

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

French 蔣繪

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 BOURGEONNER

芽吹き

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

初鯉のタルタル仕立てと加賀太きゅうりのマリネ ケッパーのクリームソース

Bonito Tartare with Marinated Kaga Thick Cucumber and Caper Cream Sauce

能登豚と押し麦のペイザンヌスープ ピストウの香り

Noto Pork and Pressed Barley Paysanne Soup with Pistou Aroma

活メイサキのポワレに真蛸のラグーと新じゃが芋 さわやかなシェリービネガーソース

Pan-Seared Fresh Isaki with Octopus Ragu and New Potatoes, Refreshing Sherry Vinegar Sauce

仔羊（鞍下肉）のローストとレンズ豆の煮込み ソース ジュ ダニョーとフルムダンベル

Roasted Saddle of Lamb with Lentil Stew, Sauce Jus d'Agneau and Fourme d'Ambert

または Or

蝦夷鮑のロースト (+¥2,500)

Roasted Ezo Abalone +2,500

黒毛和種牛サーロインのポワレ (+¥3,000)

Japanese Black Beef Sirloin Poêlé +3,000

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

献上加賀棒茶の軽いムースとリュバールのコンフィチュール 黒ゴマアイスクリーム

Light Mousse of Premium Kaga Bōcha with Rhubarb Confiture and Black Sesame Ice Cream

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 BRISE

そよ風

お一人様 ¥15,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

初鯉のタルタル仕立てと加賀太きゅうりのマリネ ケッパーのクリームソース

Bonito Tartare with Marinated Kaga Thick Cucumber and Caper Cream Sauce

能登豚を使ったパテド カンパーニュのソテー 3種類のソース

Sautéed Pâté de Campagne made with Noto Pork, served with Three Sauces

蝦夷鮑のローストにその肝で仕上げたブル ノアゼットソース 新じゃが芋とピペラード

Roasted Ezo Abalone Finished with Liver Beurre Noisette Sauce, New Potatoes and Piperade

グラニテ

Granité

黒毛和種牛サーロインの鉄板焼きにワサビ風味のブル・メートル・ドテル

石川県産醤油と赤ワインのソース

Teppan-grilled Kuroge Wagyu Sirloin with Wasabi-flavored Beurre Maître d'Hôtel,
accompanied by Ishikawa Prefecture Soy Sauce and Red Wine Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

献上加賀棒茶の軽いムースとリュバールのコンフィチュール 黒ゴマアイスクリーム

Light Mousse of Premium Kaga Bōcha with Rhubarb Confiture and Black Sesame Ice Cream

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

Amuse-bouches

カナダ産オマール海老とアボカドのガトー仕立て フランス産キャビアを添えて
Canadian Lobster and Avocado Gâteau Style with French Caviar

フォアグラのロワイヤルと紅ズワイガニのビスク ミルクのエミュリュション
Foie Gras Royale with Red Snow Crab Bisque and Milk Emulsion

蝦夷鮑のローストにその肝で仕上げたブルノアゼットソース 新じゃが芋とピペラード
Roasted Ezo Abalone Finished with Liver Beurre Noisette Sauce, New Potatoes and Piperade

グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと初夏の野菜 トリュフソース
Beef Tenderloin en Croûte with Early Summer Vegetables and Truffle Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

献上加賀棒茶の軽いムースとリュバーブのコンフィチュール 黒ゴマアイスクリーム
Light Mousse of Premium Kaga Bōcha with Rhubarb Confiture and Black Sesame Ice Cream

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.

A la carte アラカルトメニュー

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと季節の野菜 トリュフソース ¥6,500
Domestic Beef Tenderloin Wrapped in Pastry with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

国産牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”トリュフソース ¥7,000
Domestic Beef Tenderloin and Foie Gras “Rossini” with Truffle Sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ（100g） 本日のソース ¥7,000
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Sirloin (100g) with Today's Sauce

200g ¥14,000

300g ¥21,000

400g ¥28,000

特別価格 Special price 500g ¥35,000 → ¥33,000

季節のグリーンサラダ ¥1,500
Seasonal Green Salad

季節のクリームスープ ¥1,000
Seasonal Cream Soup

蝦夷鮑のローストにその肝で仕上げたブル ノアゼットソース ¥5,500
新じゃが芋とピペラード
Roasted Ezo Abalone Finished with Liver Beurre Noisette Sauce, New Potatoes and Piperade

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Assortment of Various Cheeses

献上加賀棒茶の軽いムースとリュバークのコンフィチュール ¥1,800
黒ゴマアイスクリーム
Light Mousse of Premium Kaga Bōcha with Rhubarb Confiture and Black Sesame Ice Cream

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.

Special Menu

特別メニュー

クレープシュゼット 献上加賀棒茶の香り デクパージュ

1名様 ¥2,500

2名様よりお受けいたします。

Crêpes Suzette — Aroma of Imperial Kaga Bōcha — Découpage

¥2,500 per person (Minimum 2 persons)

全てのディナーコースのデザートとも差し替えできます

May also replace the dessert in any of our dinner courses.

+ ¥1,500

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへ申し付けください。 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.