

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵
シノワ 鉄板フレンチ

Menu

【平日限定】シェフ&シェフ コラボレーションコース
お一人様【ランチ】 ¥6,000【ディナー】 ¥7,800

アミューズ・ブーシュ

ブリマサのお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

甘鯛のすり身団子と根菜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

天使の海老を春巻きに むき大海老のマヨネーズソースを添えて

霧島純粋豚ロースのロティとそのソーシス 茸とひよこ豆のグレック添え 柿のエーグル ドゥースソース

又は、タスマニアサーモンのミ キュイ カボスの香り 茸とひよこ豆のグレックと濃厚な赤ワインソース

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

ティラミス 秋の菜園

シェフ&シェフ コラボレーション フルコース
お一人様 ¥9,800

アミューズ・ブーシュ

秋彩 冷菜盛り合わせ

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き 蟹爪の揚げ物を添えて

青森県産バルバリー種鴨胸肉のロティ アピシウス風 柿のキャラメリゼとカルダモン風味の南瓜ピューレ

又は、蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸のリゾット ウォールナッツが香るソースで【+ ¥2,500】

又は、黒毛和種牛サーロイン肉のポワレ 本日のソース【+ ¥2,800】

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

ティラミス 秋の菜園

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション
お一人様 ¥18,000

アミューズ・ブーシュ

九種冷菜 パレットスタイル

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

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸と茸のリゾット ウォールナッツが香るソースで

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

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

ティラミス 秋の菜園

表記料金はサービス料 10%、税金を含みます。仕入により、メニューが変更となる場合がございます。

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



Menu

秋の七種冷菜パレットスタイル

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用し
じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き
蟹爪の揚げ物を添えて

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

又は 国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース 【+¥2,500】

又は 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】

香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

本日のデザート

