

# 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 Azur

紺碧

お一人様 ¥10,000



## アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

野菜の華やかな層とマリネサーモンミキュイのプレッセ パレットに見立てて  
Vibrant Layered Vegetables and Mi-Cuit Marinated Salmon Pressé – Palette Presentation

かぼちゃの冷製クリームスープとシナモンのエミュリュション  
Chilled Pumpkin Cream Soup with Cinnamon Emulsion

活メ鱸のポワレとミモレットのサラダ仕立て ヴィネグレットドプロヴァンサルソース  
Live-Killed Sea Bass Poêlé with Mimolette Salad – Vinaigrette de Provençal Sauce

仔羊（鞍下肉）のローストとラタトゥイユ マディラ酒とグリーンペッパーのソース  
Saddle of Lamb Roast with Ratatouille – Madeira & Green Pepper Sauce

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

沖縄県産アップルバナナと黒糖のキャラメリゼ ココアのちんすこうに載せて  
ココナッツアイスクリームとハイビスカスのフレーバー  
Okinawan Apple Banana Caramelized with Brown Sugar on Cocoa Chinsuko  
Coconut Ice Cream with Hibiscus Flavor

## 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 Soleil

太陽

お一人様 ¥15,000



### アミューズ・ブーシュ Amuse-bouches

野菜の華やかな層とマリネサーモンミキュイのプレッセ パレットに見立てて  
Vibrant Layered Vegetables and Mi-Cuit Marinated Salmon Pressé – Palette Presentation

ジャガイモの冷製スープとコンソメ パリソワール  
Chilled Potato Soup with Consommé – Parisienne Style

活メ鱸と香草のパイ包み焼き ソースショロン ムスクランサラダ添え  
Live-Killed Sea Bass and Aromatic Herbs in Puff Pastry – Sauce Choron with Musclan Salad

### グラニテ Granité

黒毛和種もとぶ牛内モモ肉のグリル  
黒米で作ったリゾットと野菜のチャンプルー エストラゴンソース  
Miyakojima Japanese Black Beef Inner Thigh Grill with Black Rice Risotto  
and Okinawan Champuru Vegetables – Estragon Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン  
Honoka Bread Made In View Hotel

沖縄県産アップルバナナと黒糖のキャラメリゼ ココアのちんすこうに載せて  
ココナッツアイスクリームとハイビスカスのフレーバー  
Okinawan Apple Banana Caramelized with Brown Sugar on Cocoa Chinsuko  
Coconut Ice Cream with Hibiscus Flavor

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

蝦夷鮑のピストゥーマリネとセロリラブのレムラード フランス産キャビアを添えて  
Ezo Abalone Pistou Marinade with Celeriac Remoulade – Topped with French Caviar

ハンガリー産フォアグラのポワレとブリオッシュ 巨峰とポルト酒のソース  
Hungarian Foie Gras Poêlé with Brioche – Kyoho Grape & Port Wine Sauce

カナダ産オマール海老のローストと押し麦のリゾット  
クレームドオマールにエピスアキュリの香り  
Canadian Lobster Roast with Pearl Barley Risotto – Crème d'Homard with Épices à Curry Aroma

## グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと夏の野菜トリュフソース  
Beef Tenderloin en Croûte with Summer 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

沖縄県産アップルバナナと黒糖のキャラメリゼ ココアのちんすこうに載せて  
ココナッツアイスクリームとハイビスカスのフレーバー  
Okinawan Apple Banana Caramelized with Brown Sugar on Cocoa Chinsuko Coconut Ice Cream with Hibiscus Flavor

## 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

カナダ産オマール海老のローストと押し麦のリゾット ¥5,500  
クレームド オマールにエピス アキュリの香り  
Canadian Lobster Roast with Pearl Barley Risotto – Crème d'Homard with Épices à Curry Aroma

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

沖縄県産アップルバナナと黒糖のキャラメリゼ ココアのちんすこうに載せて ¥1,800  
ココナッツアイスクリームとハイビスカスのフレーバー  
Okinawan Apple Banana Caramelized with Brown Sugar on Cocoa Chinsuko  
Coconut Ice Cream with Hibiscus Flavor

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

#### クレープシュゼット アップルバナナとココナッツアイスクリーム デクパージュ

1名様 ¥3,000

2名様よりお受けいたします。

Crêpes Suzette with Apple Banana and Coconut Ice Cream – Découpage

¥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.

Weekday Lunch Only | **Jardin d'été**

【平日ランチ限定】夏の庭園

お一人様 ¥7,000



**アミューズ・ブーシュ**  
Amuse-bouches

**サーモンとトマトとコンソメジュレのカクテル ロミロミ風**  
Salmon, Tomato & Consommé Jelly Cocktail – Lomilomi Style

**かぼちゃの冷製クリームスープとシナモンのエミュリジョン**  
Chilled Pumpkin Cream Soup with Cinnamon Emulsion

**グルクン(沖縄県 県魚)のベニエ 夏野菜の温かいエスカベッシュ**  
Gurukun (Okinawa's Prefectural Fish) Beignet with Warm Summer Vegetable Escabeche

**沖縄県産やんばるハーブ鶏のプーレ オヴィネグルとサラダニソワーズの庭園仕立て**  
Yambaru Herb Chicken Poulet au Vinaigre with Salad Niçoise “Garden” Presentation

**ビューホテルメイド 穂乃華のパン**  
Honoka Bread Made In View Hotel

**沖縄県産アップルバナナと黒糖のキャラメリゼ ココアのちんすこうに載せて  
ココナッツアイスクリームとハイビスカスのフレーバー**  
Okinawan Apple Banana Caramelized with Brown Sugar on Cocoa Chinsuko/Coconut Ice Cream with Hibiscus Flavor

**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.