# THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花　French 蒔絵

## French 蒔絵

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 Étoile

星

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ
Amuse-bouches

新潟県産つなんポークのテリーヌ ア・ラルザシエンヌとくれない人参のラペ
Terrine of Niigata Tsunan pork à l'Alsacienne with crimson carrot râpé

新潟県産キノコのコンソメスープ
Consommé of Niigata mushrooms

新潟県長岡中央水産直送 鰤のポワレと大根のミジョテ 柚子風味 赤ワインソース “鰤大根”
Pan-seared Niigata yellowtail with braised daikon, yuzu aroma, red wine sauce – “Buri Daikon”

国産鴨胸肉と林檎のロティ 新潟県産魚沼雑穀米とほうれん草のピューレ ソース カルヴァドス
Roast domestic duck breast and apple, with Niigata Uonuma multi-grain rice and spinach purée, Calvados 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

ティラミスに新潟県産ル・レクチエを添えて
Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

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 Celeste

## 天空の

お一人様 ￥15,000



アミューズ・ブーシュ
Amuse-bouches

新潟県産つなんポークのテリーヌ ア・ラルザシエンヌとくれない人参のラペ
Terrine of Niigata Tsunan pork à l'Alsacienne with crimson carrot râpé

新潟県産キノコのコンソメスープパイ包み焼き
Niigata mushroom consommé baked in pastry

蝦夷鮑のローストと新潟県産大ぶり椎茸のブルギニオン
Roast Ezo abalone with large Niigata shiitake mushrooms à la Bourguignonne

グラニテ
Granité

黒毛和種にいがた和牛サーロインのポワレと魚沼雑穀米　タレカツの再構築
Pan-seared Niigata Black Wagyu sirloin with Uonuma multi-grain rice – a reimagined tare-katsu

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

ティラミスに新潟県産ル・レクチエを添えて
Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

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

カナダ産オマール海老と里芋ペーストにコンソメジュレ フランス産キャビア
新潟県郷土料理のっぺをイメージして
Canadian lobster and taro paste with consommé jelly, French caviar – inspired by Niigata local “noppe”

ハンガリー産フォアグラのクレームブリュレとベトラーヴのサラダ
Hungarian foie gras crème brûlée with beet salad

蝦夷鮑のローストと新潟県産大ぶり椎茸のブルゴーニュ風
Roast Ezo abalone with large Niigata shiitake mushrooms in Burgundy style

グラニテ
Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと冬の野菜　トリュフソース
Japanese beef fillet baked in pastry with winter vegetables, truffle sauce

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

ティラミスに新潟県産ル・レクチエを添えて
Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

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
500g　¥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

蝦夷鮑のローストと新潟県産大ぶり椎茸のブルギニオン　¥5,500
Roasted Ezo Abalone with Niigata Jumbo Shiitake Bourguignon

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

ティラミスに新潟県産ル・レクチエを添えて　¥2,000
Tiramisu with Niigata Le Lectier pear

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できます

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.