

水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

祥鳳 -shoho- ¥8,800

什景素拼盤 焼き物入り前菜五種盛り合わせ

Five Assorted Appetizers Including Grilled Items

蟹黄扒排翅 吉切鮫尾ビレの姿煮込み 蟹卵ソース(50g)

Simmered Whole Blue Shark Tail Fin in Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor with Crab Roe Sauce(about 50g)

水綾閣点心 本日お薦め点心二種

SUIRINKAKU Special Two Sorts Dimsum of the day

蔬菜炒蝦球 大海老と季節野菜の炒め

Stir-fried Prawns with Seasonal Vegetables

香醋古咾肉 水綾閣オリジナル 国産上豚の黒酢酢豚

SUIRINKAKU Specialty Braised Branded Pork Sweet and Sour

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

杏仁凍豆腐 とろける杏仁豆腐

SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly

福寿 -fukuju- ¥11,000

鳳城鮮魚滑 本日の産地直送天然鮮魚の香港式カルパッチョ

Hong Kong Style Carpaccio of Direct delivery Natural Fresh Fish of the day

珍宝焼味盤 焼き物入り前菜五種盛り合わせ

Five Assorted Appetizers Including Grilled Items

紅焼頂排翅 青鮫尾ビレの煮込み 醤油ソース(50g)

Simmered Mako Shark Tail Fin with Soy Sauce (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)

菲黄炒双鮮 活蝦夷鮑と帆立貝、黄ニラのあっさり炒め

Stir-fried Live 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 香港スタイル

Parboiled Sliced Japanese Beef Sirloin Steak with Hong Kong Style

合桃担々麺 水綾閣オリジナル 胡桃の担々麺

SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles

杏仁凍豆腐 とろける杏仁豆腐

SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly

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。17:00以降は上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

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, after 17:00.

水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

師傅特別紹介 シェフお薦めコース ¥16,500

Chef Recommended Course

新鮮な旬の海鮮素材、厳選お肉を取り入れてお客様のご要望に合わせた、オリジナルの特別コースをシェフがお作りいたします。
詳しくはスタッフにお尋ねくださいませ。

The Chef will it Original Special Course tailored to customer's request by incorporating fresh seasonal seafood. Please ask the staff for details.

遊水基圍蝦 活才巻海老 "酔っ払い海老"

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

九神焼味盤 九つの神からの贈りもの

Special Appetizer Gifts From Nine Gods

足科老火湯 本日のスープ

Today's Special Soup Recommended by the Chef

自選美点心 本日の点心

Today's Dimsum Recommended by the Dimsum Chef

北京填皮鴨 窯焼き北京ダック(1枚)

Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

自選海鮮皇 本日の海鮮料理

Today's Seafood Recommended by the Chef

家禽猪和牛 本日のお肉料理

Today's Meat Dish Recommended by the Chef

厨師特麺粥 お食事

Today's Noodles Rice Dish

精選美甜品 本日のデザート

Today's Special Dessert

壽脩-jushu- ¥22,000

遊水基圍蝦 活才巻海老 "酔っ払い海老"

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

焼味大拼盤 特選焼き物盛り合わせ

Assortment of Specially Selected Grilled Dishes

鮑魚炆青鮫 活蝦夷鮑と青鮫尾ビレ(約50g)の上湯ソース

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

北京填皮鴨 窯焼き北京ダック(1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 本日の産地直送天然鮮魚の姿蒸し

Direct Delivery Whole Steamed Natural Fresh Fish

海鮮滑蛋飯 海鮮入りあんかけ炒飯

Fried Rice with Thick Sauce of seafood

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。17:00以降は上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

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, after 17:00.

水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

鵲瑞-jakusui- ¥33,000

遊水基圍蝦

活才巻海老 "酔っ払い海老"

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

鳳城鮮魚滑

本日の産地直送天然鮮魚の香港式カルパッチョ

Direct Delivery Natural Fresh Fish of the day with Hong Kong Style Carpaccio

特別焼味盤

特選焼き物盛り合わせ

Assortment of Specially Selected Grilled Dishes

鴻運全家宝

極品佛跳牆 ~山海珍味入り極上壺蒸しスープ~

Pot Steamed Premium Soup with Dried Delicacies

油泡活龍蝦

国産活天然伊勢海老のあっさり炒め

Stir-fried Domestic Natural Live Spiny Lobster

松肝菌肥牛

黒毛和牛サーロインステーキと雲南省産ポルチーニ茸の黒胡椒炒め

Stir-fried Prime Japanese Beef Sirloin Steak and Yunnan Porcini Mushrooms with Black Pepper

青鮫翅撈飯

青鮫尾ビレ入り極上あんかけ炒飯

Premium Fried Rice with Thick Sauce of Mako Shark Tail Fin

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。17:00以降は上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

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, after 17:00.

¥55,000

美食家西太后の法律

極みの薬食同源、医食同源、黄帝内经(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

岩手県吉浜産姿干し鮑(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

椰汁炖燕窩

最高級天然アナツバメの巣入りホットココナツミルク
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。17:00以降は上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

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, after 17:00.