

# 天外天

RESTAURANT

TENGAITEN

# Grand Menu

※各料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。

8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、8品目以外の対応はいたしかねます。

以下1～4の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルゲン情報は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

Price includes consumption tax and is subject to a 13% service charge.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies

VEG Vegetarian

V Vegan

中国 粥 菜 旅館

掬水亭

# ランチセット



イメージ

- ・ 生ハムのサラダ
- ・ ズワイ蟹と牛肉のスープ
- ・ 海老のチリソース
- ・ 鶏肉の香味揚げ おろし油淋ソース
- ・ 白飯
- ・ 搾菜(ザーサイ)
- ・ 杏仁豆腐

1名さま ¥3,500

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 天外天コース



イメージ

- ・ 彩り冷菜四種盛り合わせ
- ・ 生海苔とフカヒレのスープ 桜の花添え
- ・ 海老とアスパラガスの四川黒酢炒め
- ・ もち米焼売
- ・ 鱈のグリル おろし油淋ソース
- ・ 牛肉と山菜のあんかけ焼きそば
- ・ 杏仁豆腐

1名さま ¥5,000

2名さまより承ります。

一部のお料理は大皿で提供いたします。  
お取り分けご希望の際はお申し付けください。

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

ベジタリアン・ヴィーガン対応

すいぎよく

VEG

V

## 翠玉コース



イメージ

- ・ 四種前菜盛り合わせ
- ・ 押し豆腐と野菜のスープ
- ・ 野菜の味わいクレープ 北京ダック風
- ・ 黒酢で仕立てたヴィーガン酢豚
- ・ 白あわび茸の醤油煮込み
- ・ 彩り野菜のあっさり炒め
- ・ 野菜たっぷりあんかけ焼きそば
- ・ 中国伝統のスイートポテトと中国茶のゼリー

1名さま ¥8,000

2名さまより承ります。

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

時代を映す、多摩湖の新しい彩り

# るり 瑠璃コース



イメージ

- ・ 彩り冷菜五種盛り合わせ
- ・ フカヒレと蓴菜(ジュンサイ)のスープ
- ・ 海老と帆立貝の葱生姜香り炒め
- ・ サイボクゴールデンポークの XO 醬焼売と山菜の天ぷら
- ・ じっくり煮込んだ武州和牛の上海スタイル
- ・ 桜海老と蟹肉の XO 醬炒飯
- ・ 杏仁豆腐と胡麻揚げ団子

1名さま ¥8,000

2名さまより承ります。

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

シェフの真髄は、情熱と愛情の紅い炎

こうぎよく

## 紅玉コース



イメージ

- ・ 彩り冷菜六種懐石盛り
- ・ フカヒレの姿煮
- ・ オマール海老と鯖の金沙炒め
- ・ クリームチーズとピクルスで仕上げたオリジナル北京ダック
- ・ じっくり煮込んだ武州和牛の上海スタイル
- ・ 鮑の姿蒸し 野山椒ソース
- ・ 桜海老と胡麻香る豆乳仕立ての担々麺
- ・ デザート三種盛り合わせ

1名さま ¥12,000

2名さまより承ります。

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 前菜 Appetizers

( 2~3名さま )

搾菜 Pickled vegetables	搾菜 ¥600
蒸し鶏の胡麻ソースがけ Shredded chicken w / sesame sauce	棒々鶏 ¥1,000
クラゲの冷菜 Cold jellyfish	海蜇皮 ¥1,200
彩り野菜のシーフードサラダ Seafood salad	海鮮沙拉 ¥1,900
冷菜三種盛り合わせ Assorted cold dish	三拼盆 ¥2,200

# 湯類 Soups

( 2~3名さま )

玉子スープ Egg soup	蛋花湯 ¥1,500
中国風コーンスープ Chinese style corn soup	玉米湯 ¥1,600
<span>VEG</span> <span>V</span> 押し豆腐と野菜のスープ Soup w / tofu and vegetables	豆腐蔬菜湯 1 Cup ¥1,600 ¥800

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# フカヒレ料理 Shark fin ( 2~3名さま )

---

蟹肉入りフカヒレスープ	蟹肉魚翅	¥3,200
Braised shark fin soup w / crab meat	1 Cup	¥1,400

フカヒレ姿煮	紅焼排翅	¥8,000
Braised shark fin		

# 点心 Dim Sum

---

花巻 ( 2個 )	花捲	¥600
Chinese fried bread ( 2 pieces )		

春巻 ( 2本 )	春捲	¥700
Spring roll ( 2 pieces )		

焼売 ( 4個 )	焼売	¥1,200
Sui-mai w / shrimp & pork ( 4 pieces )		

海老蒸し餃子 ( 4個 )	蝦仁餃子	¥1,200
Steamed shrimp dumpling ( 4 pieces )		

小籠包 ( 4個 )	小籠包子	¥1,400
Steamed small meat buns ( 4 pieces )		

サイボクゴールデンポークの XO 醬焼売	XO 醬焼売	¥1,600
XO Sui-mai w / Saiboku Golden pork ( 4 pieces )		

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 海鮮料理 Seafood

( 小盆 2~3 名さま )

イカと彩り野菜のあっさり炒め      清炒魷魚      ¥1,800  
Sautéed cuttelfish and vegetables w / salt

蟹肉入り玉子焼き      芙蓉蟹      ¥2,000  
Egg omelet w / shredded crab

海老のマヨネーズソース      黄奶蝦仁      ¥2,400  
Braised Shrimp in mayonnaise sauce

海老のチリソース炒め      乾焼蝦仁      ¥2,400  
Braised shrimp in chili sauce

帆立貝とブロッコリーの XO 醬炒め      XO醬扇貝      ¥2,500  
Sautéed scallop and broccoli w / XO sauce

## 海老とアスパラガスの

四川黒酢炒め      四川黒醋炒蝦仁蘆筍      ¥2,500

Stir-fried shrimp and asparagus w / Sichuan black vinegar

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

## 肉料理 Meat and Poultry (小盆 2~3名さま)

国産鶏の唐揚げ 軟炸鶏塊 ¥1,700

Deep fried chicken

国産鶏の油淋鶏 油淋鶏 ¥1,800

Fried chicken w / yurin-sauce

国産鶏とカシューナッツの炒め 腰果鶏丁 ¥1,900

Sauteed diced chicken w / cashew nuts

酢豚 糖醋肉塊 ¥1,800

Sweet and sour pork

鎮江黒酢で仕立てた上海式酢豚 鎮江香醋肉塊 ¥2,000

Sweet and sour pork w / chinkiang vinegar Shanghai style

牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲 ¥2,200

Sauteed shredded beef and green pepper

じっくり煮込んだ武州和牛の上海スタイル 紅焼和牛脯 ¥3,000

Slowly simmered Wagyu beef in Shanghai style

黒毛和牛とアスパラガスの  
オイスターソース炒め 蠔油牛肉片 ¥2,700

Sauteed beef w / oyster sauce

北京ダック(4枚) 北京烤鴨 ¥4,200

Peking duck

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables (小盆 2~3 名さま)

麻婆豆腐 麻婆豆腐 ¥1,700

Ma-po tofu

青梗菜の蟹肉あんかけ 青梗菜烩蟹肉 ¥1,800

Bok choy w / crab meat starchy sauce

彩り野菜の黒胡椒炒め 黒胡椒時蔬菜 ¥1,800

Fried assorted colorful vegetables w / black pepper



野菜の湯葉あんかけ 腐皮扒時蔬菜 ¥1,800

Vegetables w / yuba starchy sauce



彩り野菜のあっさり炒め 清炒時蔬菜 ¥1,800

Fried assorted colorful vegetable w / salt



黒酢で仕立てたヴィーガン酢豚 素黒醋肉塊 ¥2,000

Vegan sweet and sour pork w / black vinegar



野菜の味わいクレープ  
北京ダック風 ( 4枚 ) 素北京烤鴨 ¥4,200

Flavorful vegetable crepes in Peking duck style (minimum order of 4 pieces)

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 麺類 Noodles

( 麺類 1 名さま )

五目あんかけ焼きそば Fried noodles w / starchy sauce	八宝炒麺 <大 盛>	¥1,600 ¥2,000
海老と野菜の塩あんかけ焼きそば Fried noodles w / salt-based starchy sauce	蝦仁炒麺	¥1,700
ところぎわ醤油焼きそば Fried noodles w / soy sauce Tokorozawa style	醤油炒麺	¥1,800
海鮮スープそば Soup noodles w / assorted seafood	八珍湯麺	¥1,800
黒酢とトマトの酸辣湯麺 Hot and sour noodles w / black vinegar and tomato	酸辣湯麺	¥1,900
フカヒレスープそば Soup noodles w / shark fin	魚翅湯麺	¥2,500
<div style="display: inline-block; border: 1px solid green; padding: 2px; margin-right: 10px;">VEG</div> <div style="display: inline-block; border: 1px solid green; padding: 2px;">V</div> 野菜たっぷりあんかけ焼きそば Fried noodles w / vegetable starchy sauce	蔬菜烩麺	¥1,600
深煎りした胡麻の担々麺 Sesame dandan noodles	芝麻担々麺	¥1,800
本場四川の麻辣担々麺 Mahler dandan noodles	麻辣担々麺	¥1,800
牛肉と山菜のあんかけ焼きそば Fried noodles w / beef and wild vegetable starchy sauce	牛肉炒麺	¥1,800

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# 飯類 / Rice dishes

(飯類 1名さま)

五目炒飯 ( スープ付き )

Fried rice

什錦炒飯

<大 盛>

¥1,600

¥2,000

フカヒレあんかけ炒飯 ( スープ付き )

Fried rice w / shark fin starchy sauce

魚翅炒飯

¥2,500



野菜たっぷりあんかけご飯

Rice w / vegetable starchy sauce

蔬菜烩飯

¥1,600

桜海老と蟹肉の XO 醬炒飯

Fried rice w / shrimp , crab meat and XO sauce

XO 桜蝦炒飯

¥2,000

ライス

Rice

白飯

¥350

料金には消費税が含まれております。  
お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。

# デザート Dessert

---



杏仁豆腐

¥650

Cold almond jelly

自家製プリン

布丁

¥650

Pudding

胡麻団子（2個より）

芝麻球

¥650

Sesame dumpling

◆ アイスクリーム 各種 ◆ 各式冰淇淋



Ice cream variation

バニラアイスクリーム

¥650

Vanilla ice cream

ストロベリーアイスクリーム

¥650

Strawberry ice cream

宇治の抹茶アイスクリーム

¥650

Green tea ice cream

ピスタチオアイスクリーム

¥650

Pistachio ice cream

マンゴーシャーベット

¥650

Mango sherbet

料金には消費税が含まれております。

お会計時にサービス料 13%を加算させていただきます。