

水綾閣アフタヌーン飲茶 | SUIRINKAKU Afternoon Dimsum

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00) ティーポット中国茶付き with Chinese Tea(1 Pot per person)

お一人様 ¥4,180 For one person

焼味精選盤 焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted appetizers of Barbeques and Cold Cuts

厨师推薦炸雙點心 点心長お薦め揚げ点心二種

Two Types of Fired Dimsum recommended by the Dimsum Chef

- ・羅白絲酥餅 金華ハム入り大根パイ Radish Pie
- ・鳳尾荔芋角 タロイモの変わり揚げ Deep-fried Taro

厨师推薦蒸四點心 点心長お薦め蒸し点心四種

Four Types of Steamed Dimsum recommend by Dimsum Chef

- ・南翔小籠包 小籠包 Soup Dumpling
- ・水晶金魚餃 金魚を彩った蒸し餃子 Steamed Dumpling colored the Goldfish
- ・鮑魚仔焼売 鮑入り焼売 Steamed Dumplings with Abalone
- ・黒松露菇包 黒トリュフ入り椎茸饅頭 Steamed Shiitake Mushroom Buns with Black Truffle

郊外油菜遠 本日の旬野菜

Seasonal Vegetables of the day

自選麺飯 こちらの四種から麺飯を一品お選びください

Please choose one dish from the following.

- A) 揚州精炒飯 五目炒飯 Fried Rice with Barbeque Pork and Shrimp
- B) 豉油皇炒麵 炒め焼きそば Fried Noodles Hong Kong Style with Soy sauce
- C) 合桃担々麵 胡桃の担々麵 Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles
- D) 香港雲吞麵 海老雲吞入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp Wonton

水綾閣甜品 デザート

Dessert

- ・菠羅鷄仔酥 小鳥を彩った焼き菓子 Pineapple Bean Paste Bird-Shaped Cookie
- ・豆沙芝麻球 小豆餡入り胡麻団子 Deep-fried Sesame Dumpling with Red Bean Paste
- ・季節生菓盤 季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits

自選甜品 こちらの四種からデザート一品をお選びください

Please choose one dish from the following.

- A) 杏仁凍豆腐 アンニントウフ Specialty Almond Jelly
- B) 椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls
- C) 芒汁西米撈 タピオカ入りマンゴーソース Coconut Milk with Tapioca Pearls and Mango Sauce
- D) 芒果凍布甸 マンゴープリン Mango Pudding

自選中国茶 こちらの三種から中国茶を一品お選びください

Please choose one item from the following.

- A) 凍頂烏龍茶 (烏龍茶・台湾) ウーロン茶 Oolong Tea トウチョウウーロンチャ Dongding Oolongcha
- B) 茉莉毛峰 (花茶・台湾) ジャスミン茶 Flower Tea マリモウホウ Moli Maofeng
- C) 宮廷老散茶 (黒茶・雲南省) プーアル茶 Black Tea キュウテイロウサンチャ(10年熟成) Gongting Laosancha

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。

For menu ingredients queries: please ask your server. Tax is included in the prices.