

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

青鮫尾ビレの煮込み 醤油ソース(約 50g)

Simmered Mako Shark Tail 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)

菘黄炒双鮮

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。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。

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, after 17:00.

師傅特別紹介 シェフお薦めコース ¥18,700

Chef Recommended Course

～コースメニュー・イメージ～

生猛基圍蝦

活才巻海老を使用した料理

Live Prawns Dish (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

Hongn Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

水綾閣拼盤

特選焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Special Appetizers Including Grilled Items

皇帝青鮫尾

青鮫尾ビレ (約 50g) の煮込み

Simmered Mako Shark Tail Fin (about 50g)

自選美点心

本日の点心

Today's Dimsum Recommended by the Dimsum Chef

北京填烤鴨

窯焼き北京ダック (一枚)

Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

自選海鮮皇 或 家禽猪和牛

本日の海鮮料理 または 本日のお肉料理

Today's Seafood Dish or Meat Dish Recommended by the chef

厨師特麺粥

お食事

Today's Noodles Rice Dish

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。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。

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, after 17:00.

水綾閣コース | SUIRINKAKU Course

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

鮑魚炆青鯪

蝦夷鮑と青鯪尾ビレ(約 50g)の煮込み 上湯ソース

Simmered Ezo Abalone and Mako Shark Tail 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肉の香り焼き

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

青鯪扒撈飯

青鯪尾ビレ入りあんかけ炒飯

Fried Rice with Thick Sauce of Mako Shark Tail 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。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。

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, after 17:00.

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 Kambo(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 ~朝鮮人参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

青鮫滑蛋飯

青鮫尾ビレと海鮮入りあんかけ炒飯

Premium Fried Rice with Thick Sauce of Mako Shark Tail 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。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。

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, after 17:00.

¥57,200

美食家西太后の法律

極みの薬食同源、医食同源、黄帝内経(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(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

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。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。

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, after 17:00.