

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

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”の味紀行が始まります。

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 Siosai

潮騒

お一人様 ¥10,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

鮮魚の胡麻和えシークワサーの香りと各種冷菜盛り

Fresh Fish Sesame Salad with Shikuwasa Aroma & Assorted Cold Dishes

国産豚スネ肉と国産豚タンを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Jar Soup with Domestic Pork Shank & Tongue

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai (Grouper) Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

沖縄県産ピュアやんばるの豉油鶏 黒米と共に月桃の葉に包んで

Okinawan Pure Yambaru Chicken in Fermented Black Bean Sauce,
Wrapped with Black Rice in Getto Leaf

蒸しパン

Steamed Buns

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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 Haibisukasu

佛桑花

お一人様 ¥13,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouche

唐紅花式 七色の彩り冷菜パレットスタイル

Karakurenai-style Seven-Color Cold Appetizer Palette

国産豚スネ肉と国産豚タンを使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Jar Soup with Domestic Pork Shank & Tongue

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

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒と八重泉のソース

アップルバナナを添えて

Marbled Japanese Beef Chuck Roll Tender Braise
Shaoxing Wine & Yaesu Spring Sauce with Apple Banana

唐紅花式 軟骨ソーキそば

Karakurenai-style Cartilage Soki Soba

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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 Aono-kanata-

蒼の彼方

お一人様 ¥23,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

九種の冷菜パレットスタイル ~海と大地の恵み~

Nine Cold Appetizer Palette Style – Blessings of the Sea and Earth

吉切鮫フカヒレの姿煮 時間をかけて取った黄金色のスープ

Braised Whole Blue Shark Fin in Golden Broth

沖縄県産ミーバイのガーリック蒸し 香港海鮮市場風

Okinawan Miibai Garlic Steaming – Hong Kong Seafood Market Style

お口直しのシャーベット

Palate Cleanser Sorbet

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

または Or

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

ピータン入り中華粥 三種の薬味添え

Congee with Century Egg (Served with Three Condiments)

または Or

唐紅花式軟骨ソーキそば

Tang Honghua-style Cartilage Soki Soba

または Or

スパムとパイナップル入り炒飯月桃の葉包み蒸し 漬物添え

Spam & Pineapple Fried Rice Steamed in Getto Leaf with Pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding

中国茶

Chinese 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.

Recommended dim sum menu

今月のおすすめ点心メニュー



春巻き (一皿 3本)

Spring rolls (3 pieces per plate)

¥1,200

広東海老焼売 (一皿 3個)

Cantonese shrimp shumai (3 pieces per plate)

¥1,200

蒸し小籠包 (一皿 3個)

Steamed xiaolongbao (3 pieces per plate)

¥1,200

海老蒸し餃子 (一皿 3個)

Steamed shrimp dumplings (3 pieces per plate)

¥1,200

香港餃子 (一皿 3個)

Hong Kong dumplings (3 pieces per plate)

¥1,200

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.