

# 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御座います。

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

### 合桃担々麺

水綾閣特製胡桃の担々麺

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御座います。

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.

### 脆皮蠻多士

免疫力向上に牡蠣のトースト揚げ

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スブタ

Black vinegar subbuta stuffed in a pear to improve blood flow

### 合桃担々麺

抗酸化作用に胡桃の担々麺

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御座います。

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.