

水綾閣アフタヌーン飲茶 | SUIRINKAKU Afternoon Dimsum

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00) ティーポット中国茶付き with Chinese Tea(1 Pot per person)

お一人様 ¥4,980 For one person

旬菜美彩碟 本日の一口オーダブル

Appetizers of the day

厨师炸點心 點心長お薦め揚げ點心三種

Three Types of Fired Dimsum recommended by the Dimsum Chef

- ・原隻鮑魚撻 海鮮入り鮑パイ Abalone and Seafood Pie
- ・XO 羅白糕 大根餅のXO醬風味 Stir-fried Turnip Cakes XO Sauce Flavor
- ・脆皮鹹水角 五日揚げ餅餃子 Fried Rice Cake Dumpling

厨师蒸點心 點心長お薦め蒸し點心三種

Three Types of Steamed Dimsum recommend by Dimsum Chef

- ・南翔小籠包 ショーロンポー Soup Dumpling
- ・鮮帶子焼売 帆立貝のせ焼売 Steamed Scallops Dumpling
- ・翡翠薺菜餃 ニラ入り蒸し餃子 Steamed Garlic Chive Dumpling

薺黄蝦腸粉 海老と黄ニラのチョーファン

Steamed Rice Noodles Roll with Shrimp and Chinese Yellow Chives

郊外油菜遠 本日の旬野菜

Seasonal Vegetables of the day

厨师特貴麵 こちらの二種から麵を一品お選びください

Please choose one dish from the following.

- A) 合桃担々麵 胡桃の担々麵 Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles
B) 香港雲吞麵 海老雲吞入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp Wonton

水綾閣甜品 デザート

Dessert

- ・菠蘿猪仔酥 仔豚を彩った焼き菓子 Pineapple Bean Paste Piglet-Shaped Cookie
- ・奶黄紫米糍 黒米のカスタード餡入り蒸し団子 Steamed Black Rice Custard Cream Dumpling
- ・季節生菓盤 季節のフルーツ盛り合わせ Assorted Seasonal Fruits

自選甜品 こちらの四種からデザート一品をお選びください

Please choose one dish from the following.

- A) 杏仁凍豆腐 アンニトウフ Specialty Almond Jelly
B) 椰汁西米露 タピオカ入りココナッツミルク Coconut Milk with Tapioca Pearls
C) 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
D) 芒果凍布甸 マンゴープリン Mango Pudding

自選中国茶 こちらの五種から中国茶を一品お選びください

Please choose one item from the following.

- A) 凍頂烏龍茶 (青茶・台湾) ウーロンチャ Oolong Tea トウチョウウーロンチャ Dongding Oolongcha
B) 茉莉毛峰 (花茶・台湾) ジャスミンチャ Flower Tea マリモウホウ Moli Maofeng
C) 宮廷老散茶 (黒茶・雲南省) プーアールチャ Black Tea キュウテイロウサンチャ(10年熟成) Gongting Laosancha
D) 新品龍井 (緑茶・浙江省) リョクチャ Green Tea シンショウロンジン Xinchang Longjing
E) 白牡丹 (白茶・福建省) ハクチャ White Tea ハクボタン Baimudan

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。

For menu ingredients queries: please ask your server. Tax is included in the prices.