

# 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 AJISAI

紫陽花

お一人様 ¥10,000



### 一口のお楽しみ

Amuse-bouches

能登井に見立てたチャイニーズオードブル ~パフェスタイル~

Chinese Appetizers Styled as Noto Donburi – Parfait Style

牛テール 加賀太きゅうりを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Oxtail and Kaga Thick Cucumber Slow-Steamed in Pot Soup

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sauce

能登豚と彩り野菜の蒸籠蒸し 濃厚胡麻ソースとピリ辛油膏ソース

Steamed Noto Pork and Colorful Vegetables in Bamboo Steamer  
with Rich Sesame Sauce and Spicy Chili Oil Sauce

### 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 SEIRAN

青嵐

お一人様 ¥13,000



The photo is for illustrative purposes only ※写真はイメージです

## 一口のお楽しみ

Amuse-bouche

七種の冷菜 パレットスタイル ～初夏を感じて～

Seven Cold Appetizers Palette Style – Feeling Early Summer

牛テール 加賀太きゅうりを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Oxtail and Kaga Thick Cucumber Slow-Steamed in Pot Soup

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

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sauce

霜降り和牛の肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Braised Marbled Wagyu Chuck with Shaoxing Wine Aroma

三種海鮮入り炒飯 上湯と漬物添え

Three-Seafood Fried Rice with Superior Broth and 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.

# Menu SUITEN-IPPEKI

水天一碧

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 ~季節を感じる食材~

Nine Cold Appetizers Palette Style – Feeling Seasonal Ingredients

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

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sauce

## 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

三種海鮮入り炒飯 上湯と漬物添え

Three-Seafood Fried Rice with Superior Broth and Pickles

または Or

香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

Hong Kong-Style Shrimp Wonton Noodle Soup

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.

## A la carte

### アラカルトメニュー

能登井に見立てたチャイニーズオードブル ～パフェスタイル～ Chinese Appetizers Styled as Noto Donburi – Parfait Style	¥3,000
七種の冷菜 パレットスタイル ～初夏を感じて～ Seven Cold Appetizers Palette Style – Feeling Early Summer	¥3,200
九種の冷菜 パレットスタイル ～季節を感じる食材～ Nine Cold Appetizers Palette Style – Feeling Seasonal Ingredients	¥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 Braised Whole Shark Fin (Yoshikiri-zame) in Golden Broth Slowly Simmered Over Time	¥12,000
牛テール 加賀太きゅうりを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Oxtail and Kaga Thick Cucumber Slow-Steamed in Pot Sou	¥2,500
能登豚と彩り野菜の蒸籠蒸し 濃厚胡麻ソースとピリ辛油膏ソース Steamed Noto Pork and Colorful Vegetables in Bamboo Steamer with Rich Sesame Sauce and Spicy Chili Oil Sauce	¥3,000
石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sa	¥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 Crepes with Fresh Vegetables	¥1,500
北京ダック 半羽 (8枚) Peking Duck Half (8 pieces)	特別価格 Special price ¥12,000 → ¥10,000
北京ダック 1羽 (16枚) 1 Peking Duck (16 pieces)	特別価格 Special price ¥24,000 → ¥20,000
日向鶏腿肉のから揚げ Deep-Fried Hinata Chicken Thigh	¥2,500
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り Tender Braised Japanese Wagyu Chuck Roll Infused with the Aroma of Shaoxing Wine	¥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 Grilled Japanese Domestic Beef Tenderloin Steak with Seasonal Vegetables and House-Made XO Sauce	¥7,000
釜焼き叉焼入り炒飯 Fried Rice with Char Siu (Roast Pork) Cooked in a Pot	¥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 in Shrimp Wonton Soup	¥3,000
五目入り餡かけ焼きそば Five-Ingredient Ankake Yakisoba (Thick Sauce Noodles)	¥2,200
シェフのこだわりデザート Chef's Signature Dessert	¥1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Almond Tofu with Mongolian Rock Salt	¥1,000
マンゴープリン Chef's Special Mango Pudding	¥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.

## 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.