

# 水綾閣ランチコース | SUIRINKAKU Lunch Course

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

## 遐福 -kafuku- ¥3,800

一口福魚滑 アミューズ・ブーシュ (ひとくちのお楽しみ) 産地直送鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て

~Amuse Bouche~ Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

白灼基圍蝦 産地直送才巻海老の湯引き

Parboiled Direct Delivery Prawns with Flavored Sauce

每位焼味盆 焼き物入り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers Including Grilled Items

蟹肉烩魚翅 蟹肉入りフカヒレスープ

Shark Fin Soup with Crab Meat

水綾閣点心 本日の点心二種

SUIRINKAKU Two Sorts Dimsum of the Day

鴛鴦鮮蝦球 大海老のチリソースとマヨネーズソース

Stir-fried Prawns with Chili Sauce and Mayonnaise Sauce

香醋古咾肉 黒酢の酢豚

Braised Branded Pork Sweet and Sour

合桃担々麵 水綾閣特製胡桃の担々麵

SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut and Rich Sesame Spicy Noodles

杏仁凍豆腐 杏仁豆腐

SUIRINKAKU Specialty Almond Jelly

## 嘉祥 -kasho- ¥5,800

一口福魚滑 アミューズ・ブーシュ (ひとくちのお楽しみ) 産地直送鮮魚のお造り 香港式カルパッチョ仕立て

~Amuse Bouche~ Hong Kong Style Carpaccio of Direct Delivery Fresh Fish

金沙基圍蝦 産地直送才巻海老のスパイス炒め

Deep-fried Direct Delivery Prawns with Spicy Garlic

焼味每位盤 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30g)

Simmered Mako Shark Tail Fin with Soy Sauce (about 30g)

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)

碧緑炒魚腩 或 粉絲蒸魚腩

産地直送鮮魚と季節野菜の炒め XO 醬添え または 産地直送鮮魚と春雨のガーリック蒸し

Stir-fried Direct Delivery Fresh Fish with Seasonal Vegetables with XO Sauce or Steamed Direct Delivery Fresh Fish and Vermicelli with Garlic

合桃担々麵 水綾閣特製胡桃の担々麵

SUIRINKAKU Specialty Rich Walnut Rich Sesame Spicy Noodles

精選美甜品 本日のデザート

Today's Special Dessert

ランチコースは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。

Lunch course is available from two persons. For menu ingredients queries: please ask your server. Tax is included in the prices.

# 水綾閣ランチコース | SUIRINKAKU Lunch Course

11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

## 祥鳳 -shoho- ¥8,800

### 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

### 排翅焼味盤

フカヒレのカルパッチョと焼き物入り前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers Including Blue Shark Hand Fin Carpaccio and Grilled Items

### 蟹黄扒排翅

青鮫尾ビレの煮込み 蟹卵ソース(約 50g)  
Simmered Mako Shark Tail Fin in Shangtan Jinhua Hum Based Soy Sauce Flavor with Crab Roe Sauce(about 50g)

### 水綾閣点心

本日の点心二種  
SUIRINKAKU Special Two Sorts Dimsum

### 北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)  
Hearth-baked Peking Duck(one piece per person)

### XO 炒双鮮

帆立貝と大海老の XO 醬炒め  
Stir-fried Scallops and Prawns with XO Sauce

### 黒椒牛肉片

牛肉の黒胡椒炒め  
Stir-fried Beef with Black Pepper

### 足科荷葉飯

中国サラミと干し貝柱入りちまき 蓮の葉包み  
Steamed Rice and Chinese intestinal Stuffing and Dried Scallop Wrapped in Lotus Leaves

### 精選美甜品

本日のデザート  
Today's Special Dessert

ランチコースは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。

Lunch course is available from two persons.For menu ingredients queries: please ask your server.Tax is included in the prices.