

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

前菜・冷菜 Appetizer

每位錦繡盤 焼き物と冷菜の盛り合わせ(1名様用) Assorted Barbeques and Cold Cuts (Served individually)(for one person)	¥2,530
冷伴海蜇皮 クラゲの特製ソース和え Jelly fish with Special Sauce	¥1,980
白切肥滑鶏 山梨県八ヶ岳”中村農場・名水赤鶏”の葱ソース Cold Dish of Branded Chicken with Green Onion Sauce	¥1,980
四川口水鶏 山梨県八ヶ岳”中村農場・名水赤鶏”の辣醬ソース Cold Dish of Branded Chicken with Red Peppers and Garlic Sauce	¥1,980
松花姜皮蛋 ピータン Branded Century Egg	¥880
涼伴手排翅 フカヒレ姿のカルパッチョ Blue Shark Hand Fin Carpaccio	¥2,970
凍蝦夷鮑仔 活蝦夷鮑の冷菜 Ezo Abalone Cold Appetizer	¥4,180

前菜・焼味 Appetizer and Pottery

明爐蜜叉焼 国産上豚の窯焼き叉焼 Branded Berkshire Hearth-baked Roasted Pork Chuck	¥1,980
脆皮焼腩肉 皮付き豚バラ肉のサクサク焼き Hearth-baked Skin-on Pork Back Ribs	¥2,200
掛炉吊焼鴨 広東式鴨の窯焼き プラムソース Cantonese-style Hearth-baked Duck with Plum Jam Sauce	¥1,980
西芹猪頸肉 豚トロのセロリソルト焼き Hearty-baked Pork Neck with Celery Salt	¥1,980

焼味・北京填皮鴨 Peking Duck

北京填皮鴨 2枚 窯焼き北京ダック 2枚 Hearth-baked Peking Duck 2pieces	¥1,760
北京填皮鴨 半羽 窯焼き北京ダック 半羽・8枚 Hearth-baked Peking Duck Half Whole 8pieces	¥7,040
北京填皮鴨 1羽 窯焼き北京ダック 1羽・16枚 Hearth-baked Peking Duck Whole 16pieces	¥14,080

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。

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.

乾貨 Shark's Fin, Dried Abalone, Dried Sea cucumber

原只吉浜鮑 岩手県吉浜産干し鮑(24頭)の姿煮込み(乾燥時1個 約25g) Braised Iwate Yoshihama Whole Dried Abalone(24-size)	¥24,800
澳大利乾鮑 オーストラリア産天然干し鮑(10頭)の姿煮込み(乾燥時1個 約60g) Braised Australia Natural Whole Dried Abalone(10-size)	¥110,000
紅焼烏石参 沖縄県産天然烏石参干し海鼠の醤油煮込み Braised Okinawa Natural Dried Stone Sea cucumber with Soy Sauce	¥12,800
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	¥30,400
極品佛跳牆 山海珍味入り極上壺蒸しスープ(1名様用) Pot Steamed Premium Soup with Dried Delicacies(for one person)	¥12,800

青鮫尾ビレの煮込み Simmered Mako Shark Tail Fin (Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor) 100g · ¥12,000

紅焼頂鮑翅 グラム(g)は係りにお問い合わせください。
For Shark Tail Fin size : please ask your server.

蟹肉烩散翅 蟹肉入りフカヒレスープ(1名様用)
Shark Fin Soup with Crab Meat (for one person) ¥2,640

蟹黄烩散翅 蟹肉と蟹卵入りフカヒレスープ(1名様用)
Shark Fin Soup with Crab Meat and Crab Roe (for one person) ¥2,640

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。

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.

基圍蝦 沖縄県石垣島産・久米島産 活才巻海老 Live Prawn

遊水蝦醉蝦 酔っ払い海老 *6尾よりご用意致します。 ¥3,960

Live Prawn Boiled with Kampo(herbal medicine)Soup. "Drunken Shrimp" (for 6pieces) 追加1尾 ¥660

遊水蝦堂灼 活才巻海老の湯引き 香味ソース *6尾よりご用意致します。 ¥3,960

Parboiled Live Prawn with Flavored Sauce. (for 6pieces) 追加1尾 ¥660

生猛龍蝦仔 国産活天然伊勢海老 Domestic Natural Live Spiny Lobster

下記より調理法を一つお選びください。 Please choose one recipe from the following.

- ・清蒸 伊勢海老の香港蒸し Steamed Domestic Natural Live Spiny Lobster with Superior Stock
- ・蒜茸蒸 伊勢海老と春雨のニンニク蒸し Steamed Domestic Natural Live Spiny Lobster with Vermicelli with Garlic
- ・乾焼 伊勢海老のチリソース Braised Domestic Natural Live Spiny Lobster with Chili Sauce
- ・時蔬炒 伊勢海老と季節野菜の炒め Stir-fried Domestic Natural Live Spiny Lobster with Seasonal Vegetables

半身 200g ¥8,000~

生猛蝦夷鮑 活蝦夷鮑 Live Ezo Abalone

下記より調理法を一つお選びください。 Please choose one recipe from the following.

- ・清蒸 蝦夷鮑の香港蒸し Steamed Live Ezo Abalone with Superior Stock
- ・蒜茸蒸 蝦夷鮑と春雨のニンニク蒸し Steamed Live Ezo Abalone with Vermicelli with Garlic
- ・蠔油 蝦夷鮑のオイスターソース煮込み Simmered Live Ezo Abalone with Oyster Sauce
- ・奶油 蝦夷鮑のクリームソース トリュフ添え Simmered Live Ezo Abalone with Cream Sauce with Truffle

1個(姿鮑) ¥4,180

即日海鮮 直送朝獲れ新鮮天然鮮魚 Direct Delivery Natural Fresh Fish

素材：愛媛県宇和島産天然真鯛または青森県産天然平目。(入荷状況で素材は変動いたします。)

Ingredients: Natural Red sea bream or Natural Flounder.(Ingredients will change depending on the arrival status.)

下記より調理法を一つお選びください。 Please choose one recipe from the following.

- ・清蒸 鮮魚の香港風蒸し Steamed Direct Delivery Natural Fresh Fish with Superior Stock
- ・時蔬炒 鮮魚と季節野菜の炒め Stir-fried Direct Delivery Natural Fresh with Seasonal Vegetables
- ・XO醬 鮮魚の自家製 XO 醬炒め Stir-fried Direct Delivery Natural Fresh Fish with Original XO Sauce

切身 100g ¥2,000

1本蒸し(丸魚)の素材・価格はスタッフにお尋ねくださいませ。 Please ask the staff for the ingredients and price of 1 steamed (round fish).

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。

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.

雛泡魚 Blowfish

下記より調理法を一つお選びください。 Please choose one recipe from the following.

- ・ 蒜茸蒸 フグと春雨のガーリック蒸し Steamed Blowfish with Vermicelli with Garlic
- ・ 避風塘 フグのスパイシー揚げ 砂漠仕立て Deep-fried Blowfish with Spicy Garlic

¥3,520

蝦球 Prawn

干焼鮮蝦球 大海老のチリソース

Stir-fried Prawns with Chili Sauce

¥3,520

千島汁蝦球 大海老のマヨネーズソース

Deep-fried Prawns with Mayonnaise Sauce

¥3,520

XO炒蝦球 大海老のXO 醬炒め

Stir-fried Prawns with Original XO Sauce

¥3,520

粉絲煲蝦球 大海老と春雨の土鍋煮込み

Simmered Prawns with Vermicelli in Earthenware Pot

¥3,520

時蔬炒蝦球 大海老と季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried Prawns with Seasonal Vegetables

¥3,520

扇貝 Scallop

翡翠炒扇貝 ホタテ貝と季節野菜の炒め

Stir-fried Scallops with Seasonal Vegetables

¥3,520

豉汁炒扇貝 ホタテ貝の豆豉炒め

Stir-fried Scallops with Black Bean Sauce

¥3,520

粉絲蒸扇貝 ホタテ貝と春雨のニンニク蒸し

Steamed Scallops and Vermicelli with Garlic

¥3,520

軟殻蟹 Soft Shell Crab

辣椒軟殻蟹 ソフトシェルクラブのスパイシーガーリック炒め

Deep-fried Soft Shell Crab with Spicy Garlic

¥3,300

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。

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.

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

湯 スープ Soup

蟹肉粟米羹 蟹肉入りコーンスープ(1名様用) Corn Soup with Crab Meat (for one person)	¥990
合時酸辣羹 酸味と辛味のスープ(1名様用) Hot and Sour Soup (for one person)	¥990
蕃茄蛋花湯 トマトと卵のスープ(1名様用) Egg and Tomato in Clear Soup (for one person)	¥990

郊外油菜遠 こだわりの旬野菜 本日の旬野菜はスタッフにお尋ねください。

Seasonal Vegetables. Please ask the staff for the contents of the vegetables

下記の調味料でご賞味いただけます。We offer Seasonal Vegetables prepared to your liking

- ・清炒 塩味炒め Stir-fried with Salt
- ・蒜蓉 ガーリック炒め Stir-fried with Garlic
- ・腐乳 腐乳炒め Stir-fried with Fermented Bean Curd
- ・蝦醬 海老味噌炒め Stir-fried Fermented shrimp paste
- ・咸鱼 塩漬け魚炒め Stir-fried with Salted Fish

¥3,080

豆腐 Bean Curd

麻婆焼豆腐 水綾閣オリジナル 麻婆豆腐 土鍋仕立て SUIRINKAKU Specialty Braised Bean Curd and Minced Pork with Spicy Sauce in Earthenware Pot	¥1,980
蟹肉扒豆腐 豆腐のタラバ蟹肉あんかけ Braised Bean Curd and Crab Meat	¥2,640
咸鱼豆腐煲 豆腐と塩漬け魚の煮込み 土鍋仕立て Braised Bean Curd with Salted Fish in Earthenware Pot	¥2,640

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。

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.

牛肉 Beef

- 青椒牛肉絲 特選国産牛の細切りとピーマンの炒め
Stir-fried Shredded Prime Japanese Beef and Green Peppers ¥4,180
- 蠔油牛肉片 特選国産牛のオイスターソース炒め
Stir-fried Prime Japanese Beef with Oyster Sauce ¥4,180
- 黒椒牛柳片 特選国産牛の黒胡椒炒め
Stir-fried Prime Japanese Beef with Black Pepper ¥4,180

豚肉 Pork

- 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 ¥3,080
- 七彩滑肉絲 国産上豚の細切りとピーマンの炒め
Stir-fried Shredded Branded Pork and Green Peppers ¥3,080
- 姜葱猪頸肉 豚トロの葱生姜炒め
Stir-fried Pork neck with Green Onion and Ginger Sauce ¥3,080

鶏肉 Chicken

- 腰果炒鶏丁 若鶏モモ肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried Chicken and Cashew Nuts ¥3,300
- 脆皮油淋鶏 油淋鶏(ユーリンチー)
Deep-fried Chicken with Flavored Sauce ¥3,300
- 乾葱豆豉鶏 若鶏モモとベルギーエシャロットの豆豉煮込み 土鍋仕立て
Braised Chicken and Belgian Shallot with Black Bean Sauce in Earthenware Pot ¥3,300
- 臘腸蒸鶏塊 若鶏モモ肉と中国腸詰のじっくり蒸し
Steamed Chicken with Chinese Dried Sausage ¥3,300

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。

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.

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

麺飯 Noodles and Rice

合桃坦々麺 水綾閣オリジナル 胡桃の担々麺 SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles	¥2,310
水綾閣湯麺 五目あんかけつゆそば SUIRINKAKU Specialty Soup Noodles with Thick Sauce of Mixed Ingredients	¥2,310
水綾閣炒麺 五目あんかけ焼きそば SUIRINKAKU Specialty Fried Noodles with Thick Sauce of Mixed Ingredients	¥2,310
海上鮮湯麺 海鮮あんかけつゆそば Soup Noodles with Thick Sauce of Seafood	¥2,640
海上鮮炒麺 海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles with Thick Sauce of Seafood	¥2,640
広州精炒飯 叉焼と海老入りチャーハン Fried Rice with Barbecue Pork and Shrimp	¥1,980
蟹肉精炒飯 蟹肉とレタス入りチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	¥2,310
豉油皇炒麺 香港風醤油焼きそば Fried Noodles Hong Kong Style with Soy Sauce	¥1,980

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。

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.

點心 Dimsum

蟹黄蒸烧壳 烧壳(2個) Steamed Crab Egg Dumplings (2pieces)	¥660
頂滑小籠包 小籠包(2個) Soup Dumplings (2pieces)	¥660
香港鮮蝦餃 海老蒸し餃子(2個) Steamed Shrimp Dumplings (2pieces)	¥660
上素野菌餃 キノコと野菜入り蒸し餃子(2個) Steamed Dumplings with Mushrooms and Vegetables (2pieces)	¥660
蜜汁叉烧包 叉烧入り饅頭(2個) Steamed Cantonese Barbeque Pork Buns (2pieces)	¥660
脆皮炸春卷 春巻き(2本) Deep-fried Spring Rolls (2pieces)	¥660
香煎羅白糕 大根餅(2個) Stir-fried Turnip Cakes (2pieces)	¥660
野菌冬菇包 色々キノコ入り蒸し饅頭 トリュフ風味(2個) Steamed Various Mushrooms Buns Truffle Flavor (2pieces)	¥990
黄韭蝦腸粉 海老と黄ニラ入り腸粉(2本) Steamed Rice Noodles Roll with Shrimp and Chinese Yellow Chives (2pieces)	¥990
叉烧滑腸粉 叉烧入り腸粉(2本) Steamed Rice Noodles Roll with Barbecued Pork (2pieces)	¥990
扇貝蒸腸粉 ホタテ貝と黄ニラ入り腸粉(2本) Steamed Rice Noodles Roll with Scallops and Chinese Yellow Chives (2pieces)	¥990

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。

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.

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

甜品 Dessert

杏仁凍豆腐 水綾閣オリジナル とろける杏仁豆腐 SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly	¥770
香芒凍布甸 濃厚マンゴープリン Mango Pudding	¥770
椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls	¥770
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	¥770
水綾閣雪糕 二種類のアイスクリーム SUIRINKAKU Specialty Ice Cream	¥770
豆沙煎堆仔 小豆餡入りゴマ揚げ団子(2個) Deep-fried Sesame Dumplings (2pieces)	¥660
香炸奶黄包 カスタードクリーム餡入り揚げ饅頭(2個) Deep-fried Egg Custard Cream Bun (2pieces)	¥660
菠羅鷄仔酥 パイナップル餡の小鳥型クッキー(2個) Pineapple Bean Paste Bird-Shaped Cookies (2pieces)	¥660

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。

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.