

# 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 山梨県八ヶ岳”中村農場・名水赤鶏”の葱ソース 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 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
涼伴手排翅 フカヒレ姿のカルパッチョ Blue Shark Hand Fin Carpaccio	¥2,970
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 国産合鴨(浜田商店直送)の窯焼き プラムソース 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 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 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 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

青鮫尾ビレの煮込み Simmered Mako Shark Tail Fin (Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor) 100g・¥12,000

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.

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 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 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.

# 水綾閣グランドメニュー | SUIRINKAKU Grand Menu

## 麺飯 Noodles and Rice

合桃坦々麺 水綾閣特製胡桃の担々麺 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

蟹黃蒸燒壳 燒壳(2個) Steamed Crab Egg Dumplings (2pieces)	¥660
頂滑小籠包 小籠包(2個) Soup Dumplings (2pieces)	¥660
香港鮮蝦餃 海老蒸し餃子(2個) Steamed Shrimp Dumplings (2pieces)	¥660
上素野菌餃 キノコと野菜入り蒸し餃子(2個) Steamed Dumplings with Mushrooms and Vegetables (2pieces)	¥660
蜜汁叉燒包 叉燒入り饅頭(2個) Steamed Cantonese Barbeque Pork Buns (2pieces)	¥660
脆皮炸春卷 春巻き(2本) Deep-fried Spring Rolls (2pieces)	¥660
香煎羅白糕 大根餅(2個) 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) 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) 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) 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) 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 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スソース 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)	¥660
香炸奶黄包 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)	¥660
菠羅猪仔酥 パイナップル餡の仔豚型クッキー(2個) Pineapple Bean Paste Piglet-Shaped Cookies (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 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 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 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 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 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 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
乳鳩皇 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.