

# 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)<br>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<br>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<br>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<br>Cold Dish of Branded Chicken with Red Peppers and Garlic Sauce    | ¥1,980 |
| 松花姜皮蛋 ピータン<br>Branded Century Egg  | ¥880   |
| 涼伴手排翅 フカヒレ姿のカルパッチョ<br>Blue Shark Hand Fin Carpaccio  | ¥2,970 |
| 凍蝦夷鮑仔 活蝦夷鮑の冷菜<br>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<br>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<br>Branded Hearth-baked Skin-on Pork Back Ribs     | ¥2,480 |
| 掛炉吊焼鴨 国産合鴨(浜田商店直送)の窯焼き プラムソース<br>Hearth-baked Domestic 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<br>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<br>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<br>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。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(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

海味焼鮑参 岩手県吉浜産干し鮑(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

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。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

## 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。 ¥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 Domestic Tiger Puffer 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
- ・蠔油炊 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醬 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.

---

## 蝦球 Prawn

|   |        |
|---|--------|
| 干焼鮮蝦球 大海老のチリソース<br>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<br>Deep-fried Prawns with Mayonnaise Sauce       | ¥3,520 |
| XO炒蝦球 大海老のXO 醬炒め<br>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<br>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<br>Stir-fried Scallops with Seasonal Vegetables  | ¥3,520 |
| 豉汁炒扇貝 ホタテ貝の豆豉炒め<br>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<br>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<br>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

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

- 香醋古咭肉 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.

麺飯 Noodles and Rice

|  |        |
|--|--------|
| 合桃坦々麺 水綾閣特製胡桃の担々麺<br>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<br>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<br>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<br>Soup Noodles with Thick Sauce of Seafood                                 | ¥2,640 |
| 海上鮮炒麺 海鮮あんかけ焼きそば<br>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<br>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<br>Fried Rice with Crab Meat and Lettuce                                 | ¥2,310 |
| 豉油皇炒麺 香港風醤油焼きそば<br>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

|   |      |
|---|------|
| 蟹黃蒸燒売 燒売(2個)<br>Steamed Crab Egg Dumplings (2pieces)  | ¥660 |
| 頂滑小籠包 小籠包(2個)<br>Soup Dumplings (2pieces)   | ¥660 |
| 香港鮮蝦餃 海老蒸し餃子(2個)<br>Steamed Shrimp Dumplings (2pieces)  | ¥660 |
| 上素野菌餃 キノコと野菜入り蒸し餃子(2個)<br>Steamed Dumplings with Mushrooms and Vegetables (2pieces)                   | ¥660 |
| 蜜汁叉燒包 叉燒入り饅頭(2個)<br>Steamed Cantonese Barbeque Pork Buns (2pieces)                                    | ¥660 |
| 脆皮炸春卷 春巻き(2本)<br>Deep-fried Spring Rolls (2pieces)  | ¥660 |
| 香煎羅白糕 大根餅(2個)<br>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)<br>Steamed Various Mushrooms Buns Truffle Flavor (2pieces)               | ¥990 |
| 黃萐蝦腸粉 海老と黄ニラ入り腸粉(2本)<br>Steamed Rice Noodles Roll with Shrimp and Chinese Yellow Chives (2pieces)     | ¥990 |
| 叉燒滑腸粉 叉燒入り腸粉(2本)<br>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)<br>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 水綾閣特製とろける杏仁豆腐<br>SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly                          | ¥770 |
| 香芒凍布甸 濃厚マンゴープリン<br>Mango Pudding  | ¥770 |
| 椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク<br>Coconut Milk with Tapioca Pearls                          | ¥770 |
| 芒汁西米撈 タピオカ入りマンゴースソース<br>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<br>SUIRINKAKU Specialty Ice Cream                               | ¥770 |
| 豆沙煎堆仔 小豆餡入りゴマ揚げ団子(2個)<br>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)<br>Deep-fried Egg Custard Cream Bun (2pieces)          | ¥660 |
| 菠羅猪仔酥 パイナップル餡の仔豚型クッキー(2個)<br>Pineapple Bean Paste Piglet-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.

# 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。

|   |      |          |
|---|------|----------|
| 富貴鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”の古式包み焼き<br>Roasted Whole Chicken Chines Old Style                         | (1羽) | ¥9,680   |
| 脆皮鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”のパリパリ香り焼き<br>Crispy Roasted Whole Chicken                                 | (1羽) | ¥9,680   |
| 塩局鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”の岩塩包み焼き<br>Roasted Whole Chicken in Rock Salt Crust                       | (1羽) | ¥9,680   |
| 香妃鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”の生姜ソース添え<br>Roasted Whole Chicken with Ginger Sauce                       | (1羽) | ¥9,680   |
| 香辣鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”のスパイシー焼き<br>Roasted Whole Chicken with Spicy Sauce                        | (1羽) | ¥9,680   |
| 雲呑鶏 山梨県八ヶ岳中村農場”名水赤鶏”のじっくり煮込んだワントンスープ仕立て<br>Stewed Whole Chicken in Clear Collagen Wonton Soup | (1羽) | ¥9,680   |
| 焼乳猪 仔豚の丸焼き<br>Roasted Whole Suckling Piglet   | (1頭) | ¥121,000 |
| 乳鳩皇 仔鳩の丸焼き<br>Roasted Whole Little Pigeon   | (1羽) | ¥5,280   |

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.