

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

明燻蜜叉焼 鹿児島県産黒豚(南九州畜産)肩ロース肉の窯焼き叉焼

Branded Berkshire Hearth-baked Roasted Pork Chuck

¥2,280

脆皮焼腩肉 鹿児島県産上豚(南九州畜産)皮付きバラ肉のサクサク焼き

Branded Hearth-baked Skin-on Pork Back Ribs

¥2,480

掛炉吊焼鴨 鴨の窯焼き プラムソース

Hearth-baked Duck with Plum Jam Sauce

¥2,280

焼味・北京填烤鴨 Peking Duck

北京填烤鴨 2枚 窯焼き北京ダック 2枚

Hearth-baked Peking Duck 2pieces

¥2,640

北京填烤鴨 半羽 窯焼き北京ダック 半羽・6枚

Hearth-baked Peking Duck Half Whole (6pieces)

¥7,920

北京填烤鴨 1羽 窯焼き北京ダック 1羽・12枚

Hearth-baked Peking Duck Whole (12pieces)

¥15,840

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。

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.

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

原只吉浜鮑 岩手県吉浜産干し鮑(16頭)の姿煮込み(乾燥時1個 約38g)

Braised Iwate Yoshihama Whole Dried Abalone(16-size)

¥43,500

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

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

フカヒレ尾ビレの煮込み Simmered Shark Tail Fin (Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor) 100g · ¥12,800

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.

毛鹿 (モウカ) 鮫尾ビレの姿煮込み

Simmered Salmon Shark Whole Tail Fin (Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor) 100g · ¥13,800

紅焼頂毛鹿

グラム(g)は係りにお問い合わせください。

For Salmon Shark Whole Tail Fin size : please ask your server.

フカヒレスープ Shark Fin Soupe

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。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.