

# DINNER MENU

ディナーメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING  
唐紅花 & 時絵  
シノワ  
鉄板フレンチ



# Chef & Chef

唐紅花 唐紅花  
中国料理シェフ  
蒔 絵 蒔 絵  
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**

二種の鮮魚の中華式お刺身 椒麻ソース仕立て

Yellowtail salad appetizer with colorful winter vegetables

**中国料理 Chinese**

五目入り酢辣湯 ズワイ蟹のあしらい チャイニーズロワイアル仕立て

Hot and Sour Soup with Five Ingredients, Snow Crab Garnish, and Chinese Royale

**中国料理 Chinese**

平貝と大むき海老の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

Cantonese-Style Steamed Pen Shell and Large Prawns with Traditional Fish Sauce



**鉄板フレンチ Teppan-French**

宮崎県産日向鶏モモ肉のコンフィと白いんげん豆の煮込み カスレ

サラダ ムスクランを添えて

Miyazaki Hyuga Chicken Thigh Confit and White Bean Cassoulet with Mesclun Salad

または  
or

**活〆平目のベルモット酒蒸にキノコのクルート  
ポンヌ・ファム風**

Vermouth-Steamed Flounder with Mushroom Croute, Bonne Femme Style



**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**

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース

Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

**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**

唐紅花式冷菜と海の幸の饗宴～海老味噌香る冬の彩り～  
Karakurenai-Style Cold Appetizers and Seafood Feast: Winter Colors with Scent of Shrimp Tomalley

**中国料理 Chinese**

真鰯と白子を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ  
Slow-Steamed Pot Soup with Pacific Cod and Milt

**中国料理 Chinese**

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて  
Snow Crab Radish Cake, Grilled Crab Shell, and Salt-Stir-Fried Five Vegetables with Homemade XO Sauce

**鉄板フレンチ Teppan-French**

北海道産蝦夷鹿ロースの低温ロースト チーズとジャガイモのパテ  
セロリラブのピューレとポワヴラードソース

Slow-Roasted Hokkaido Ezo Venison Loin with Cheese and Potato Pate, Celeriac Puree, and Poivre de la Vache

または or

蝦夷鮑のローストと茸のブルゴニyu風 ロサンジュの軽いパート フィユテ **+¥2,500**  
Roasted Ezo Abalone and Mushrooms Bourguignonne with Light Puff Pastry Lozenge

または or

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 穂乃華のプティパン  
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

**鉄板フレンチ Teppan-French**

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース  
Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

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

季節のこだわり九種冷菜 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

蝦夷鮑のローストと茸のブルゴーニュ風

ロサンジュの軽いパート フィユテ

Roasted Ezo Abalone and Mushrooms Bourguignonne with Light Puff Pastry Lozenge

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

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース

Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



中国料理 Chinese

## 四季七彩～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ¥12,800

〈Menu〉

旬味七菜冷盆

旬の冷菜パレットスタイル

Seasonal cold dishes, palette style

真鰯白子燉湯

真鰯と白子を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Pot Soup with Pacific Cod and Milt

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

蟹甲羅白糕

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて

Snow Crab Radish Cake, Grilled Crab Shell, and Salt-Stir-Fried Five Vegetables with Homemade XO Sauce

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

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

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ

自家製 XO 醬ソース +¥2,500

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

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 +¥2,500

Domestic Wagyu A4 Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

葉荷糯米飯

蓮の葉包み蒸籠蒸しご飯 漬物添え

Steamed Rice Wrapped in Lotus Leaves (Served in a Bamboo Steamer) with Pickles

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.

## 極 ~KIWAMI~

Chinois course "KIWAMI"

予約限定コース  
(前日17時まで要予約)

お一人様 ¥30,000



⟨Menu⟩

## 一口のお楽しみ

Amuse-bouche

## 広東式焼き物入り冷菜盛り合わせ 唐紅花スタイル

Cantonese-style grilled cold dish platter, karakurenai style

1品お選び  
ください

## 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

## 吉切鮫フカヒレの姿煮 濃厚上海蟹味噌のスープ

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Rich Shanghai crab miso soup with snow crab

## 蝦夷鮑のステーキ 彩野菜添え 自家製 XO 醬ソース

Ezo abalone steak with vegetables and homemade XO sauce

## 伊勢海老の姿蒸し 伝統のフィッシュソースで

Steamed lobster with traditional fish sauce

1品お選び  
ください

## 国産和牛サーロインのステーキ 黒酢ソース

Domestic wagyu sirloin steak black vinegar sauce

## 国産牛フィレ肉のステーキ 黒酢ソース

Domestic beef fillet steak with black vinegar sauce

## 霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Soft stew of marbled Wagyu beef shoulder loin with the aroma of Shaoxing wine

1品お選び  
ください

## 香港式炒麵

Hong Kong style fried noodles

## 皮蛋粥

Pitan porridge

## 香港式雲呑麵

Hong Kong style cloud noodles

## 蓮の葉蒸しご飯

lotus leaf steamed rice

1品お選び  
ください

## 塩杏仁豆腐

Salted Almond tofu

## 香港風ぜんざい

Hong Kong style zenmai

## マンゴープリン

mango pudding

## タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca



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 ディナー、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.

THE DINING  
唐紅花 & 蒔絵  
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 シャンパニュ】**

Charles de Cazanove Champagne Brut  
(France) Glass ¥2,800  
Bottle ¥15,800

シャルル ド カザノーヴ シャンパニュ ブリュット (フランス)

**【White Wine 白ワイン】**

Sandalford Margaret River Reserve Chardonnay (Australia) Glass ¥2,500  
Bottle ¥13,800

サンダルフォード マーガレット リヴァー リザーヴ シャルドネ  
(オーストラリア)

Chateau de Rouquette Loupiac (France) Glass ¥2,500  
Bottle ¥13,800

**【Red Wine 赤ワイン】**

Chateau Moulin de Canhaut (France) Glass ¥2,500  
シャトー ムーラン ド キャノー メドック (フランス)  
Bottle ¥13,800

**【Madeira Wine マデイラワイン】**

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥2,500  
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

**Sake**

日本酒

Dassai Junmai Daiginjyo 39 4合ボトル  
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分  
120ml ¥2,000  
4合ボトル ¥11,800

**Shochu**

焼酎

Barkley Shochu "Iki no Hana" 麦焼酎 壱岐の華	Glass ¥1,700 Bottle ¥9,500
Potato Shochu "Tomino Hozan" 芋焼酎 富乃宝山	Glass ¥1,700 Bottle ¥9,500
Potato Shochu "Maoh" 芋焼酎 魔王	Bottle ¥18,000

**Shaoxing Wine**

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th 紹興貴酒 10年	Glass ¥1,700 Bottle ¥9,500
Koetsu Ryuzan Chenglong 8th 古越龍山 澄龍	Bottle ¥12,000
Shaoxing Precious Wine Urn 15th 紹興貴酒 壺15年	Bottle ¥15,000

**Beer**

ビール

Suntory Draft Beer

サントリー 香る エール 生ビール

Glass ¥1,350

Sapporo Black Label Medium Bottle

サッポロ 黒ラベル 中瓶

Bottle ¥1,200

**Whisky**

ウィスキー

Chivas Regal 12th

シーバス リーガル 12年

Glass ¥1,700

**Non alcoholic drinks**

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer

ビール オールフリー

Glass ¥1,000

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass ¥1,200

**Soft drink**

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale

特製ジンジャーエール

¥1,200

Orange juice

オレンジジュース

¥900

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥900

Pepsi Cola

ペプシコーラ

¥900

Oolong tea

ウーロン茶

¥900

Mineral water Fuji

ミネラルウォーター フジ

¥800

Sparkling Watar Surgiva

炭酸入りミネラルウォーター

¥900

**Chinese Tea**

中国茶

Pu'er Tea

プーアル茶

¥1,200

Tieguanyin Tea

鐵觀音茶

¥1,200

Tung-chow-Oolong tea

凍頂烏龍茶

¥1,200

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。