

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 銘柄赤鶏の蒸し鶏 特製葱ソース	Cold Dish of Branded Chicken with Green Onion Sauce	¥1,980
四川口水鶏 銘柄赤鶏の蒸し鶏 四川風麻辣ソース “よだれ鶏”	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
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 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	¥3,300
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)	¥19,800

アレルギー・食材についてのご質問はスタッフ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,

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

乾貨 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

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 Shark Fin

毛鹿(モウカ) 鮫尾ビレの煮込み

Simmered Salmon Shark Whole Tail Fin (Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor) 100g～

¥16,000～

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スタッフ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.

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

生猛基圍蝦 沖縄県石垣島産、鹿児島県産、熊本県産 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。 ¥4,620

Live Prawn Boiled with Kampo(herbal medicine)Soup. "Drunken Shrimp" (for 6pieces) 追加1尾 ¥770

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。 ¥4,620

Parboiled Live Prawn with Flavored Sauce. (for 6pieces) 追加1尾 ¥770

生猛虎河豚 産地直送国産虎河豚 Direct Delivery Domestic Tiger Puffer

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

・鮮魚滑 虎河豚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て

Direct Delivery Domestic Tiger Puffer with Hong Kong Style Carpaccio

・金沙炒 虎河豚のスパイス炒め Deep-fried Direct Delivery Domestic Tiger Puffer with Spicy Garlic

・蒜茸蒸 虎河豚と春雨のニンニク蒸し Stir-fried Direct Delivery Domestic Tiger Puffer and Vermicelli with Garlic

・時蔬炒 虎河豚と季節野菜の炒め Stir-fried Direct Delivery Tiger Puffer Domestic with Seasonal Vegetables

¥5,280

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.

・清干蒸 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 and Vermicelli with Garlic

・蠔油炆 蝦夷鮑のオイスターソース煮込み Simmered Live Ezo Abalone with Oyster Sauce

・奶油扒 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

即日鮮海鮮 産地直送鮮魚 Direct Delivery Fresh Fish

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

Ingredients: Red sea bream or 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.

・鮮魚滑 鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て Direct Delivery Fresh Fish with Hong Kong Style Carpaccio

・清干蒸 鮮魚の香港風蒸し Steamed Direct Delivery Fresh Fish with Superior Stock

・時蔬炒 鮮魚と季節野菜の炒め Stir-fried Direct Delivery Fresh with Seasonal Vegetables

・XO醤 鮮魚の XO 醬炒め Stir-fried Direct Delivery Fresh Fish with 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スタッフ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.

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

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

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

軟殼蟹 Soft Shell Crab

辣椒軟殼蟹 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スタッフ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,

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

含時酸辣羹 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
- ・咸魚 塩漬け魚炒め Stir-fried with Salted Fish

¥3,080

豆腐 Bean Curd

麻婆焼豆腐 水綾閣特製麻婆豆腐 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

咸魚豆腐煲 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スタッフ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,

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

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 黒毛和牛ロース肉のオイスターソース炒め

Stir-fried Prime Japanese Black Beef with Oyster Sauce

¥5,500

黒椒牛柳片 黒毛和牛ロース肉の黒胡椒炒め

Stir-fried Prime Japanese Black Beef with Black Pepper

¥5,500

豚肉 Pork

香醋古咲肉 水綾閣特製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

鶏肉 Chicken

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スタッフ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,

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

麺飯 Noodles and Rice

合桃坦々麺 水綾閣特製胡桃の坦々麺

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スタッフ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,

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

點心 Dimsum

蟹黃蒸燒壳 燒壳(2 個)

Steamed Crab Egg Dumplings (2pieces)

¥770

筍尖鮮蝦餃 海老蒸し餃子(2 個)

Steamed Shrimp Dumplings (2pieces)

¥770

頂滑小籠包 小籠包(2 個)

Soup Dumplings (2pieces)

¥770

蜜汁叉燒包 叉燒入り饅頭(2 個)

Steamed Cantonese Barbeque Pork Buns (2pieces)

¥770

脆皮炸春卷 春巻き(2 本)

Deep-fried Spring Rolls (2pieces)

¥770

香煎羅白糕 大根餅(2 個)

Stir-fried Turnip Cakes (2pieces)

¥770

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)

¥1,100

黃韭蝦腸粉 海老と黄ニラ入り腸粉(2 本)

Steamed Rice Noodles Roll with Shrimp and Chinese Yellow Chives (2pieces)

¥1,100

叉燒滑腸粉 叉燒入り腸粉(2 本)

Steamed Rice Noodles Roll with Barbecued Pork (2pieces)

¥1,100

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)

¥1,100

アレルギー・食材についてのご質問はスタッフ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,

水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

甜品 Dessert

杏仁凍豆腐 水綾閣特製とろける杏仁豆腐

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)

¥770

香炸奶黃包 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)

¥770

菠蘿豬仔酥 パイナップル餡の仔豚型クッキー(2個)

Pineapple Bean Paste Piglet-Shaped Cookies (2pieses)

¥770

アレルギー・食材についてのご質問はスタッフ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,

水綾閣 御予約メニュー | SUIRINKAKU Special Menu ~Advance reservation~

こちらのメニューは、一週間前までのご予約にて承ります。

脆 皮 鶏 銘柄赤鶏のパリパリ香り焼き

Crispy Roasted Whole Chicken

(1羽) ￥9,680

塩 局 鶏 銘柄赤鶏の岩塩包み焼き

Roasted Whole Chicken in Rock Salt Crust

(1羽) ￥9,680

香 妃 鶏 銘柄赤鶏の生姜ソース添え

Roasted Whole Chicken with Ginger Sauce

(1羽) ￥9,680

香 辣 鶏 銘柄赤鶏のスパイシー焼き

Roasted Whole Chicken with Spicy Sauce

(1羽) ￥9,680

雲 吞 鶏 銘柄赤鶏のじっくり煮込んだワンタンスープ仕立て

Stewed Whole Chicken in Clear Collagen Wonton Soup

(1羽) ￥9,680

焼 乳 猪 仔豚の丸焼き

Roasted Whole Suckling Piglet

(1頭) ￥121,000

乳 鴿 皇 仔鳩の丸焼き

Roasted Whole Little Pigeon

(1羽) ￥5,280

アレルギー・食材についてのご質問はスタッフ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,