

# DINNER MENU

ディナーメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING  
唐紅花 & 蔣絵  
シノワ 鉄板フレンチ



# 唐紅花 **Chef** 中国料理シェフ

# 蒔 絵 **Chef** フレンチシェフ

中国料理とフランス料理、ふたりのシェフが織りなす珠玉のコラボレーション。  
 それぞれの味わいを存分にご堪能いただける「シェフ&シェフ」のコースで  
 贅沢なひとときをお楽しみください。

食することで参加する **SDGs**

**Blue** ブルーシーフード  
 Blue Seafood Guide

「おいしく、たのしく、地球にやさしく」

持続可能な水産物を使ったシェフおすすめブルーシーフードメニュー

唐紅花&蒔絵は、国連の持続可能な開発目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛同し、  
 持続可能な水産物を優先的に消費することにより、枯渇する水産資源と漁業を守ります。





## 【平日限定】シェフ&シェフ コラボレーションコース

Chef & Chef Collaboration course (Weekday only)

お一人様 ¥7,800

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

中国料理 Chinese

ブリマサのお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

Buri-Masa Sashimi with Colorful Chinese-Style Salad

中国料理 Chinese

甘鯛のすり身団子と根菜を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup with Tilefish Fish Cake and Root Vegetables

中国料理 Chinese

天使の海老を春巻きに **むき大海老**のマヨネーズソースを添えて

Angel Prawn Spring Roll with Peeled King Prawn in Mayonnaise Sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

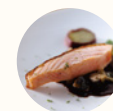
霧島純粋豚ロースのロティとそのソース 茸とひよこ豆のグレッグ添え  
柿のエーグル ドゥースソース

Roasted Kirishima Pure Pork Loin and Its Sausage with Mushroom and Chickpea Grecque, Served with Persimmon Aigre-Douce Sauce

または  
or

**タスマニアサーモン**のミ キュイ カボスの香り  
茸とひよこ豆のグレッグと濃厚な赤ワインソース

Mi-Cuit Tasmanian Salmon with the Fragrance of Kabosu Mushroom and chickpea grecque with rich red wine sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

ティラミス 秋の菜園

Tiramisu - Autumn Garden Style

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.



## シェフ&シェフ コラボレーション フルコース

Chef & Chef Collaboration full course

お一人様 ￥9,800

〈Menu〉

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

中国料理 Chinese

秋彩 冷菜盛り合わせ

Autumn-Colored Assorted Cold Appetizers

中国料理 Chinese

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shell Turtle, Three Kinds of Mushrooms, and Shark Fin

中国料理 Chinese

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き 蟹爪の揚げ物を添えて

Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw

— 下記よりお好みのメインディッシュをお選びください —

Please choose one item from below

鉄板フレンチ Teppan-French

青森県産バルバリ種鴨胸肉のロティ アピシウス風 柿のキャラメリゼとカルダモン風味の南瓜ピューレ

Roasted Barbarie Duck Breast from Aomori, Apicius Style, with Caramelized Persimmon and Cardamom-Flavored Pumpkin Purée

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸と茸のリゾット ウォールナッツが香るソースで **+¥2,500**

Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors — Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant Walnut Sauce

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース **+¥2,800**

Japanese Black beef sirloin poêlé served with sauce of the day

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

ティラミス 秋の菜園

Tiramisu - Autumn Garden Style

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.



## シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション

Chef & Chef Premium Collaboration

お一人様 ￥18,000

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

中国料理 Chinese

九種冷菜 パレットスタイル  
Nine kinds of chilled vegetables, palette style

中国料理 Chinese

吉切鮫フカヒレの姿煮 時間を掛けて取った黄金色のスープ  
Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly Simmered Golden Soup Stock

鉄板フレンチ Teppan-French

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸と茸のリゾット  
ウォールナッツが香るソースで  
Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors — Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant Walnut Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

国産牛フィレ肉とフォワグラの“ロッシーニ”トリュフソース  
Japanese Beef Tenderloin Rossini with Foie Gras and Truffle Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン  
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

ティラミス 秋の菜園  
Tiramisu – Autumn Garden Style

コーヒー または 中国茶  
Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.

中国料理 Chinese

# 四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



〈Menu〉

唐紅花式秋季七菜冷盆

秋の七種冷菜パレットスタイル

Seven kinds of chilled autumn vegetables, palette style

龍三種旬茹燉排翅

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shelled Turtle, Three Kinds of Mushrooms, and Shark Fin

金陵片皮鴨

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

Peking Duck Wrapped in a Crêpe with Fresh Vegetables

真鯛紙包焼双蟹増

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き蟹爪の揚げ物を添えて

Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with Shaoxing wine

または

or

+¥2,500 で for an additional ¥2,500

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

または

or

+¥2,500 で for an additional ¥2,500

唐紅花黒酢扒和牛柳

国産和牛 A4 サーロインのステーキ 唐紅花黒酢ソース

Domestic Wagyu A4 Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

香港式雲吞湯麵

香港式細麵の海老雲吞入りスープヌードル

Hong Kong-Style Thin Noodles in Soup with Shrimp Wontons

是日特別甜点心

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。Displayed prices including tax and service charges.



中国料理 Chinese

## ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯セット

Shanghai Crab Tomalley Sauce Rice Set

販売期間：10/1～2/28(12/24、25、31 デイナー、1/1～1/3 を除く)

お一人様 平日 ￥4,980 休日 ￥5,980

北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き



〔選べるデザート〕

塩杏仁豆腐

または

マンゴープリン

ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯 単品 ￥3,000

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.



今月のおすすめアラカルトメニュー

紹興酒香酔蟹

## 上海蟹の紹興酒漬け

Shanghai Crab Pickled in Shaoxing Wine

毎年恒例の秋から冬にかけて旬となる上海蟹を「紹興酒漬け」でご用意致します。

濃厚な蟹味噌が美味しい上海蟹をご堪能ください。

販売期間：10/1～11/30

一杯 ¥4,000

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。Displayed prices including tax and service charges.





Teppan French MAKIE

## Menu

青森県産バルバリー種鴨胸肉のロティ アピシウス風 ¥4,000  
柿のキャラメリゼとカルダモン風味の南瓜ピューレ  
Roasted Barbarie Duck Breast from Aomori, Apicius Style,  
with Caramelized Persimmon and Cardamom-Flavored Pumpkin puree

フォワグラのポワレ ¥4,500  
Foie gras poiret

国産牛フィレ肉とフォワグラの“ロッシーニ” トリュフソース ¥6,800  
Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100 g) 本日のソース ¥7,000  
Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Today's Sauce  
200 g ¥14,000  
300 g ¥21,000  
400 g ¥28,000  
特別価格 500 g ¥35,000→¥33,000

季節のグリーンサラダ ¥1,500  
Seasonal Green Salad

蒔絵オリジナル タスマニアサーモンマリネと季節野菜のサラダ仕立て ¥3,000  
オレンジ風味のドレッシング  
Makie original Tasmanian salmon marinated and seasonal vegetable salad Orange Flavored Dressing

季節のクリームスープ ¥1,000  
Seasonal cream soup

骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー ¥3,000  
ポメリーマスタードと共に  
Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚 松茸と茸のリゾット ¥6,000  
ウォールナッツが香るソースで  
Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors  
Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant walnut Sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600  
Cheese platter

ティラミス 秋の菜園 ¥1,800  
Tiramisu - Autumn Garden Style

## Menu

|                                                                                                       |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 秋彩 冷菜盛り合わせ                                                                                            | ¥ 3,000                  |
| Autumn-Colored Assorted Cold Appetizer                                                                |                          |
| 秋の七種冷菜パレットスタイル                                                                                        | ¥ 3,200                  |
| Seven kinds of chilled Autumn vegetables, palette style                                               |                          |
| 季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル                                                                                   | ¥ 4,200                  |
| Nine kinds of chilled vegetables, palette style                                                       |                          |
| 吉切鮫フカヒレの姿煮 時間を掛けて取った黄金色のスープ                                                                           | ¥ 12,000                 |
| Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly simmered Golden Soup stock                                     |                          |
| すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ                                                                  | ¥ 2,500                  |
| Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shelled Turtle, Three Kinds of Mushrooms, and Shark Fin |                          |
| 天使の海老を春巻きに 大むき海老のマヨネーズソースを添えて                                                                         | ¥ 2,500                  |
| Angel Prawn Spring Roll with Peeled King Prawn in Mayonnaise Sauce                                    |                          |
| 真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き 蟹爪の揚げ物添え                                                                              | ¥ 3,500                  |
| Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw               |                          |
| 北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで                                                                                | ¥ 1,500                  |
| Peking duck wrapped in crepe with fresh vegetables                                                    |                          |
| 北京ダック半羽 (8 枚)                                                                                         | 特別価格 ¥ 12,000 → ¥ 10,000 |
| Peking duck half (8 pieces)                                                                           |                          |
| 北京ダック 1 羽 (16 枚)                                                                                      | 特別価格 ¥ 24,000 → ¥ 20,000 |
| 1 Peking duck (16 pieces)                                                                             |                          |
| 日向鶏腿肉の唐揚げ                                                                                             | ¥ 2,500                  |
| Deep-fried Hyuga chicken                                                                              |                          |
| 霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り                                                                               | ¥ 3,500                  |
| Simmered marbled wagyu chuck eye roll with Shaoxing wine aroma                                        |                          |
| 国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製 XO 醤ソース                                                                        | ¥ 7,000                  |
| Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce                      |                          |
| 釜焼き叉焼入り炒飯                                                                                             | ¥ 1,800                  |
| Pork fried rice                                                                                       |                          |
| 香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル                                                                                   | ¥ 3,000                  |
| Hong Kong-style thin noodles with Won Tons                                                            |                          |
| 五目入り餡かけ焼きそば                                                                                           | ¥ 2,200                  |
| Ankake yakisoba with gomoku sauce                                                                     |                          |
| シェフこだわりのデザート                                                                                          | ¥ 1,800                  |
| Chef's favorite dessert                                                                               |                          |
| モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐                                                                                          | ¥ 1,000                  |
| Mongolian Rock Salt Almond Tofu                                                                       |                          |
| 唐紅花特製 マンゴープリン                                                                                         | ¥ 1,200                  |
| Karakurenai's Special Mango Pudding                                                                   |                          |

表記料金はサービス料 10%と税金を含みます。 The stated price includes 10% service charge and tax.

THE DINING  
唐紅花 & 蔣絵  
シノワ 鉄板フレンチ  
~ DRINK MENU ~

## Sommelier`s Selection

ソムリエおすすめワイン

### 【Champagne シャンパーニュ】

Bichat Champagne Brut (France) Glass ¥1,900  
ビシャ シャンパーニュ ブリュット (フランス) Bottle ¥11,000

### 【White Wine 白ワイン】

Gassan Wine Soleil Levant Kosu Sur Lie (Japan Yamagata) Glass ¥1,900  
月山ワイン ソレイユ ルパン 甲州 シュール リー (日本 山形県) Bottle ¥11,000

Sellbach Oster Wehlener Sonnenuhr  
Riesling Spatlese (Germany) Glass ¥1,900  
ゼルバッハ オスター ヴェーレナー ゾンネンウーア  
リースリング シュベトレーゼ (ドイツ) Bottle ¥11,000

### 【Red Wine 赤ワイン】

Stark Conde Stellenbosch Cabernet Sauvignon (South Africa) Glass ¥1,900  
スターク コンデ ステレンボッシュ カベルネ ソーヴィニヨン (南アフリカ) Bottle ¥11,000

### 【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥1,900  
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

## Sake

日本酒

Dassai Junmai Daiginjyo39 4合ボトル 120ml ¥2,000  
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 4合ボトル ¥11,800

## Shochu

焼酎

Barkley Shochu “Iki no Hana” Glass ¥1,700  
麦焼酎 壱岐の華 Bottle ¥9,500

Potato Shochu “Tomino Hozan” Glass ¥1,700  
芋焼酎 富乃宝山 Bottle ¥9,500

Potato Shochu “Maoh” Bottle ¥18,000  
芋焼酎 魔王

## Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th Glass ¥1,700  
紹興貴酒 10年 Bottle ¥9,500

Koetsu Ryuzan Chenglong 8th Bottle ¥12,000  
古越龍山 澄龍

Shaoxing Precious Wine Urn 15th Bottle ¥15,000  
紹興貴酒 壺15年

## Whisky

ウイスキー

Chivas Regal 12th Glsss ¥1,700  
シーバス リーガル 12年

## Beer

ビール

Suntory Draft Beer Glass ¥1,350  
サントリー 香る エール生ビール

Asahi Super Dry Medium Bottle Bottle ¥1,200  
アサヒスーパードライ 中瓶

## Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer Glass ¥1,000  
ビール オールフリー

Sparkling wine Glass ¥1,200  
スパークリングワイン

## Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale ¥1,200  
特製ジンジャーエール

Orange juice ¥900  
オレンジジュース

Ginger Ale ¥900  
ジンジャーエール

Pepsi Cola ¥900  
ペプシコーラ

Oolong tea ¥900  
ウーロン茶

Mineral water Fuji ¥800  
ミネラルウォーター フジ

Sparkling Water Surgiva ¥900  
炭酸入りミネラルウォーター

## Chinese Tea

中国茶

Pu' er Tea ¥1,200  
プーアル茶

Tieguanyin Tea ¥1,200  
鉄観音茶

Tung-chow-Oolong tea ¥1,200  
凍頂烏龍茶

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。