

DINNER MENU

ディナーメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵

シノワ

鉄板フレンチ



唐紅花 中国料理シェフ & 蒔絵 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**

 **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 ¥7,800

〈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

春を告げる五種の彩り冷菜

Spring-heralding five types of colorful cold appetizers

中国料理 Chinese

春キャベツとトマト自家製塩卵のトロみスープ

Thick spring cabbage and tomato soup with homemade salted eggs

中国料理 Chinese

大むき海老と春野菜マレーシア風干し海老のジャン強火炒め

Large shelled shrimp and spring vegetables with Malaysian wind-dried shrimp sauce, fried over high heat



鉄板フレンチ Teppan-French

日向鶏モモ肉のバロティーヌ キタアカリと菜の花のエクラゼ 春の茸モリーユのソース

Hyuga chicken thigh ballotine, Kitaakari potatoes and nanohana eclazé with morel (spring mushroom) sauce

または
or

活メ桜鯛のポワレ 浅利トマト オリーブのコンディマンと新玉葱のベニエ
白ワインソースのエミュルション

Ikejime cherry bass poêlée, asari clams, tomatoes, olive condiments and new onion beignet with white wine sauce emulsion



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

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry mousse and cherry blossom ice cream arranged in a spring-colored peinture

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

旬の冷菜盛り合わせ～春を感じる一皿～

Assorted seasonal cold appetizers—a dish that feels of spring—

中国料理 Chinese

春竹の子と日向鶏 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slowly steamed pot-steamed soup with spring bamboo shoots, Hyuga chicken, and shark fin

中国料理 Chinese

海老と白身魚のすり身小籠包仕立て桜海老のあしらい 伝統のフィッシュソースで

Minced shrimp and white fish soup dumplings with sakura shrimp and traditional fish sauce

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)を香り豊かに香草ロースト グリンピース・新玉葱とパンチェッタのフランセーズ

Rich herb roasted lamb saddle with green peas, new onions, and pancetta française

活メ鰯鱈とその肝を使った海のロッシーニ 人参のクリームとトリュフソース +¥2,000

Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース +¥2,800

Poiret of Japanese black beef sirloin Today's 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

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry mousse and cherry blossom ice cream arranged in a spring-colored peinture

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コース(宮城フェア)

Chef & Chef Premium Collaboration course (MIYAGI FAIR)

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

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル
Palette-Style Nine Specialty Chilled Hors d'Oeuvres with a Miyagi Prefecture Twist

中国料理 Chinese

宮城県 気仙沼産フカヒレの姿煮 ズワイ蟹入り濃厚上海蟹味噌スープ
Braised Shark Fin from Kesenuma, Miyagi Prefecture, Rich Shanghai Crab Miso Soup with Snow Crab

鉄板フレンチ Teppan-French

活メ鮫鱈とその肝を使った海のロッシーニ 人参のクリームとトリュフソース
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

黒毛和種仙台牛サーロインのグリル
ソース ベアルネーズに仙台味噌とせりの香りをのせて 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bernaise Sauce with the Aroma of Sendai Miso and Japanese Parsley, with Grand-mere Root Vegetables

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

仙台麩のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて
濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオトラディション
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional

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.

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



<Menu>

唐紅花春七菜冷盆

春の冷菜 七種パレットスタイル

A palette style seven kinds of Cold Spring Appetizers

春筍鶏球火敦排翅

春竹の子と日向鶏 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slowly steamed pot-steamed soup with spring bamboo shoots, Hyuga chicken, and shark 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

百花蒸桜蝦小籠包

海老と白身魚のすり身小籠包仕立て桜海老のあしらい 伝統のフィッシュソースで

Minced shrimp and white fish soup dumplings with sakura shrimp and traditional fish sauce

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

香港式雲吞湯麵

香港式細麵の海老雲吞入りスープヌードル

Hong Kong-style noodle soup with thin noodles and wontons

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



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



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 (100 g) 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
	特別価格 500 g ¥ 35,000 → ¥ 33,000
黒毛和牛種仙台牛サーロイングリル ベアルネーズに仙台味噌と せりの香りをのせて 根菜のグランメール添え Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin Bernaise Sauce with the Aroma of Sendai miso and Japanese Parsley,with Grand-mere Root Vegetables	60g ¥ 5,500
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
活ベ鰯鱈とその肝を使った海のロッシーニ 人参のクリームとトリュフソース Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver,Carrot Cream and Truffle Sauce	¥ 6,000
各種チーズの盛り合わせ Cheese platter	¥ 3,600
仙台麩のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて 濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオ トラディション Sendai Wheat Gluten Savarin and Edanane Paste in a Veil of Matcha Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree,Neo Traditional	¥ 2,000
苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて Strawberry mousse and cherry blossom ice cream arranged in a spring-colored peinture	¥ 1,800

お子様料理 Junior menu

スペシャルお子様プレート Special Junior Plate	¥ 2,500
蔾絵特製コーンスープ Makie's special corn soup	¥ 1,000

Menu



旬の冷菜盛り合わせ 春を感じる一皿 Asoorted seasonal cold appetizers -a dish that feels of spring-	¥ 3,000
春の冷菜 七種パレットスタイル A Palette style seven kinds of Cold spring Appetizers	¥ 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
春竹の子と日向鶏フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Slowly steamed pot-steamed soup with spring bamboo shoots, Hyuga chicken, and shark fin	¥ 2,500
大むき海老と春野菜 マレーシア風干し海老のジャン強火炒め Large shelled shrimp and spring vegetables with Malaysian wind-drid shrimp sauce,fried over high heat	¥ 2,500
海老と白身魚のすり身小籠包仕立て桜海老をあしらって 伝統のフィッシュソースで Minced shrimp and white fish soup dumplings with sakura shrimp and traditional fish sauce	¥ 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
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
釜焼き叉焼入りチャーハン Pork fried rice	¥ 1,800
五目入りあんかけ焼きそば 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】

Champagne Brut Andre Diligent (France) Glass ¥1,900
シャンパーニュ ブリュット アンドレ デイリジャン (フランス) Bottle ¥11,000

【White Wine 白ワイン】

Plantagenet Angevin Great Southern Riesling (Australia) Glass ¥1,900
プランタジェネット アンジェヴィン グレートサザン リースリング (オーストラリア) Bottle ¥11,000

Chateau Mauras (France) Glass ¥1,900
シャトー モーラス (フランス) Bottle ¥11,000

【Red Wine 赤ワイン】

Millton Vineryards La Cote Pinot Noir (New Zealand) Glass ¥1,900
ミルトン ヴィンヤード ラ コート ピノ ノワール (ニュージーランド) 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 Glsss ¥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。