

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)

嘉祥 -kasho- ¥5,800

口福開胃菜

アミューズ・ブーシュ

Amuse Bouche

水綾閣點心

本日の蒸し点心二種

SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the Day

三宝瑤柱魚翅羹

香港伝統の碗仔翅を贅沢なスタイルで

shark fin soup (a common Hong Kong street snack)

北京片皮鴨

北京ダック(1枚)

Hearth-baked Peking Duck(one piece per person)

XO 炒蝦仁

エビと旬野菜の XO 醬炒め

Stir-fried Prawns with Seasonal Vegetables with XO Sauce

黒醋五花腩

じっくり煮込んだトンポーロー 陳江酢仕立て

Dongpo Pork with black vinegar sauce

上海海鮮香炒飯

海鮮のスープ炒飯 上湯の香り

seafood soup fried rice

精選甜點心

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)

遐福 -kafuku- ¥3,800

口福開胃菜

本日のアミューズ

Amuse Bouche

金沙炸豆腐

鮮魚入り豆腐真丈のスパイス揚げ

Deep-fried Minced-Tofu with fresh ball

水綾閣點心

本日の蒸し点心二種

SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the Day

雪花蟹肉魚翅羹

蟹肉入りフカヒレスープ 淡雪仕立て

Shark Fin Soup with Crab Meat ~Like a snowy landscape~

菜包回鍋肉

包んで食べるホイコーロー

Twice-cooked pork

干焼美海鮮

海鮮のチリソース煮 おこげを添えて

Seafood stew in chili sauce Served with scorched rice

清炒油菜遠

本日のこだわり旬野菜を塩味炒めで

Stir-fried seasonal vegetables with salt flavor

合桃担々麵

水綾閣特製胡桃の担々麵

SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles

精選甜點心

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)

美食同源 秋 -Anti-Aging Chinese Course Autumn - ¥5,800

Traditional Chinese cuisine says,
Eating beauty & healthy prevents and cures disease

水綾閣草花薬茶

食前にお飲み頂く事で糖の吸収を抑える飲み易いダイエットティーで御座います

This is an easy-to-drink diet tea that suppresses sugar absorption by drinking it before meals.

秋天開胃菜粥

疲労回復に雲南省産ポルチーニ茸入り一口豆乳粥

A mouthful of soy milk porridge with porcini mushrooms from Yunnan province to relieve fatigue.

脆皮蠔多士

免疫力向上に牡蛎のトースト揚げ

Fried toast with oysters on it helps boost immunity

銀耳牛油果蟹肉羹

美肌効果や脂肪の燃焼に白きくらげとアボカドのポタージュ

Silver ear fungus and avocado potajoux soup for beautiful skin and fat burning

枸杞炒蝦球

生活習慣病の予防に大海老と白舞茸とクコの実炒め

Stir-fried giant shrimp, white maitake mushrooms, and goji berries to prevent lifestyle-related diseases

雪梨黒醋古老肉

血流改善に洋梨に詰めた黒酢のサブタ

Black vinegar subbuta stuffed in a pear to improve blood flow

合桃担々麵

抗酸化作用に胡桃の担々麵

Dandan noodles with walnuts have anti-oxidant properties

山楂子杏仁滑豆腐

風邪の予防とリラックス効果に山楂子のせ杏仁豆腐

Almond tofu topped with mountain berries for cold prevention and relaxing effects

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.