

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

Chinese 唐紅花

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”の味紀行が始まります。

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 Siosai

潮騒

お一人様 ¥10,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

鮮魚の胡麻和えシークワサーの香りと各種冷菜盛り

Fresh Fish Sesame Salad with Shikuwasa Aroma & Assorted Cold Dishes

国産豚スネ肉と国産豚タンを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Jar Soup with Domestic Pork Shank & Tongue

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai (Grouper) Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

沖縄県産ピュアやんばるの豉油鶏 黒米と共に月桃の葉に包んで

Okinawan Pure Yambaru Chicken in Fermented Black Bean Sauce,
Wrapped with Black Rice in Getto Leaf

蒸しパン

Steamed Buns

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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 Haibisukasu

佛桑花

お一人様 ¥13,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouche

唐紅花式 七色の彩り冷菜パレットスタイル

Karakurenai-style Seven-Color Cold Appetizer Palette

国産豚スネ肉と国産豚タンを使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Jar Soup with Domestic Pork Shank & Tongue

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 Crepe with Fresh Vegetables

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒と八重泉のソース

アップルバナナを添えて

Marbled Japanese Beef Chuck Roll Tender Braise
Shaoxing Wine & Yaesu Spring Sauce with Apple Banana

唐紅花式 軟骨ソーキそば

Karakurenai-style Cartilage Soki Soba

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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 Aono-kanata-

蒼の彼方

お一人様 ¥23,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

九種の冷菜パレットスタイル ~海と大地の恵み~

Nine Cold Appetizer Palette Style – Blessings of the Sea and Earth

吉切鮫フカヒレの姿煮 時間をかけて取った黄金色のスープ

Braised Whole Blue Shark Fin in Golden Broth

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

お口直しのシャーベット

Palate Cleanser Sorbet

国産牛フィレ肉のステーキ 自家製XO醤ソース

Domestic Beef Fillet Steak with Homemade XO Sauce

または Or

国産牛A4サーロインステーキ 唐紅花式黒酢ソース

Domestic Beef Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

ピータン入り中華粥 三種の薬味添え

Congee with Century Egg (Served with Three Condiments)

または Or

唐紅花式軟骨ソーキそば

Tang Honghua-style Cartilage Soki Soba

または Or

スパムとパイナップル入り炒飯月桃の葉包み蒸し 漬物添え

Spam & Pineapple Fried Rice Steamed in Getto Leaf with Pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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

市場直送 本日の鮮魚のお刺身 チャイニーズサラダ仕立て Market-Fresh Sashimi of the Day, Chinese Salad Style	¥2,000
三種冷菜の唐紅花式盛り合わせ Karakurenai Signature Trio of Cold Appetizers	¥5,000
唐紅花式七色の彩り冷菜パレットスタイル Karakurenai Signature Seven-Color Palette of Cold Appetizers	¥3,200
九種の冷菜パレットスタイル〜海と大地の恵み〜 Nine-Color Cold Appetizer Palette ~Bounty of the Sea and Land~	¥4,200
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 Braised Whole Shark Fin in Golden Soup, Slowly Simmered	¥16,000
国産豚スネと国産豚タンを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Clay Pot Steamed Soup with Domestic Pork Shank and Tongue, Slowly Steamed	¥2,500
日向鶏腿肉のから揚げ Crispy Fried Hinata Chicken Thighs	¥2,500
季節の彩り野菜の塩炒め Stir-Fried Seasonal Vegetables with Salt	¥2,700
むき海老のチリソース Peeled Shrimp in Chili Sauce	¥3,500
むき大海老のマンゴーマヨネーズソース Peeled Jumbo Shrimp in Mango Mayonnaise Sauce	¥2,000
むき大海老 三種の味わい Peeled Jumbo Shrimp, Three Ways	¥2,000
四川風麻婆豆腐 土鍋仕立て Sichuan-Style Mapo Tofu in Clay Pot	¥2,500
山形県産米澤豚の黒酢酢豚 Yamagata Prefecture Mizawa Pork Sweet and Sour in Black Vinegar	¥3,000
国産牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め Stir-Fried Domestic Beef with Seasonal Vegetables and Black Pepper	¥3,500

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

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 Crepes with Fresh Vegetables	¥1,500
北京ダック 半羽 (8 枚) Peking Duck, Half Bird (8 slices)	特別価格 Special price ¥12,000 → ¥10,000
北京ダック 1 羽 (16 枚) Peking Duck, Whole Bird (16 slices)	特別価格 Special price ¥24,000 → ¥20,000
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り Tender Braised Wagyu Chuck Roll with Shaoxing Wine Aroma	¥3,500
国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製XO 醬ソース Domestic Beef Fillet Steak with Seasonal Vegetables, Homemade XO Sauce	¥7,000
釜焼き叉焼入り炒飯 Wok-Fried Rice with Char Siu from Clay Pot Oven	¥1,800
香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル Hong Kong-Style Thin Noodle Soup with Shrimp Wontons	¥3,000
五目入り餡かけ焼きそば Crispy Fried Noodles with Five-Ingredient Thickened Sauce	¥2,200
濃厚 白胡麻担々麺 Rich White Sesame Dan Dan Noodles	¥2,500
シェフのこだわりデザート Chef's Special Dessert	¥1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Mongolian Rock Salt Almond Tofu	¥1,000
唐紅花特製 マンゴープリン Karakurenai Signature Mango Pudding	¥1,200

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.

Recommended dim sum menu

今月のおすすめ点心メニュー



春巻き（一皿3本）

Spring rolls (3 pieces per plate)

¥1,200

広東海老焼売（一皿3個）

Cantonese shrimp shumai (3 pieces per plate)

¥1,200

蒸し小籠包（一皿3個）

Steamed xiaolongbao (3 pieces per plate)

¥1,200

海老蒸し餃子（一皿3個）

Steamed shrimp dumplings (3 pieces per plate)

¥1,200

香港餃子（一皿3個）

Hong Kong dumplings (3 pieces per plate)

¥1,200

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.

Weekday Lunch Only | Menu Himawari

[平日ランチ限定] 向日葵

お一人様 ¥7,000



夏の三種の冷菜盛り合わせ

Assortment of Three Summer Cold Appetizers

沖縄水雲と豆腐のとろみスープ

Okinawan Mozuku Seaweed & Tofu Thick Soup

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 Crepe with Fresh Vegetables

唐紅花式点心三種盛り合わせ

Tang Hong Hua Style Dim Sum Trio Assortment

沖縄県産ピュアやんばるのブラックビーンズスパイス炒め

Okinawan Pure Yambaru Black Beans Stir-Fried with Spices

唐紅花式 軟骨ソーキそば

Karakurenai-style Cartilage Soki Soba

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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.

Weekdays Only | Lunch set

[平日限定] ランチセット

7/1(水)~7/15(水)まで お一人様 ¥5,500



先付け

Amuse-bouche

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

唐紅花特製 三種点心盛り合わせ

Karakurenai Assorted three kinds of dim sum

本日のスープ

Today's Soup



[主菜] 1品お選びください [Main dish] Please choose one dish



A 米澤豚の東坡肉 土鍋仕立て (白飯付)

Yonezawa Pork Dongpo Pork
(Braised Pork Belly) in Clay Pot Style



B むき大海老の広東式蒸し物 干し海老の醬で (白飯付)

Peeled Large Prawns Steamed in Cantonese Style
with Dried Shrimp Sauce



C 国産牛とピーマンの細切り炒め (白飯付)

Sautéed Domestic Beef
with Shredded Bell Peppers



D 窯焼き叉焼とレタス入り炒飯

Kiln-Baked Char Siu (Roast Pork)
and Lettuce Fried Rice



[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐
Salted Almond tofu



マンゴープリン
Mango pudding

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.

Weekdays Only | Lunch set

[平日限定] ランチセット

7/16(木)~7/31(金)まで お一人様 ¥5,500



先付け

Amuse-bouche

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

唐紅花特製 三種点心盛り合わせ

Karakurenai Assorted three kinds of dim sum

本日のスープ

Today's Soup

*スープヌードルをご注文の場合は、こちらのスープは付きません。
*Soup is not included with Soup Noodles orders.

+

[主菜] 1品お選びください [Main dish] Please choose one dish



むき海老とふんわり卵のチリソース

Peeled shrimp and soft egg in chili sauce



柔らか蒸し鶏 葱生姜の香り 特製醤油ソース掛け

Tender steamed chicken with a special soy sauce
and fragrant green onion and ginger



米澤豚バラ肉と茄子の自家製甘味噌炒め

Yonezawa pork belly and eggplant stir-fried
with homemade sweet miso



香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

Hong Kong-style thin noodle soup with shrimp wonton

+

[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐

Salted Almond tofu



マンゴープリン

Mango pudding

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.

Weekdays Only | Lunch set

[平日限定] ランチセット

8/3(月)~8/12(水)まで お一人様 ¥5,500



先付け

Amuse-bouche

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

唐紅花特製 三種点心盛り合わせ

Karakurenai Assorted three kinds of dim sum

本日のスープ

Today's Soup

+

[主菜] 1品お選びください [Main dish] Please choose one dish



麻婆豆腐 土鍋仕立て (白飯付)
Clay Pot Mapo Tofu (Served with Rice)



牛もも肉と季節野菜の黒胡椒炒め (白飯付)
Stir-Fried Beef Sirloin & Seasonal Vegetables
in Black Pepper Sauce (Served with Rice)



真鯛の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソース (白飯付)
Cantonese-Style Steamed Red Seabream
with Traditional Fish Sauce (Served with Rice)



むき海老とレタス入り炒飯
Peeled Shrimp & Lettuce Fried Rice

+

[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐
Salted Almond tofu



マンゴープリン
Mango pudding

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.

Weekdays Only | Lunch set

[平日限定] ランチセット

8/17(月)~8/31(月)まで お一人様 ¥5,500



先付け

Amuse-bouche

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

唐紅花特製 三種点心盛り合わせ
Karakurenai Assorted three kinds of dim sum

本日のスープ

Today's Soup

*汁そばをご注文の場合は、こちらのスープは付きません。
*Soup is not included with Soup Noodles orders.

+

[主菜] 1品お選びください [Main dish] Please choose one dish



A
米澤豚肩ロースの黒酢酢豚 (白飯付)
Yonezawa Pork Shoulder Loin in Black Vinegar
Sweet and Sour Sauce (Served with Rice)



B
むき海老と甲イカの自家製XO醤炒め (白飯付)
Stir-fried Peeled Shrimp and Cuttlefish
with House-Made XO Sauce (Served with Rice)



C
若鳥もも肉の揚げ物 唐紅花特製香味ソース (白飯付)
Deep-fried young chicken thigh
with Karakurenai's special aromatic sauce



D
窯焼き叉焼と葱生姜の細切り入り汁そば
Kiln-roasted char siu soba with finely julienned
green onions and ginger in broth

+

[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐
Salted Almond tofu



マンゴープリン
Mango pudding

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.

Summer Limited Mixed Cold Noodle Set

[夏季限定] 北京ダック付き 選べる五目冷麺セット

平日：¥5,500 / 土日祝：¥6,500 / 単品：¥3,000



北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き

Beijing Duck, Assorted Dim Sum, with Dessert

【選べる麺】

Choice of Noodles

たまご麺 または 翡翠麺

Egg Noodles or Jade Noodles

ほうれん草を麺に練りこんだ色鮮やかな翡翠麺がおすすめです。

We recommend the vibrant jade noodles kneaded with spinach for a beautiful color.

替え玉 ¥500

Extra Noodles ¥500

【選べるタレ】

Choice of Sauce

醤油タレ または 胡麻タレ

Soy Sauce Base or Sesame Sauce

+¥500で +¥500 for

麻辣ナッツ味噌

Mala Nut Miso

3種類のナッツと豆板醤を使用し唐紅花オリジナルの辛味噌
冷麺のワンポイントにおすすめです。

Made with three kinds of nuts and doubanjiang (spicy bean paste),
this is Tang Hong Hua's original spicy miso.

Highly recommended as a special accent for cold noodles.



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.