

DINNER MENU

ディナーメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵

シノワ

鉄板フレンチ



唐紅花 **Chef** 中国料理シェフ

蒔絵 **Chef** フレンチシェフ

中国料理とフランス料理、ふたりのシェフが織りなす珠玉のコラボレーション。
 それぞれの味わいを存分にご堪能いただける「シェフ&シェフ」のコースで
 贅沢なひとときをお楽しみください。

食することで参加する **SDGs**

Blue ブルーシーフード
 Blue Seafood Guide

「おいしく、たのしく、地球にやさしく」

持続可能な水産物を使ったシェフおすすめブルーシーフードメニュー

唐紅花&蒔絵は、国連の持続可能な開発目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛同し、
 持続可能な水産物を優先的に消費することにより、枯渇する水産資源と漁業を守ります。





【平日限定】シェフ&シェフ コラボレーションコース

Chef & Chef Collaboration course (Weekday only)

お一人様 ¥7,800

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

中国料理 Chinese

鯖と海鮮の冬瓜すり流し掛け 金華ハムとカボスの風味

Grilled Spanish mackerel and seafood with winter melon puree, flavoured with Jinhua ham and kabosu citrus

中国料理 Chinese

三種の根菜と五種の乾貨を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed pot soup with three types of root vegetables and five kinds of dried ingredients

中国料理 Chinese

国産大粒帆立貝の揚げ物 香り高い紹興酒とバターソース

Fried large domestic scallops with a fragrant Shaoxing wine and butter sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

仔牛モモ肉の煮込みと冬野菜 ブランケット ド ヴォー フレッシュ月桂樹の香りを載せて

Braised veal thigh with winter vegetables in a veal stock-based sauce, topped with the scent of fresh bay leaves

または
or

活メ鯉のポワレ 柚子胡椒風味 大根のミジョテと赤ワインソース

Pan-fried yellowtail with yuzu pepper flavour, served with simmered daikon and red wine sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

チョコレートのテリーヌにオレンジコンフィチュールと木苺
ココアのチュイールと濃厚なチョコレートアイス

Chocolate terrine with orange confiture and raspberries Cocoa tuile and rich chocolate ice cream

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.



シェフ&シェフ コラボレーション フルコース

Chef & Chef Collaboration full course

お一人様 ¥9,800

〈Menu〉

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

中国料理 Chinese

三種貝の雲丹風味冷菜 〜一口冷菜と初春の味わい〜

Three types of shellfish in a sea urchin-flavoured cold dish – a bite-sized cold starter with the taste of early spring

中国料理 Chinese

国産豚のタンとバラ軟骨 冬瓜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Domestic pork tongue and belly cartilage with winter melon, slowly steamed in a pot

中国料理 Chinese

銀鱈を九条葱とシラスの卵白焼きに 山椒香る甘醤油ソース

Grilled sablefish with Kujo leeks and shirasu (whitebait) egg whites, served with a sweet soy sauce infused with sansho pepper

鉄板フレンチ Teppan-French

蝦夷鹿ロースの低温ローストにウォールナッツの香り セロリラブのピューレとポワヴラードソース

Low-temperature roasted Ezo venison loin with walnut aroma, celery root puree, and poivrade sauce

または or

+¥2,000 で for an additional ¥2,000

活メ鮫鱈とその肝を使った海のロッシェニ 人参のクリームとトリュフソース

Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

+¥2,800 で for an additional ¥2,800

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース

Poiet of Japanese black beef sirloin Today's sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

仙台麴のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて

濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオ トラディション

Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional



コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.



シェフ&シェフ プレミアムコラボレーションコース(宮城フェア)

Chef & Chef Premium Collaboration course (MIYAGI FAIR)

お一人様 ￥18,000

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ
Amuse-bouche

中国料理 Chinese

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル
Palette-Style Nine Specialty Chilled Hors d'Oeuvres with a Miyagi Prefecture Twist

中国料理 Chinese

宮城県 気仙沼産フカヒレの姿煮 ズワイ蟹入り濃厚上海蟹味噌スープ
Braised Shark Fin from Kesenuma, Miyagi Prefecture, Rich Shanghai Crab Miso Soup with Snow Crab

鉄板フレンチ Teppan-French

活〆鮫鱈とその肝を使った海のロッシーニ 人参のクリームとトリュフソース
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

黒毛和種仙台牛サーロインのグリル
ソース ベアルネーズに仙台味噌とせりの香りをのせて 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bernaise Sauce with the Aroma of Sendai Miso and Japanese Parsley, with Grand-mere Root Vegetables

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

仙台麩のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて
濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオトラディション
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional

コーヒー または 中国茶
Coffee or Chinese tea

※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。 ※写真はイメージです。 Displayed prices including tax and service charges.

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



〈Menu〉

唐紅花初春七菜冷盆

初春の冷菜 七種パレットスタイル

A palette style seven kinds of Cold Winter Appetizers

猪舌双軟骨冬瓜燉湯

国産豚のタンとバラ軟骨 冬瓜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Domestic pork tongue and belly cartilage with winter melon, slowly steamed in a pot

金陵片皮鴨

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 a Crêpe with Fresh Vegetables

九条葱白魚扒焼銀鱈

銀鱈を九条葱とシラスの卵白焼きに 山椒香る甘醤油ソース

Grilled sablefish with Kujo leeks and shirasu egg whites, served with sweet soy sauce Japanese with pepper

紹興會和牛腩

和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender braised Wagyu shoulder with the fragrance of Shaoxing wine

または

or

+¥2,500 で for an additional ¥2,500

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

香港式細麵混炒炒麵

香港式細麵の炒め焼きそば

Hong Kong-style stir-fried thin noodles

是日特別甜点心

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



※表記料金は税金・サービス料10%が含まれております。Displayed prices including tax and service charges.

極 ～KIWAMI～

Chinois course “KIWAMI”

お一人様 ￥30,000



〈Menu〉

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

1品お選び
ください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

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly Simmered Golden Soup Stock

吉切鮫フカヒレの姿煮
ズワイガニ入り濃厚上海蟹味噌のスープ

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Rich Shanghai crab miso soup with snow crab

蝦夷鮑のステーキ 彩野菜添え 自家製 XO 醤ソース

Ezo abalone steak with vegetables and homemade XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 伝統のフィッシュソースで

Steamed lobster with traditional fish sauce

1品お選び
ください

国産和牛サーロインのステーキ 黒酢ソース

Domestic wagyu sirloin steak black vinegar sauce

国産牛フィレ肉のステーキ 黒酢ソース

Domestic beef fillet steak with black vinegar sauce

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Soft stew of marbled Wagyu beef shoulder loin with the aroma of Shaoxing wine

1品お選び
ください

香港式炒麺

Hong Kong style fried noodles

皮蛋粥

Pitan porridge

香港式雲吞麺

Hong Kong style cloud noodles

蓮の葉蒸しご飯

lotus leaf steamed rice

1品お選び
ください

塩杏仁豆腐

Salted Almond tofu

香港風ぜんざい

Hong Kong style zenzai

マンゴープリン

mango pudding

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



フォワグラのポワレ ¥4,500
Foie gras poiret

国産牛フィレ肉とフォワグラの“ロッシーニ” トリュフソース ¥6,800
Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100 g) 本日のソース ¥7,000
Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Today's Sauce
200 g ¥14,000
300 g ¥21,000
400 g ¥28,000

特別価格 500 g ¥35,000→¥33,000

黒毛和牛種仙台牛サーロイングリル ベアルネーズに仙台味噌と 60g ¥5,500
せりの香りをのせて 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin Bernaise Sauce
with the Aroma of Sendai miso and Japanese Parsley,with Grand-mere Root Vegetables

蔾絵オリジナルタスマニアサーモンマリネと季節野菜のサラダ仕立て ¥3,000
オレンジ風味のドレッシング
Makie original Tasmanian salmon marinated and seasonal vegetable salad Orange Flavored Dressing

季節のクリームスープ ¥1,000
Seasonal cream soup

骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー ポメリーマスタードと共に ¥3,000
Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard

活ベ鰯鱈とその肝を使った海のロッシーニ 人参のクリームとトリュフソース ¥6,000
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver,Carrot Cream and Truffe Sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Cheese platter

仙台麩のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて
濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオ トラディション ¥2,000
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edanane Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree,Neo Traditional

チョコレートテリーヌにオレンジコンフィチュールと木苺 ¥1,800
ココアのチュイールと濃厚なチョコレートアイス
Chocolate terrine with orange confiture and raspberries
Cocoa tuile and rich chocolate ice cream

お子様料理 Junior menu

スペシャルお子様プレート ¥2,500
Special Junior Plate

蔾絵特製コーンスープ ¥1,000
Makie's special corn soup

Menu

三種貝の雲丹風味冷菜～一口冷菜と初春の味わい～

¥ 3,000

Three types shellfish in a sea urchin-flavoured cold dish
-a bite-sized cold starter with the taste of early spring

初春の冷菜 七種パレットスタイル

¥ 3,200

A Palette style seven kinds of Cold Early spring Appetizers

季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル

¥ 4,200

Nine kinds of seasonal cold dishes palette style

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

¥ 12,000

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly simmered Golden Soup stock

国産豚のタンとバラ軟骨 冬瓜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

¥ 2,500

Domestic pork tongue and belly cartilage with winter melon, slowly steamed in a pot

国産大粒帆立貝の揚げ物 香り高い紹興酒とバターのソース

¥ 2,500

Fried large domestic scallop with a fragrant Shaoxing wine and butter sauce

銀鱈と九条葱とシラスの卵白焼きに 花山椒香る甘醤油ソース

¥ 3,500

Grilled sablefish with kujo leeks and shirasu (with walnut aroma,celery root puree, and poivrade sauce)

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

¥ 1,500

Peking duck wrapped in crepe with fresh vegetables

北京ダック半羽 (8 枚)

特別価格 ¥ 12,000→¥ 10,000

Peking duck half (8 pieces)

北京ダック 1 羽 (16 枚)

特別価格 ¥ 24,000→¥ 20,000

1 Peking duck (16 pieces)

日向鶏腿肉の唐揚げ

¥ 2,500

Deep-fried Hyuga chicken

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

¥ 3,500

Simmered marbled wagyu chuck eye roll with Shaoxing wine aroma

国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製 XO 醬ソース

¥ 7,000

Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce

香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

¥ 3,000

Hong Kong-style thin noodles with Won Tons

釜焼き叉焼入りチャーハン

¥ 1,800

Pork fried rice

五目入りあんかけ焼きそば

¥ 2,200

Ankake yakisoba with gomoku sauce

シェフこだわりのデザート

¥ 1,800

Chef's favorite dessert

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

¥ 1,000

Mongolian Rock Salt Almond Tofu

唐紅花特製 マンゴープリン

¥ 1,200

Karakurenai's Special Mango Pudding

～ DRINK MENU ～

Sommelier's Selection

ソムリエおすすめワイン

【Champagne シャンパーニュ】

Champagne Brut Leblond Lenoir (France) Glass ¥1,900
シャンパーニュ ブリュット ルブロン ルノワール (フランス) Bottle ¥11,000

【White Wine 白ワイン】

Millton Te Arai Vineyard Chenin Blanc (New Zealand) Glass ¥1,900
ミルトン テ アライ ヴィンヤード シュナン ブラン (ニュージーランド) Bottle ¥11,000

Chateau Mauras (France) Glass ¥1,900
シャトー モーラス ソーテルヌ (フランス) Bottle ¥11,000

【Red Wine 赤ワイン】

Mount Trio Vineyard Porongurup Pinot Noir (Australia) Glass ¥1,900
マウント トリオ ポロングラップ ピノ ノワール (オーストラリア) Bottle ¥11,000

【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥1,900
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

Sake

日本酒

Urakasumi Junmai Daiginzyo 120ml ¥2,000
浦霞 山田錦 純米大吟醸 4合ボトル ¥11,800

Shochu

焼酎

Barkley Shochu "Iki no Hana" Glass ¥1,600
麦焼酎 壱岐の華 Bottle ¥8,800

Potato Shochu "Tomino Hozan" Glass ¥1,600
芋焼酎 富乃宝山 Bottle ¥8,800

Potato Shochu "Maoh" Bottle ¥18,000
芋焼酎 魔王

Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th Glass ¥1,600
紹興貴酒 10年 Bottle ¥8,800

Koetsu Ryuzan Chenglong 8th Bottle ¥12,000
古越龍山 澄龍

Shaoxing Precious Wine Urn 15th Bottle ¥15,000
紹興貴酒 壺15年

Whisky

ウイスキー

Chivas Regal 12th Glsss ¥1,600
シーバス リーガル 12年

Beer

ビール

Suntory Draft Beer Glass ¥1,350
サントリー 香る エール生ビール

Asahi Super Dry Medium Bottle Bottle ¥1,200
アサヒスーパードライ 中瓶

Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer Glass ¥1,000
ビール オールフリー

Sparkling wine Glass ¥1,200
スパークリングワイン

Cocktail Coloration 2名様分 ¥2,000
カクテルカラーネーション

Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale ¥1,200
特製ジンジャーエール

Orange juice ¥900
オレンジジュース

Ginger Ale ¥900
ジンジャーエール

Pepsi Cola ¥900
ペプシコーラ

Oolong tea ¥900
ウーロン茶

Mineral water Fuji ¥800
ミネラルウォーター フジ

Sparkling Water Surgiva ¥900
炭酸入りミネラルウォーター

Chinese Tea

中国茶

Pu' er Tea ¥1,200
プーアル茶

Tieguanyin Tea ¥1,200
鉄観音茶

Tung-chow-Oolong tea ¥1,200
凍頂烏龍茶

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。