

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ございます。

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

合桃担々麵

水綾閣特製胡桃の担々麵

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ございます。

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.

水綾閣コース | SUIRINKAKU Lunch Course

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

美食同源 春 ¥5,800

-Anti-Aging Chinese Course Spring -

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やす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.

紅花滑魚生

血行促進・精神安定に真鯛のカルパッチョ 紅花と紫蘇の味わい

Red sea bream carpaccio to promote blood circulation to promote blood circulation and stabilize the mind

海鮮羅勒捲

抗酸化作用・老化防止にバジルと腐乳を練りこんだ海鮮春巻

Seafood spring rolls kneaded with basil and spoiled milk for antioxidant effect and anti-aging

甘筍小籠包 青大豆焼売

風邪と貧血の予防に春人参入り小籠包と青大豆焼売

Xiaolongbao with spring carrots and blue soybean shumai Prevention of colds and anemia

西洋菜燉鶏

美肌効果や高脂血症の予防にクレソン・パパイア・鶏肉の蒸しスープ

Steamed chicken soup with watercress and papaya protect beautiful skin and Prevention of hyperlipidemia

油泡炒扇貝

疲労回復やカルシウムの吸収に帆立貝の強火炒め たたみいわしのアクセント

Stir-fried scallops over high heat to recover from fatigue and for absorption of calcium

糖醋古老肉

腸内環境の改善にアボカドと黒豚のスプタ水綾閣スタイル

Sweet and sour pork with avocado to improve the intestinal environment

素菜担々麺

美肌効果や白髪予防に五香辣油が香るヴィーガン冷やし担々麺

Vegan dandan cold noodles protect beautiful skin and beautiful hair

薄荷滑豆腐

整腸作用やリフレッシュ効果にミントと柑橘ソースの杏仁豆腐

Almond tofu with mint and citrus sauce for intestinal regulation effect

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ございます。

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.

The menu may change depending on the purchasing situation.