

# LUNCH MENU

ランチメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING

唐紅花 & 蔣絵

シノワ

鉄板フレンチ



唐紅花 蒔絵  
Chef & Chef  
中国料理シェフ 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 ¥6,000

<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

タイラギ貝のお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

Pen shell sashimi with colorful Chinese salad

中国料理 Chinese

順菜と豆腐のとろみスープ

Thick brasenia and tofu soup

中国料理 Chinese

むき大海老 三種の味わい

Large shelled prawns in three flavors



鉄板フレンチ Teppan-French

山形県産米澤豚 肩ロースのコンフィに新じゃがいもとローズマリーの香り  
トマトとバルサミコのソース

Yamagata Yonezawa pork shoulder confit with new potatoes, rosemary, tomato, and balsamic sauce

または  
or

活メカンパチのロティ 大麦とそら豆のリゾット ラヴィゴットソース

Freshly slaughtered roasted greater amberjack with barley and fava bean risotto ravigote 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki 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

初夏の味わい冷菜盛り合わせ

Flavors of early summer — assorted chilled vegetables

中国料理 Chinese

絹笠茸 魚の浮袋 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and shark's fin

中国料理 Chinese

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

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

鉄板フレンチ Teppan-French

仔羊(鞍下肉)のロティ 香草パン粉をまわらせて フランス産レンズ豆とフルムダンベール

Roasted lamb saddle covered with herbal panko breadcrumbs, French lentils, and Fourme d'Ambert

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン

大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース **+¥2,500**

Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream sauce

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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki 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

初夏の九種冷菜 パレットスタイル  
Nine kinds of chilled early summer vegetables, palette style

中国料理 Chinese

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

鉄板フレンチ Teppan-French

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン  
大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース  
Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

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  
Japanese Beef Tenderloin Rossini with Foie Gras and Truffle 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム  
Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

コーヒー または 中国茶  
Coffee or Chinese tea



鉄板フレンチ Teppan-French

## 平日ランチ限定 フレンチコース

French course (Weekday lunch only)

お一人様 ¥4,980

〈Menu〉

蒔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  
オレンジ風味のドレッシング

Makie original Tasmanian salmon marinade and seasonal vegetable salad  
orange flavored dressing

季節のクリームスープ

Seasonal cream soup

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー  
ポメリーマスタードと共に

Bone-in chicken thigh confit and sautéed fragrant mushrooms  
with pommery mustard

チョコレートのテリーヌと苺のピューレ  
バニラアイスクリームを添えて

Chocolate terrine and strawberry puree  
Served with vanilla ice cream

コーヒー

Coffee

※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.

中国料理 Chinese

## 四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN"

お一人様 ¥12,800



<Menu>

唐紅花初夏七菜冷盆

初夏の七種冷菜 パレットスタイル

Seven kinds of chilled early summer vegetables, palette style

竹筴魚肚燉排翅

絹笠茸 魚の浮袋 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and shark's fin

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

甜醬扒鱗焼甘鯛

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 彩り野菜添え 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with colorful vegetables and Shaoxing wine

または

or

+¥2,500 で for an additional ¥2,500

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

揺柱馬來鮮蝦炒飯

焼き帆立貝を乗せた海老入り馬來炒飯 漬物添え

Malay fried rice with grilled scallops and prawns, served with a side of pickles

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.

# 極 ~KIWAMI~

Chinois course "KIWAMI"

お一人様 ¥30,000



<Menu>

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

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  
ズワイガニ入り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

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



# 蔾 絵

Teppan French MAKIE

## Menu

フォワグラのポワレ Foie gras poiret	¥4,500
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 Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce	¥6,800
黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100g) 本日のソース Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Today's Sauce	¥7,000
	200 g ¥14,000
	300 g ¥21,000
	400 g ¥28,000
	<b>特別価格</b> 500 g ¥35,000→¥33,000
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 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	¥3,000
季節のクリームスープ Seasonal cream soup	¥1,000
骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー ポメリーマスタードと共に Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard	¥3,000
カナダ産オマール海老 (1/2) のローストにムール貝のフォンダン 大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream sauce	¥6,000
各種チーズの盛り合わせ Cheese platter	¥3,600
抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream	¥1,800

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.

初夏の味わい冷菜盛り合わせ Flavors of early summer — assorted chilled vegetables	¥3,000
初夏の冷菜 七種パレットスタイル Seven kinds of chilled early summer 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 seasonal cold dishes 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
絹笠茸 魚の浮袋 フカヒレを使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and sharks fin	¥2,500
むき大海老 三種の味わい Large shelled plawns in three flavors	¥2,500
甘鯛の焼き物 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture	¥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 醬ソース 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

# ～ DRINK MENU ～

## Sommelier's Selection

ソムリエおすすめワイン

### 【Champagne シャンパーニュ】

Bellermann Champagne Brut Prestige (France) Glass ¥1,900  
ベラマン シャンパーニュ ブリュット プレスティージュ (フランス) Bottle ¥11,000

### 【White Wine 白ワイン】

Te Kairanga Martinborough Sauvignon Blanc (New Zealand) Glass ¥1,900  
テ カイランガ マーティンボロー ソーヴィニヨン ブラン (ニューージーランド) Bottle ¥11,000

Sellbach Oster Wehlener Sonnenuhr Riesling Spatlese (Germany) Glass ¥1,900  
ゼルバッハ オスター ヴェーレナー ゾンネンウアー リースリング シュペトレーゼ (ドイツ) Bottle ¥11,000

### 【Red Wine 赤ワイン】

Napier Single Vineyard Cabernet Sauvignon (South Africa) Glass ¥1,900  
ネイピア シングル ヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン (南アフリカ) Bottle ¥11,000

### 【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥1,900  
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

## Sake

日本酒

Urakasumi Junmai Daiginzyo 120ml ¥2,000  
浦霞 山田錦 純米大吟醸 4合ボトル ¥11,800

## Shochu

焼酎

Barkley Shochu "Iki no Hana" Glass ¥1,700  
麦焼酎 壱岐の華 Bottle ¥9,500

Potato Shochu "Tomino Hozan" Glass ¥1,700  
芋焼酎 富乃宝山 Bottle ¥9,500

Potato Shochu "Maoh" Bottle ¥18,000  
芋焼酎 魔王

## Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th Glass ¥1,700  
紹興貴酒 10年 Bottle ¥9,500

Koetsu Ryuzan Chenglong 8th Bottle ¥12,000  
古越龍山 澄龍

Shaoxing Precious Wine Urn 15th Bottle ¥15,000  
紹興貴酒 壺 15年

## Whisky

ウイスキー

Chivas Regal 12th Glass ¥1,700  
シーバス リーガル 12年

## Beer

ビール

Suntory Draft Beer Glass ¥1,350  
サントリー 香る エール生ビール

Asahi Super Dry Medium Bottle Bottle ¥1,200  
アサヒスーパードライ 中瓶

## Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer Glass ¥1,000  
ビール オールフリー

Sparkling wine Glass ¥1,200  
スパークリングワイン

Cocktail Coloration 2名様分 ¥2,000  
カクテルカラーネーション

## Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale ¥1,200  
特製ジンジャーエール

Orange juice ¥900  
オレンジジュース

Ginger Ale ¥900  
ジンジャーエール

Pepsi Cola ¥900  
ペプシコーラ

Oolong tea ¥900  
ウーロン茶

Mineral water Fuji ¥800  
ミネラルウォーター フジ

Sparkling Water Surgiva ¥900  
炭酸入りミネラルウォーター

## Chinese Tea

中国茶

Pu'er Tea ¥1,200  
プーアル茶

Tieguanyin Tea ¥1,200  
鉄観音茶

Tung-chow-Oolong tea ¥1,200  
凍頂烏龍茶

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。