# 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



水蛸の湯引き和え 冷菜五種盛り合わせ
Blanched Water Octopus Salad, Assortment of Five Cold Dishes

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 Crêpe with Fresh Vegetables

真鱈の広東式自家製ＸＯ蒸し 伝統のフィッシュソースで
Pacific Cod Steamed Guangdong-Style with Homemade XO Sauce, Traditional Fish Sauce

山形県産米澤豚の東坡肉 彩り野菜添え 紹興酒の香り
Yamagata Yonezawa Pork Dongpo with Colorful Vegetables, Aroma of Shaoxing Wine

右記よりチョイス
Choice of the right

蓮の葉包み蒸篭蒸しご飯 漬物添え
Lotus Leaf-Wrapped Steamed Rice in Bamboo Steamer with Pickles

窯焼き叉焼入り炒飯 漬物添え
Kiln-Roasted Char Siu Fried Rice with Pickles

柔らか蒸し鶏入り鶏白湯煮込み麺 土鍋仕立て
Soft Steamed Chicken in Chicken White Broth 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
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.

北海道・味の紀行

北の大地と豊かな海の恵みを、料理長が紡ぐ

# Menu Hokkaido

北海道

お一人様 ￥13,000



一口のお楽しみ
Amuse-bouche

北海道食材と唐紅花式前菜の調和
～七種パレットスタイル～
Harmony of Hokkaido Ingredients and Karakurenai-Style Appetizers
~ Seven-Variety Palette Style ~

北海道産白子の煎り焼きと炙りタラバ蟹
唐紅花自慢の上湯スープ
Pan-Fried Hokkaido Cod Milt and Grilled King Crab,
Karakurenai's Signature Superior Broth

北海道産旬の鮮魚を広東名菜蒸篭蒸しに
伝統のフィッシュソースで
Hokkaido Seasonal Fresh Fish Steamed in Guangdong-Style Bamboo Steamer
with Traditional Fish Sauce

北海道産ふらの和牛サーロインステーキ
竹内養鶏場米艶添え
Hokkaido Furano Wagyu Sirloin Steak with Takeuchi Poultry Farm Rice

北海道産中札内田舎どり入り白湯麺 土鍋仕立て
Hokkaido Nakasatsunai Country Chicken White Broth Noodles, Clay Pot Style

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐
北海道名産ハスカップのソースと
Mongolian Rock Salt Almond Tofu with Hokkaido Hascap Sauce

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 ¥20,000



唐紅花式九種パレット　一口を楽しむ冷菜盛り
Karakurenai-Style Nine-Variety Palette, Bite-Sized Cold Appetizer Assortment

すっぽん　烏骨鶏　フカヒレを使用し　じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ
Pot-Steamed Soup Slowly Steamed with Soft-Shell Turtle, Silky Fowl, and Shark Fin

蝦夷鮑と平貝の焼き物　真鱈の白子添え　濃厚な上海蟹味噌のソース
Grilled Ezo Abalone and Flat Clam with Pacific Cod Milt, Rich Shanghai Crab Miso Sauce

雪花氷　ライチの香り
Snowflake Ice with Lychee Aroma

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

右記よりチョイス
Choice of the right

蓮の葉包み蒸篭蒸しご飯　漬物添え
Lotus Leaf-Wrapped Steamed Rice in Bamboo Steamer with Pickles

窯焼き叉焼入り炒飯　漬物添え
Kiln-Roasted Char Siu Fried Rice with Pickles

柔らか蒸し鶏入り鶏白湯煮込み麺　土鍋仕立て
Soft Steamed Chicken in Chicken White Broth 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.