

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

French 蔣繪

日本の地域食材を巡る

THE ASAKUSA DINING

味紀行

それぞれの料理に向き合うその先へ

日本の地域食材を巡る“THE ASAKUSA DINING”の味紀行

日本各地には、その土地の風土とともに育まれてきた、確かな味があります。
“THE ASAKUSA DINING”では、日本の地域食材が持つ魅力を、料理として表現していきます。
中国料理とフランス料理、二つの技法を通して引き出される、素材そのものの個性と味わい。
ここでしか出会えない、日本の地域食材の「味」を巡る体験です。
それぞれの料理に向き合う視点から紡ぐ、“THE ASAKUSA DINING”の味紀行がはじまります。

Beyond the culinary journey

"THE ASAKUSA DINING": A tasting journey through Japan's regional ingredients

Each region of Japan has its own distinctive flavor that has been nurtured in accordance with the local climate.
At "THE ASAKUSA DINING," we express the appeal of Japan's regional ingredients through our cuisine.
The unique flavors and character of the ingredients are brought out through the techniques of both Chinese and French cuisine.
This is an experience that takes you on a journey through the flavors of Japan's regional ingredients, which you can only encounter here.
The culinary journey of "THE ASAKUSA DINING," woven from the perspective of each dish, begins here.



The photo is for illustrative purposes only ※写真はイメージです



Menu Lune

月

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

タスマニアサーモンのマリネと柿のキャラメリゼ 生姜と林檎で仕上げたソース
Tasmanian Salmon Marinade with Caramelized Persimmon, Finished with Ginger and Apple Sauce

シャンピニョンドパリのクリームスープトリュフの香り
Champignon de Paris Cream Soup with Truffle Aroma

鰹の香草包み焼きとブランダード 高知県産茗荷のピクルスとラヴィゴットソース
Herb-Crusted Baked Skipjack Tuna with Brandade, Kochi Prefecture Myoga Pickles and Ravigote Sauce

土佐鴨胸肉のロティ 薩摩芋のピューレとシナモン 無花果のビガラード
Roasted Tosa Duck Breast with Satsuma Sweet Potato Purée, Cinnamon and Fig Bigarade

または Or

蝦夷鮑のロースト (+¥2,500)
Roasted Ezo Abalone +2,500

黒毛和種牛サーロインのポワレ (+¥3,000)
Japanese Black Beef Sirloin Poêlé +3,000

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン
Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu Récolte

収穫

お一人様 ¥15,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

タスマニアサーモンのマリネと柿のキャラメリゼ 生姜と林檎で仕上げたソース
Tasmanian Salmon Marinade with Caramelized Persimmon, Finished with Ginger and Apple Sauce

土佐鴨、鶏肉に無花果と栗を詰めたドディーヌ
Tosa Duck and Chicken Dodine Stuffed with Fig and Chestnut

蝦夷鮑口ティと茸のフリカッセ 雑穀米と香草バター香り
Ezo Abalone Roasted with Mushroom Fricassée, Multigrain Rice and Herb Butter Aroma

グラニテ

Granité

黒毛和種 四万十麦酒牛ウチモモ肉のグリエと帽子のようなカペレットティ
天日海塩 土佐の塩丸と赤ワインソース

Kuroge Wagyu Shimanto Beer-Fed Beef Top Round Grilled with Hat-Shaped Cappelletti
Sun-Dried Sea Salt, Tosa Salt Balls and Red Wine Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン

Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu ROYALE

ロワイヤル

お一人様 ¥20,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

土佐清水産金目鯛の炙り焼きとカナダ産オマール海老のラグー
フランス産キャビア添え クスクスのタブレとアボカド メダイヨン仕立て

Tosa Shimizu Kinmedai (Splendid Alfonsino) Seared with Canadian Lobster Ragout, Topped with French Caviar,
Couscous Tabbouleh and Avocado in Médaille Style

ハンガリー産フォアグラ、四万十鰻、無花果のミルフィーユ マディラ酒の煮ツメ

Hungarian Foie Gras, Shimanto Eel and Fig Mille-Feuille with Madeira Wine Reduction

蝦夷鮑口ティと茸のフリカッセ 雑穀米と香草バターの香り

Ezo Abalone Roasted with Mushroom Fricassée, Multigrain Rice and Herb Butter Aroma

グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと秋の野菜トリュフソース

Beef Tenderloin en Croûte with Autumn Vegetables and Truffle Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン

Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

A la carte アラカルトメニュー

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと季節の野菜 トリュフソース ¥6,500
Domestic Beef Tenderloin Wrapped in Pastry with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

国産牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”トリュフソース ¥7,000
Domestic Beef Tenderloin and Foie Gras “Rossini” with Truffle Sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ（100g） 本日のソース ¥7,000
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Sirloin (100g) with Today's Sauce

200g ¥14,000

300g ¥21,000

400g ¥28,000

特別価格 Special price 500g ¥35,000 → ¥33,000

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

季節のクリームスープ ¥1,000
Seasonal Cream Soup

蝦夷鮑ロティと茸のフリカッセ 雑穀米と香草バター香り ¥5,500
Ezo Abalone Roasted with Mushroom Fricassée, Multigrain Rice and Herb Butter Aroma

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Assortment of Various Cheeses

高知県産生姜のブランマンジェと文旦のスープ ナッツのクロカン添え ¥2,000
Kochi Ginger Blancmange with Buntan (Pomelo) Soup and Nut Croquant

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Special Menu

特別メニュー

クレープノルマンド 林檎とバニラアイスクリーム シナモンの香り

1名様 ¥3,000

2名様よりお受けいたします。

Crêpe Normand with Apple and Vanilla Ice Cream, Cinnamon Aroma

¥3,000 per person (Minimum 2 persons)

全てのディナーコースのデザートとも差し替えます

May also replace the dessert in any of our dinner courses.

+¥1,800

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.