

季節のおすすめ料理

2026/06/01~08/31



上海式 豚の角煮

東坡肉

¥2,310

Shanghai-style braised pork belly

海老と北寄貝

清炒露筆双鮮

¥2,200

アスパラガスの炒め

Stir-fried shrimp , surf clam and asparagus

柔らかく煮込んだ

紅焼和牛腩

¥3,000

武州和牛の上海スタイル

Slowly simmered Wagyu beef in Shanghai style

国産鶏の唐揚げ

辣香沙津鶏塊

¥1,800

オリエンタルマヨネーズ

Deep fried chicken w / oriental mayonnaise

茄子のフリット 鎮江黒酢添え

酥炸茄子

¥1,400

Eggplant fritter w / Chinkiang vinegar

帆立貝とトマトの夏野菜涼麺

扇貝涼麺

¥2,000

Cold noodles w / scallop , tomato and summer vegetables

豆乳とトマト仕立ての冷製担々麺

涼汁担々麺

¥1,800

Cold dandan Noodles w / soy milk and tomato

煮穴子と紫蘇の実の炒飯

星鰻紫蘇炒飯

¥1,600

Fried rice w / boiled conger eel and perilla seeds

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

- ・ 生ハムのサラダ
- ・ 蟹肉とフカヒレのスープ
- ・ 海老とトウモロコシの豆鼓ソース炒め
- ・ 国産鶏の唐揚げ オリエンタルマヨネーズ
- ・ 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 豆乳とトマト仕立ての冷製担々麺



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
- ・ 八種野菜で作った、フカヒレのトマトスープ
- ・ 海老と北寄貝、アスパラガスの炒め
- ・ 二色の海老蒸し餃子
- ・ 国産鶏とズッキーニの豆鼓ソース炒め
- ・ 煮穴子と紫蘇の実の炒飯
- ・ 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



イメージ

- ・ 彩り冷菜五種盛り合わせ
- ・ フカヒレと雲丹の濃厚とろみスープ
- ・ 大海老と北寄貝、アスパラガスの炒め
- ・ 紅茶で燻した四川ダックとナスのフリット 鎮江黒酢添え
- ・ あぐー豚の角煮 地場野菜添え
- ・ 帆立貝とトマトの夏野菜涼麺
- ・ 杏仁豆腐とピスタチオのアイスクリーム

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。

料理長おすすめ フカヒレの姿煮、オマール海老や鮑を使用

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。

野菜中心、ベジタリアン・ヴィーガンにも対応

VEG

V

すいぎょく

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
<input type="checkbox"/> VEG <input type="checkbox"/> V 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(1名さま) 紅焼排翅 ¥8,000

Braised shark fin

点心 Dim Sum

花卷 (2個) 花捲 ¥600

Chinese fried bread (2 pieces)

春卷 (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 Deep fried chicken	軟炸鶏塊	¥1,700
国産鶏の油淋鶏 Deep fried chicken w / yurin-sauce	油淋鶏	¥1,800
国産鶏とカシューナッツの炒め Stir-fried diced chicken w / cashew nuts	腰果鶏丁	¥1,900
酢豚 Sweet and sour pork	糖醋肉塊	¥1,800
鎮江黒酢で仕立てた上海式酢豚 Sweet and sour pork Shanghai style w / Chinkiang vinegar	鎮江香醋肉塊	¥2,000
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef and green pepper	青椒牛肉絲	¥2,200
黒毛和牛とアスパラガスの オイスターソース炒め Stir-fried Japanese black beef w / oyster sauce	蠔油牛肉片	¥2,700
北京ダック(4枚) Peking duck	北京烤鴨	¥4,200

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

VEG V

野菜の湯葉あんかけ 腐皮扒時蔬 ¥1,800

Vegetables w / yuba starchy sauce

VEG V

彩り野菜のあっさり炒め 清炒時蔬 ¥1,800

Stir-fried assorted colorful vegetable w / salt

VEG V

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

VEG V

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 *

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 topped w / shark fin starchy sauce

魚翅炒飯

¥2,500



野菜たっぷりあんかけご飯

Rice topped w / vegetable starchy sauce

蔬菜烩飯

¥1,600

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	杏仁豆腐	¥650
Cold almond jelly		

自家製プリン	布丁	¥650
Pudding		

胡麻団子（2個入り）	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	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。