

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

鰺のサラダ前菜 冬の彩り野菜を添えて

Yellowtail salad appetizer with colorful winter vegetables

中国料理 Chinese

濃厚上海蟹味噌のフカヒレ入りスープ チャイニーズロワイヤル仕立て

Rich shark fin soup with Shanghai crab miso, Chinese royale style

中国料理 Chinese

銀鱈のブラックビーンズスパイス蒸し ガーリック風味の春雨と共に

Black beans spice-steamed sablefish with garlic-flavored glass noodles



鉄板フレンチ Teppan-French

宮崎県産日向鶏モモ肉の赤ワイン煮込みと冬野菜

コック オー ヴァン

Braised Miyazaki Hinata chicken leg in red wine with winter vegetables — Coq au Vin

または

or

活〆鯖のポワレ 蕪とベーコンのエチュベと春菊のクーリ

タップナードソース

Pan-seared fresh Spanish mackerel with braised turnip and bacon, chrysanthemum greens coulis, and tapenade 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

高知県産みかんのケーキ オ フリュイチョコレートのアクセントとヨーグルトアイス

Kochi mandarin fruit cake with chocolate accents and yogurt 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

海の恵み三種と一口冷菜盛り合わせ

Assorted trio of seafood delicacies and bite-sized cold appetizers

中国料理 Chinese

すっぽん 蝦夷鮑 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

Soft-shelled turtle and Ezo abalone double-boiled soup with five kinds of dried ingredients, carefully steamed in a clay pot

中国料理 Chinese

真鯛 海老 帆立貝の自家製塩卵黄ソース焼き 揚げ蒸しパンを添えて

Grilled sea bream, shrimp, and scallop with homemade salted egg yolk sauce, served with fried steamed bread

鉄板フレンチ Teppan-French

青森県産バルバリ種鴨胸肉と林檎のロティ

カマンベールチーズとほうれん草ソテー ソース カルヴァドスとトリュフ

Grilled Aomori Barbary duck breast and roasted apple with Camembert cheese and sautéed spinach, Calvados and truffle sauce

または or

高知県産金目鯛の鱗焼き ポワローのクリームと ソース ソーテルヌに生姜の香り +¥2,500

Crispy-scaled Kochi splendid alfonso with leek cream and Sauternes sauce, accented with ginger aroma

または or

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース +¥2,800

Japanese Black beef sirloin poêlé served with sauce of the day

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

高知県産みかんのケーキ オ フリュイ チョコレートのアクセントとヨーグルトアイス

Kochi mandarin fruit cake with chocolate accents and yogurt 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 プレミアムコラボレーション

Chef & Chef Premium Collaboration

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

こだわりの九種冷菜 パレットスタイル〜高知に想いを馳せて〜

Nine kinds of chilled vegetables, palette style with thoughts of Kochi

中国料理 Chinese

吉切鮫フカヒレの姿煮 九絵のアラから取ったスープふんわりと蒸し上げた身を添えて

Whole-Steamed Blue Shark Fin stew, served with a light, fluffy steamed fillet in a soup made from Kuhe fish bones.

鉄板フレンチ Teppan-French

高知県産金目鯛の鱗焼き ポワローのクリームと
ソース ソーテルヌに生姜の香り

Crispy-scaled Kochi splendid alfonsino with leek cream and Sauternes sauce, accented with ginger aroma

鉄板フレンチ Teppan-French

黒毛和種 四万十麦酒牛ウチモモ肉のグリエと帽子のようなカペレッティ
天日海塩 土佐の塩丸と赤ワインソース

Grilled Shimanto beer-fed Wagyu round with capelletti "hat" pasta, natural sea salt from Tosa 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

高知県産みかんのケーキ オ フリュイチョコレートアクセントとヨーグルトアイス

Kochi mandarin fruit cake with chocolate accents and yogurt ice cream

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea





中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800

〈Menu〉

唐紅花式冬季七菜冷盆

冬の七種冷菜パレットスタイル

Seven kinds of chilled winter vegetables, palette style

龍蝦夷鮑香燉湯

すっぽん 蝦夷鮑 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

Soft-shelled turtle and Ezo abalone double-boiled soup with five kinds of dried ingredients, carefully steamed in a clay 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

塩卵黄汁焼三海鮮

真鯛 海老 帆立貝の自家製塩卵黄ソース焼き 揚げ蒸しパンを添えて

Grilled sea bream, shrimp, and scallop with homemade salted egg yolk sauce, served with fried steamed bread

下記よりお好みのメインディッシュをお選びください

Please choose one item from below

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with Shaoxing wine

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ

自家製 XO 醬ソース ＋¥2,500

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

唐紅花黒酢扒和牛柳

国産和牛 A4 サーロインのステーキ

唐紅花黒酢ソース ＋¥2,500

Domestic Wagyu A4 Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

濃蟹皇扒伊府麵

濃厚上海蟹味噌の餡かけ伊府麵

Braised Yi-fu noodles with rich Shanghai crab miso sauce

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.

中国料理 Chinese

極 ~KIWAMI~

Chinois course "KIWAMI"

予約限定コース
(前日17時まで要予約)

お一人様 ¥30,000



<Menu>

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

広東式焼き物入り冷菜盛り合わせ 唐紅花スタイル

Cantonese-style grilled cold dish platter, karakurenai style

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 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



※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.



中国料理 Chinese

ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯セット

Shanghai Crab Tomalley Sauce Rice Set

販売期間：10/1～2/28(12/24、25、31 デイナー、1/1～1/3 を除く)

お一人様 平日 ￥4,980 休日 ￥5,980

北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き



〔選べるデザート〕

塩杏仁豆腐

または

マンゴープリン

ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯 単品 ￥3,000

※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.



今月のおすすめアラカルトメニュー

真鱈白子麻婆

真鱈の白子麻婆

Cod milt mapo

冬に旬を迎える真鱈の白子を使った逸品。

ピリッとした辛さが刺激的な麻婆と、濃厚で旨みたっぷりの白子が絶妙な味わいを奏でます。

¥3,000

※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.





Teppan French MAKIE

Menu

黒毛和種 四万十麦酒牛ウチモモ肉のグリエと帽子のようなカペレッティ ¥6,000

天日海塩 土佐の塩丸と赤ワインソース

Grilled Shimanto beer-fed Wagyu round with caapelletti “hat” pasta,
natural sea salt from Tosa and red wine sauce

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

季節のグリーンサラダ ¥1,500

Seasonal Green Salad

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 ¥3,000

ポメリーマスタートと共に

Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard

高知県産金目鯛の鱗焼き ポワローのクリームと ¥5,500

ソース ソーテルヌに生姜の香り

Crispy-scaled Kochi splendid alfonsino with leek cream and Sauternes
sauce, accented with ginger aroma

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600

Cheese platter

高知県産みかんのケーキ オ フリュイ ¥1,800

チョコレートアクセントとヨーグルトアイス

Kochi mandarin fruit cake with chocolate accents and yogurt ice cream

Menu

海の恵み三種と一口冷菜盛り合わせ Assorted trio seafood delicacies and bite-sized appetizers	¥ 3,000
冬の七種冷菜パレットスタイル Seven kinds of chilled Winter vegetables, palette style	¥ 3,200
季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル Nine kinds of chilled vegetables, palette style	¥ 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 Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly simmered Golden Soup stock	¥ 12,000
すっぽん 蝦夷鮑 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 Soft-shelled turtle and Ezo abalone double-boiled soup with five kinds of dried ingredients, carefully steamed in a clay pot	¥ 2,500
銀鱈のブラックビーンズスパイス蒸し ガーリック風味の春雨と共に Black beans spice-steamed sablefish with garlic-flavored glass noodles	¥ 3,000
真鯛 海老 帆立貝の自家製塩卵黄ソース焼き 揚げ蒸しパンを添えて Grilled sea bream, shrimp, and scallop with homemade salted egg yolk sauce, served with fried steamed bread	¥ 3,500
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	¥ 1,500
北京ダック半羽 (8 枚) Peking duck half (8 pieces)	特別価格 ¥ 12,000 → ¥ 10,000
北京ダック 1 羽 (16 枚) 1 Peking duck (16 pieces)	特別価格 ¥ 24,000 → ¥ 20,000
日向鶏腿肉の唐揚げ Deep-fried Hyuga chicken	¥ 2,500
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り Simmered marbled wagyu chuck eye 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 Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce	¥ 7,000
釜焼き叉焼入り炒飯 Pork fried rice	¥ 1,800
香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル Hong Kong-style thin noodles with Won Tons	¥ 3,000
五目入り餡かけ焼きそば Ankake yakisoba with gomoku sauce	¥ 2,200
シェフこだわりのデザート Chef's favorite dessert	¥ 1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Mongolian Rock Salt Almond Tofu	¥ 1,000
唐紅花特製 マンゴープリン Karakurenai's Special Mango Pudding	¥ 1,200

表記料金はサービス料 10%と税金を含みます。 The stated price includes 10% service charge and tax.

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵
シノワ 鉄板フレンチ
～ DRINK MENU ～

Sommelier`s Selection

ソムリエおすすめワイン

【Champagne シャンパーニュ】

Bichat Champagne Brut (France)
ビシャ シャンパーニュ ブリュット (フランス)

Glass ¥2,000
Bottle ¥11,800

【White Wine 白ワイン】

The Millton Vineyards Clos Samuel Viognier
ミルトン ヴィンヤーズ クロ サミュエル ヴィオニエ
(ニュージーランド)

Glass ¥2,000
Bottle ¥11,800

【Red Wine 赤ワイン】

Chateau Cap de Faugeres
～ Castillon Cotes de Bordeaux ～
シャトー カップ ド フォージュール
～カスティヨン コート ド ボルドー～

Glass ¥2,000
Bottle ¥11,800

Sake

日本酒

Dassai Junmai Daiginjyo39 4 合ボトル
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

120ml ¥2,000
4 合ボトル ¥11,800

Shochu

焼酎

Barkley Shochu “Iki no Hana”
麦焼酎 杓岐の華

Glass ¥1,700
Bottle ¥9,500

Potato Shochu “Tomino Hozan”
芋焼酎 富乃宝山

Glass ¥1,700
Bottle ¥9,500

Potato Shochu “Maoh”
芋焼酎 魔王

Bottle ¥18,000

Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th
紹興貴酒 10年

Glass ¥1,700
Bottle ¥9,500

Koetsu Ryuzan Chenglong 8th
古越龍山 澄龍

Bottle ¥12,000

Shaoxing Precious Wine Urn 15th
紹興貴酒 壺15年

Bottle ¥15,000

Whisky

ウイスキー

Chivas Regal 12th
シーバス リーガル 12年

Glsss ¥1,700

Beer

ビール

Suntory Draft Beer

サントリー 香る エール 生ビール

Glass ¥1,350

Sapporo Black Label Medium Bottle

サッポロ 黒ラベル 中瓶

Bottle ¥1,200

Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer

ビール オールフリー

Glass ¥1,000

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass ¥1,200

Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale

特製ジンジャーエール

¥1,200

Orange juice

オレンジジュース

¥900

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥900

Pepsi Cola

ペプシコーラ

¥900

Oolong tea

ウーロン茶

¥900

Mineral water Fuji

ミネラルウォーター フジ

¥800

Sparkling Water Surgiva

炭酸入りミネラルウォーター

¥900

Chinese Tea

中国茶

Pu' er Tea

プーアル茶

¥1,200

Tieguanyin Tea

鉄観音茶

¥1,200

Tung-chow-Oolong tea

凍頂烏龍茶

¥1,200

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。