

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

中国 川菜 旅館

掬水亭

ゴールデン・ウィーク

G・W ランチセット



イメージ

- ・ スモークサーモンとホタルイカのサラダ
- ・ 蟹肉とフカヒレのスープ
- ・ 海老のチリソース炒め
- ・ 国産鶏の唐揚げ 油淋ソース
- ・ 白飯
- ・ 搾菜(ザーサイ)
- ・ 杏仁豆腐

1名さま ¥3,800

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。

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醤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醤炒飯
- ・ 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

- ・ 彩り冷菜六種盛り合わせ
- ・ フカヒレの姿煮
- ・ オマール海老と鱈の金沙炒め
- ・ 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。

天外天コース



イメージ

- ・ 彩り冷菜四種盛り合わせ
- ・ 生海苔のフカヒレのスープ 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。

前菜 Appetizers

(1名さま)

搾菜 Pickled vegetables クラゲの冷菜 Cold jellyfish	搾菜 海蜇皮 棒々鶏	¥600 ¥1,200 ¥1,000
蒸し鶏の胡麻ソースがけ Shredded chicken w / sesame sauce		

湯類 Soups

(2~3名さま)

玉子スープ Egg soup	蛋花湯 玉米湯	¥1,500 ¥1,600
中国風コーンスープ Chinese style corn soup		

フカヒレ料理 Shark fin

(2~3名さま)

蟹肉入りフカヒレスープ Braised shark fin soup w / crab meat	蟹肉魚翅 紅焼排翅	¥3,200 ¥8,000
フカヒレ姿煮 Braised shark fin		

点心 Dim Sum

春巻 (2本) Spring roll (2 pieces)	春捲	¥700
海老蒸し餃子 (4個) Steamed shrimp dumpling (4 pieces)	蝦仁餃子	¥1,200
小籠包 (4個) Steamed small meat buns (4 pieces)	小籠包子	¥1,400

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
Sauteed cuttelfish and vegetables w / salt		
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
Sauteed scallop and broccoli w / XO sauce		

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		
酢豚	糖醋肉塊	¥1,800
Sweet and sour pork		
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		
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		
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

麺類/Noodle 飯類/Rice (麺類 1名さま)

五目あんかけ焼きそば 八宝炒麵 ¥1,600

Fried noodles w / starchy sauce

<大盛> ¥2,000

海鮮スープそば 八珍湯麵 ¥1,800

Soup noodles w / assorted seafood

深煎りした胡麻の担々麵 芝麻担々麵 ¥1,800

Sesame dandan noodles

フカヒレスープそば 魚翅湯麵 ¥2,500

Soup noodles w / shark fin

五目炒飯 (スープ付き) 什錦炒飯 ¥1,600

Fried rice

<大盛> ¥2,000

フカヒレあんかけ炒飯 (スープ付き) 魚翅炒飯 ¥2,500

Fried rice w / shark fin starchy sauce

ライス 白飯 ¥350

Rice

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

胡麻団子（2個より）

芝麻球

¥650

Sesami 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

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。