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 AUBE

夜明け

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ　北海道産 かぼちゃニョッキ
Amuse-bouche: Hokkaido Pumpkin Gnocchi

オオズワイガニのタルタルとトマトウォーターのジュレ　海の幸のアソルティマン
＊追加でフランス産キャビア 10g（＋¥4,000）
Snow Crab Tartare with Tomato Water Jelly, Assortment of Seafood / *Optional: French Caviar 10g +¥4,000

毛ガニのビスクにきたあかりポテトと北海道豚バラベーコンのポタージュ
パルマンティエを重ねて
Hair Crab Bisque Layered with Kitaakari Potato and Hokkaido Pork Belly Bacon Potage Parmentier

国産牛肉の赤ワイン煮込み ブッフ・ブルギニョン　余市町田崎正伸 ピノノワールの香り
Japanese Beef Stewed in Red Wine (Bœuf Bourguignon), Aroma of Yoichi Tazaki Masanobu Pinot Noir

または Or

蝦夷鮑のロースト（+¥3,000）
Roasted Ezo Abalone ＋3,000

北海道産黒毛和種ふらの和牛
サーロインのポワレ（+¥3,000）
Hokkaido Black Wagyu Furano Sirloin Poêlé ＋3,000

北海道産春の香りの青空小麦　キューブパン
Hokkaido Spring-Scented Aozora Wheat Cube Bread

北海道クリームチーズのベイクドチーズケーキに十勝粒あん　赤い実の温かいソース
Hokkaido Cream Cheese Baked Cheesecake with Tokachi Red Bean Paste and Warm Red Berry Sauce

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.

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



アミューズ・ブーシュ　北海道産 かぼちゃニョッキ
Amuse-bouche: Hokkaido Pumpkin Gnocchi

北海道産オオズワイガニのタルタルとトマトウォーターのジュレ
海の幸のアソルティマン イクラのソース
＊追加でフランス産キャビア 10g（＋¥4,000）
Hokkaido Snow Crab Tartare with Tomato Water Jelly, Assortment of Seafood with Ikura Sauce
*Optional: French Caviar 10g +¥4,000

毛ガニのビスクにきたあかりポテトと北海道豚バラベーコンのポタージュ
パルマンティエを重ねて
Hair Crab Bisque Layered with Kitaakari Potato and Hokkaido Pork Belly Bacon Potage Parmentier

北海道産真鱈の北海道シードル蒸しをウニと焼き上げて　ボンヌ・ファム風
Hokkaido Pacific Cod Steamed in Hokkaido Cider, Grilled with Sea Urchin, Bonne Femme Style

ハスカップのグラニテ
Hascap Granita

2 種類の肉を 2 種類の調理法で
北海道産黒毛和種ふらの和牛フィレ肉のポワレに山ワサビクルート
ゆめの大地豚肩ロースのパテ ド カンパーニュをソテー
余市町田崎正伸 ピノノワールのソース
Two Cuts of Beef, Two Ways : Hokkaido Black Wagyu Furano Fillet Poêlé with Mountain Wasabi Crust
Sautéed Yume no Daichi Pork Shoulder Pâté de Campagne Yoichi Tazaki Masanobu Pinot Noir Sauce

北海道産春の香りの青空小麦　キューブパン
Hokkaido Spring-Scented Aozora Wheat Cube Bread

北海道クリームチーズのベイクドチーズケーキに十勝粒あん　赤い実の温かいソース
Hokkaido Cream Cheese Baked Cheesecake with Tokachi Red Bean Paste and Warm Red Berry Sauce

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　北海道産 かぼちゃニョッキ
Amuse-bouche: Hokkaido Pumpkin Gnocchi

北海道産オオズワイガニのタルタルとトマトウォーターのジュレ
海の幸のアソルティマン イクラのソース
＊追加でフランス産キャビア 10g（＋¥4,000）
Hokkaido Snow Crab Tartare with Tomato Water Jelly, Assortment of Seafood with Ikura Sauce
*Optional: French Caviar 10g +¥4,000

フォアグラのロワイヤルと毛ガニのビスク　ミルクのエミュリュション
Foie Gras Royal with Hair Crab Bisque, Milk Emulsion

蝦夷鮑のローストにその肝のフォンダンと香草パン粉をまとわせて
北海道シードルとウニのソース
Roasted Ezo Abalone Wrapped with its Liver Fondant and Herb Breadcrumbs,
Hokkaido Cider and Sea Urchin Sauce

ハスカップのグラニテ
Hascap Granita

北海道産黒毛和種ふらの和牛フィレ肉のパイ包み焼きと冬の野菜
北海道フレッシュクリームのシュプレームソースとトリュフソース
Hokkaido Black Wagyu Furano Fillet en Croûte with Winter Vegetables,
Hokkaido Fresh Cream Suprême Sauce and Truffle Sauce

北海道産春の香りの青空小麦　キューブパン
Hokkaido Spring-Scented Aozora Wheat Cube Bread

北海道クリームチーズのベイクドチーズケーキに十勝粒あん　赤い実の温かいソース
Hokkaido Cream Cheese Baked Cheesecake with Tokachi Red Bean Paste and Warm Red Berry Sauce

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.