

季節のおすすめ料理

2026/09/01~11/30



上海式 豚の角煮

東坡肉

¥2,310

Shanghai-style braised pork belly

合鴨と秋茄子の四川魚香炒め

魚香合鴨茄子

¥2,000

Stir-fried duck and eggplant w / fish sauce

燻製した合鴨と

烟薰合鴨奶酪卷

¥2,400

クリームチーズの北京ダック風(2個より)

Smoked duck and cream cheese Peking duck style

塩こうじに漬け込んだ

豆鼓蒸排骨

¥1,600

豚バラ軟骨の豆鼓蒸し

Steamed pork belly cartilage w / fermented black beans

秋鮭と八種きのこの雲南鍋

云南野生菌火鍋

¥3,200

Unnan-style hot pot w / salmon and eight varieties of mushrooms

シェフオリジナル

双味香醋肉塊

¥1,600

二種の黒酢酢豚(1名さま)

< Chefs special > Two types of black vinegar sweet and sour pork

秋鮭とトリュフの黄金炒飯

三文魚松露炒飯

¥1,900

Fried rice w / salmon and truffle

フカヒレあんかけご飯

鶏蛋魚翅烩飯

¥2,500

お月見スタイル

Rice w / shark fin sauce < moon-viewing style >

香港式エッグタルト(2個より)

酥皮鶏蛋撻

¥700

Hong Kong-style egg tart

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

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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報は、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

中国料理旅館
掬水亭

ランチセット

1名さま ¥3,500

- ・ スモークサーモンのサラダ
- ・ 上海蟹とフカヒレのスープ
- ・ 牛肉ときのこのオイスターソース炒め
- ・ 秋鮭の衣揚げ、油淋ソース
- ・ 白飯
- ・ 搾菜(ザーサイ)
- ・ 杏仁豆腐



イメージ

平日限定 選べる麺ランチセット 1名さま ¥2,800

お好みの麺料理をお選びください

- ① 深煎りした胡麻の担々麺
- ② 本場四川の麻辣担々麺
- ③ 八種きのこのあんかけ焼きそば



イメージ

サラダ・点心・デザート付き

お得なオプションメニュー

選べる中国茶と

デザートのグレードアップ

追加 ¥1,000

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
- ・ 上海蟹とフカヒレのスープ
- ・ 海老ときのこ、銀杏のあっさり炒め
- ・ 合鴨と秋茄子の四川魚香炒め
- ・ 海老の中国クレープ蒸し
- ・ 秋鮭とトリュフの黄金炒飯
- ・ 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。

時代を映す、多摩湖の新しい彩り

る り 瑠璃コース



- ・ 彩り冷菜五種盛り合わせ
- ・ 海老と銀杏のあっさり炒め
- ・ 燻製した合鴨とクリームチーズの北京ダック風
- ・ 塩こうじに漬け込んだ豚バラ軟骨の豆鼓蒸し
- ・ 武州和牛のオイスターソース炒め
- ・ 秋鮭と八種きのこの雲南鍋
- ・ 深井醤油で作った所沢焼きそば
- ・ 本日のデザート

イメージ

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。

フカヒレの姿煮や鮑、シェフオリジナル料理を楽しむ

こうぎょく

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 上海蟹ソース
- ・ 蝦夷鮑と平貝、黄ニラの炒め
- ・ 大山鶏のパリパリ揚げと中国野菜の腐乳炒め
- ・ シェフオリジナル 二色の黒酢酢豚
- ・ 松茸と金華火腿香る スープ炒飯
- ・ 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。

野菜中心、ベジタリアン・ヴィーガンにも対応

VEG

V

すいぎよく

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。

前菜 Appetizers

(2～3名さま)

搾菜

Pickled vegetables

搾菜

¥ 600

蒸し鶏の胡麻ソースかけ

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

VEG

V

押し豆腐と野菜のスープ

Soup w / tofu and vegetables

豆腐蔬菜湯

¥ 1,600

1 Cup

¥ 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(1名さま)	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)		

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
----------------	------	--------

Stir-fried 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
-------------	------	--------

Shrimp w / mayonnaise sauce

海老のチリソース炒め	乾焼蝦仁	¥2,400
------------	------	--------

Stir-fried 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
--------------------	-------	--------

Stir-fried scallop and broccoli w / XO sauce

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
Deep 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
Stir-fried 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 Shanghai style w / Chinkiang vinegar		

牛肉とピーマンの細切り炒め	青椒牛肉絲	¥2,200
Stir-fried 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
Stir-fried Japanese black 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 ￥1,800

Stir-fried assorted colorful vegetables w / black pepper



野菜の湯葉あんかけ 腐皮扒時蔬 ￥1,800

Vegetables w / yuba starchy sauce



彩り野菜のあっさり炒め 清炒時蔬 ￥1,800

Stir-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 piece)

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 topped w / starchy sauce	八宝炒麵 ＜大 盛＞	¥1,600 ¥2,000
海老と野菜の塩あんかけ焼きそば Fried noodles topped w / salt-based starchy sauce	蝦仁炒麵	¥1,700
ところざわ醤油焼きそば Fried noodles Tokorozawa style w / soy sauce	醤油炒麵	¥1,800
海鮮スープそば Soup noodles w / assorted seafood	八珍湯麵	¥1,800
黒酢とトマトの酸辣湯麵 Hot and sour noodles w / black vinegar and tomato	酸辣湯麵	¥1,900
フカヒレスープそば Soup noodles w / shark fin	魚翅湯麵	¥2,500
VEG V		
野菜たっぷりあんかけ焼きそば Fried noodles topped w / vegetable starchy sauce	蔬菜烩麵	¥1,600
深煎りした胡麻の担々麵 Sesame dandan noodles	芝麻担々麵	¥1,800
本場四川の麻辣担々麵 Mahler dandan noodles	麻辣担々麵	¥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 *

什錦炒飯

¥1,600

<大 盛>

¥2,000

Fried rice

フカヒレあんかけ炒飯

* スープ付き *

魚翅炒飯

¥2,500

Fried rice topped w / shark fin starchy sauce

VEG

V

野菜たっぷりあんかけご飯

蔬菜烩飯

¥1,600

Rice topped w / vegetable 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	杏仁豆腐	¥650
Cold almond jelly		

自家製プリン	布 丁	¥650
Pudding		

胡麻団子（ 2個 ）	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	香草冰淇淋	¥650
Vanilla ice cream		

ストロベリーアイスクリーム	草莓冰淇淋	¥650
Strawberry ice cream		

宇治の抹茶アイスクリーム	宇治抹茶冰淇淋	¥650
Green tea ice cream		

ピスタチオアイスクリーム	开心果冰淇淋	¥650
Pistachio ice cream		

マンゴーシャーベット	芒果沙冰	¥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。