THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花　French 蒔絵

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 Rika

梨華

お一人様 ￥10,000



一口のお楽しみ
Amuse-bouches

ザクザク柿の種入り口水鶏と鮮魚のお刺身　新潟地酒の煎り酒ソース
Sashimi of waterfowl and seasonal fish with crunchy kaki-no-tane, served with Niigata local sake irizake sauce

新潟県産越の鶏と根菜を使用し、じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ
Clay-pot steamed soup of Niigata "Koshi no Dori" Chicken and root vegetables, slowly steamed

長岡中央水産直送真鯛の麒麟蒸し栃尾揚げと共に　伝統のフィッシュソースで
Kirin-steamed Niigata sea bream with Tochio deep-fried tofu, traditional fish sauce

つなんポークの自家製ＸＯ醤炒め　彩り野菜添え
Stir-fried Tsunan pork in house-made XO sauce, with colorful vegetables

新潟県魚沼産コシヒカリを使用した炒飯に
くれない人参とたっぷりキノコの餡をかけて　漬物添え
Fried rice made with Uonuma Koshihikari rice from Niigata, topped
with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

右記よりチョイス
Choice of the right

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐
Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

マンゴープリン
Mango Pudding

自家製 ジャスミン豆花
House-made jasmine douhua (soft tofu 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.

Menu Ranka

蘭華

お一人様 ￥13,000



一口のお楽しみ
Amuse-bouche

新潟の郷土料理をイメージした七種パレット前菜
Seven-item palette appetizer inspired by Niigata local cuisine

新潟県産越の鶏と根菜を使用し、じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ
Clay-pot steamed soup of Niigata "Koshi no Dori" Chicken and root vegetables, slowly steamed

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

長岡中央水産直送真鯛の麒麟蒸し栃尾揚げと共に　伝統のフィッシュソースで
Kirin-steamed Niigata sea bream with Tochio deep-fried tofu, traditional fish sauce

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み　紹興酒の香り
Tender braised marbled Wagyu shoulder loin, with the aroma of Shaoxing wine

新潟県魚沼産コシヒカリを使用した炒飯
くれない人参とたっぷりキノコの餡をかけて　漬物添え
Fried rice made with Uonuma Koshihikari rice from Niigata, topped
with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐
Almond Tofu with Mongolian Rock Salt

右記よりチョイス
Choice of the right

マンゴープリン
Mango Pudding

自家製 ジャスミン豆花
House-made jasmine douhua (soft tofu 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.

Menu Matsurika

茉莉華

お一人様 ¥23,000



一口のお楽しみ
Amuse-bouches

唐紅花スタイル九種のパレット　～初冬の装い～
Nine-item palette in Karakurenai style – early winter attire

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
Whole Shark Fin Soup of Yoshikiri Shark, Slowly Simmered Golden Broth

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

蝦夷鮑と平貝　彩り野菜添え　濃厚な上海蟹味噌のソース　ズワイ蟹のあしらい
Ezo abalone and flat shellfish with colorful vegetables, rich Shanghai crab miso sauce, garnished with snow crab

お口直しのシャーベット
Refreshing Sorbet

右記よりチョイス
Choice of the right

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

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
Chinese congee with century egg, served with three condiments

右記よりチョイス
Choice of the right

くれない人参とたっぷりキノコの餡かけ炒飯　漬物添え
Fried rice topped with crimson carrot and plentiful mushroom sauce, served with pickles

新潟県産越の鶏の鶏白湯麺　土鍋仕立て
Niigata "Koshi no Dori" Chicken Paitan Noodles, Clay Pot Style

右記よりチョイス
Choice of the right

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐　　マンゴープリン
Almond Tofu with Mongolian Rock Salt　　Mango Pudding

自家製 ジャスミン豆花
House-made jasmine douhua (soft tofu 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.

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
新潟の郷土料理をイメージした七種パレット前菜 Seven-item palette appetizer inspire	¥3,200
唐紅花スタイル九種のパレット ～初冬の装い～ Nine-item palette in Karakurenai style – early winter attire	¥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
新潟県産越の鶏と根菜を使用し、じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Clay-pot steamed soup of Niigata "Koshi no Dori" Chicken and root vegetables, 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 Yonezawa 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
トリュフ入りふんわり卵炒め　モンゴル塩のソース Fluffy Scrambled Eggs with Truffle, Mongolian Salt Sauce	¥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）※カッティングサービス Peking Duck, Half Bird (8 slices)	¥10,000
北京ダック　1羽（16枚）※カッティングサービス Peking Duck, Whole Bird (16 slices)	¥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醤ソース 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呑入りスープヌードル Hong Kong-Style Thin Noodle Soup with Shrimp Wontons	¥3,000
濃厚白胡麻担々麺 Rich White Sesame Dan Dan Noodles	¥2,500
五目入り餡かけ焼きそば Crispy Fried Noodles with Five-Ingredient Thickened Sauce	¥2,200
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
濃厚マンゴープリン 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.