

水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

ヌーベルシノワコース -Nouvelle Chinois Course- ¥8,800

三寶開胃碟

軽い前菜を少しずつ

Adorable Assorted Appetizer

水綾閣點心

水綾閣お薦め二種點心

SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the day

牛油果蟹肉魚翅

気仙沼産フカヒレと蟹肉のアボカドポタージュスープ

Avocado Potage Soup with Shark Fin and Crab Meat

水晶炒簪蝦

海老の簪炒め XO 醬のアクセント

Stir-fried Prawn Garnished with XO Sauce Kanzashi style

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

古法鮮蝦雲吞麵

自家製海老ワンタン入りつゆそば 香港伝統のスタイル

Soup noodle topped with Homemade Shrimp Dimsum in Traditional Hong Kong Style

精選美甜品

本日の自家製デザート

SUIRINKAKU Homemade dessert of the day

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.

福寿 -fukuju- ¥13,200

鳳城鮮魚滑

産地直送鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て
Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

珍宝焼味盤

焼き物入り前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers Including Grilled Items

紅焼頂排翅

フカヒレの煮込み 醤油ソース(約 40g)
Simmered Shark Fin with Soy Sauce (about 50g)

水綾閣点心

本日の点心二種
SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the Day

北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)
Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

蕪黄炒双鮮

蝦夷鮑、帆立貝、黄ニラのあっさり炒め
Stir-fried 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
Parboiled Sliced Japanese Beef Sirloin Steak

合桃担々麺

水綾閣特製胡桃の担々麺
SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles

杏仁凍豆腐

杏仁豆腐と焼き菓子
SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly and Baked Sweet

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.

師傅特別紹介 シェフお薦めコース ¥18,700

Chef Recommended Course

遊水基圍蝦

鹿児島県産活才巻海老 “酔っ払い海老”～白酒（汾酒）の香りをのせて～
Live Prawn Dish(two pieces per person)

春天彩冷盤

初春を感じる冷菜を少しづつ
Today's Cold Dish

富貴焼味盤

焼き物入り温菜を少しづつ
Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

師傅紹介海熊翅

毛鹿鮫フカヒレの煮込み
Simmered Salmon Shark Fin (about 50g)

北京填皮鴨

窯焼き北京ダック～二つの味わい～
Hearth-baked Peking Duck ~Two Kinds of Taste~

XO 炒双鮮

海鮮二種 XO 醬炒め ~たたみいわしのアクセント～
Stir-fried Today's seafood with XO Sauce

麻辣汁和牛

黒毛和牛ロースの煎り焼き 四川唐辛子と青山椒のソース
Fried Japanese black beef loin ~Sichuan chili pepper and green pepper sauce~

花甲牛蒡麵

あさりと牛蒡のあっさりそば
Soup noodles with clams and burdock

精選美甜品

本日のデザート
Today's Special Dessert

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.

壽脩-jushu- ¥24,200

遊水基圍蝦

活才巻海老 "酔っ払い海老"

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

鳳城鮮魚滑

産地直送鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て

Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

焼味大拼盤

特選焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

鮑魚炆排翅

蝦夷鮑とフカヒレ(約 50g)の煮込み 上湯ソース

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

北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)

Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

香煎西冷牛

黒毛和牛リブロールの香り焼き

Prime Japanese Beef Rib Eye Roll Lip-On Steak Flavored with Spices

清蒸海上鮮

産地直送鮮魚の姿蒸し

Direct Delivery Whole Steamed Fresh Fish

排翅扒撈飯

フカヒレ入りあんかけ炒飯

Fried Rice with Thick Sauce of Shark Fin

精選美甜品

デザートプレート

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 Course

鵠瑞-jakusui- ¥35,200

遊水基圍蝦

活才巻海老 "酔っ払い海老"

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

鴛鴦鮮魚滑

産地直送鮮魚のお造り二種 香港式カルパッチョ仕立て

Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Two Types Fresh Fish

特別焼味盤

特選焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

鴻運全家宝

極品佛跳牆 ~朝鮮人參と山海珍味入り極上壺蒸しスープ~

Pot Steamed Premium Soup with Korean Ginseng and Dried Delicacies

姜葱炆龍蝦

国産伊勢海老の葱生姜煮込み 土鍋仕立て

Simmered Domestic Spiny Lobster with Green Onion and Ginger in Earthenware Pot

松肝菌肥牛

黒毛和牛サーロイン肉と雲南省シャングリラ産生ポルチーニ茸の黒胡椒炒め

Stir-fried Prime Japanese Beef Sirloin Steak and Yunnan Shangri-la City Fresh Whole Porcini Mushrooms with Black Pepper

排翅滑蛋飯

フカヒレと海鮮入りあんかけ炒飯

Premium Fried Rice with Thick Sauce of Shark Fin and Seafood

精選美甜品

デザートプレート

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.

美食家西太后の法律 ¥57,200

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入り前菜盛り合わせ
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 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

椰汁炖燕窝

最高級天然アナツバメの巣入りホットココナッツミルク
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。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.