排翅

青鮫尾ビレの煮込み 蟹卵ソース(約 50g)  
Simmered Mako Shark Tail Fin in Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor with Crab Roe Sauce(about 50g)

## 水綾閣点心

本日の点心二種  
SUIRINKAKU Special Two Sorts Dimsum

## 北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)  
Hearth-baked Peking Duck(one piece per person)

## XO 炒双鮮

帆立貝と大海老の XO 醬炒め  
Stir-fried Scallops and Prawns with XO Sauce

## 黒椒牛肉片

牛肉の黒胡椒炒め  
Stir-fried Beef with Black Pepper

## 足科荷葉飯

中国サラミと干し貝柱入りちまき 蓮の葉包み  
Steamed Rice and Chinese intestinal Stuffing and Dried Scallop Wrapped in Lotus Leaves

## 精選美甜品

本日のデザート  
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.