

DINNER MENU

ディナーメニュー

Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING
唐紅花 & 時絵
シノワ
鉄板フレンチ



C 唐紅花 Chef & C 蒔 絵 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 ¥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

二種の鮮魚の中華式お刺身 椒麻ソース仕立て

Yellowtail salad appetizer with colorful winter vegetables

中国料理 Chinese

五目入り酢辣湯 ズワイ蟹のあしらい チャイニーズロワイアル仕立て

Hot and Sour Soup with Five Ingredients, Snow Crab Garnish, and Chinese Royale

中国料理 Chinese

平貝と大むき海老の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

Cantonese-Style Steamed Pen Shell and Large Prawns with Traditional Fish Sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

宮崎県産日向鶏モモ肉のコンフィと白いんげん豆の煮込み カスレ

サラダ ムスクランを添えて

Miyazaki Hyuga Chicken Thigh Confit and White Bean Cassoulet with Mesclun Salad

または
or

**活〆平目のベルモット酒蒸にキノコのクルート
ポンヌ・ファム風**

Vermouth-Steamed Flounder with Mushroom Croute, Bonne Femme Style



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

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース

Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

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

唐紅花式冷菜と海の幸の饗宴～海老味噌香る冬の彩り～
Karakurenai-Style Cold Appetizers and Seafood Feast: Winter Colors with Scent of Shrimp Tomalley

中国料理 Chinese

真鰯と白子を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ
Slow-Steamed Pot Soup with Pacific Cod and Milt

中国料理 Chinese

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて
Snow Crab Radish Cake, Grilled Crab Shell, and Salt-Stir-Fried Five Vegetables with Homemade XO Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

北海道産蝦夷鹿ロースの低温ロースト チーズとジャガイモのパテ
セロリラブのピューレとポワヴラードソース

Slow-Roasted Hokkaido Ezo Venison Loin with Cheese and Potato Pate, Celeriac Puree, and Poivre de la Vache

または or

蝦夷鮑のローストと茸のブルゴニyu風 ロサンジュの軽いパート フィユテ **+¥2,500**
Roasted Ezo Abalone and Mushrooms Bourguignonne with Light Puff Pastry Lozenge

または or

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

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース
Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

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

季節のこだわり九種冷菜 パレットスタイル

Nine kinds of chilled 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

蝦夷鮑のローストと茸のブルゴーニュ風

ロサンジュの軽いパート フィユテ

Roasted Ezo Abalone and Mushrooms Bourguignonne with Light Puff Pastry Lozenge

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

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 溫かい木苺のソース

Declinaison of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



中国料理 Chinese

四季七彩～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ¥12,800

〈Menu〉

旬味七菜冷盆

旬の冷菜パレットスタイル

Seasonal cold dishes, palette style

真鰯白子燉湯

真鰯と白子を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Slow-Steamed Pot Soup with Pacific Cod and Milt

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

蟹甲羅白糕

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて

Snow Crab Radish Cake, Grilled Crab Shell, and Salt-Stir-Fried Five Vegetables with Homemade XO 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

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with Shaoxing wine

XO 醬牛柳

国産牛フィレのステーキ

自家製 XO 醬ソース +¥2,500

Japanese Beef Fillet Steak with Homemade XO sauce

唐紅花黒酢扒和牛柳

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

Domestic Wagyu A4 Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

葉荷糯米飯

蓮の葉包み蒸籠蒸しご飯 漬物添え

Steamed Rice Wrapped in Lotus Leaves (Served in a Bamboo Steamer) with 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.



中国料理 Chinese

ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯セット

Shanghai Crab Tomalley Sauce Rice Set

販売期間：10/1～2/28(12/24、25、31 ディナー、1/1～1/3 を除く)

お一人様 平日 ¥4,980 休日 ¥5,980

北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き



[選べるデザート]

塩杏仁豆腐

または

マンゴープリン

ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯 単品 ¥3,000

※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.

極 ~KIWAMI~

Chinois course "KIWAMI"

予約限定コース
(前日17時まで要予約)

お一人様 ¥30,000



⟨Menu⟩

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

広東式焼き物入り冷菜盛り合わせ 唐紅花スタイル

Cantonese-style grilled cold dish platter, karakurenai style

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 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 醬ソース

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

香港式炒麵

Hong Kong style fried noodles

皮蛋粥

Pitan porridge

香港式雲呑麵

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 zenmai

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

蒔絵

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
特別価格 500 g	¥ 35,000→¥ 33,000
季節のグリーンサラダ Seasonal Green Salad	¥ 1,500
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 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 ポメリーマスターードと共に Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard	¥ 3,000
蝦夷鮑のローストと茸のブルゴーニュ風 ロサンジュの軽いパート フィユテ Roasted Ezo Abalone and Mushrooms Bourguignonne with Light Puff Pastry Lozenge	¥ 5,500
各種チーズの盛り合わせ Cheese platter	¥ 3,600
チョコレートテリース、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 温かい木苺のソース Declination of Chocolate Terrine, Ice Cream, and Crumble with Warm Raspberry Sauce	¥ 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.

Menu



海の恵み三種と一口冷菜盛り合わせ	¥ 3,000
Assorted trio seafood delicacies and bite-sized appetizers	
冬の七種冷菜パレットスタイル	¥ 3,200
Seven kinds of chilled Winter vegetables, palette style	
季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル	¥ 4,200
Nine kinds of chilled vegetables, palette style	
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	¥ 12,000
Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly simmered Golden Soup stock	
真鯧と白子を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ	¥ 2,500
Slow-Steamed Pot Soup with Pacific Cod and Milt	
平貝と大むき海老の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで	¥ 3,000
Cantonese-Style Steamed Pen Shell and Large Prawns with Traditional Fish Sauce	
ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて	¥ 3,500
Snow Crab Radish Cake, Grilled Crab Shell, and Salt-Stir-Fried Five Vegetables with Homemade XO Sauce	
北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで	¥ 1,500
Peking duck wrapped in crepe with fresh vegetables	
北京ダック半羽 (8枚)	特別価格 ¥ 12,000→¥ 10,000
Peking duck half (8 pieces)	
北京ダック 1羽 (16枚)	特別価格 ¥ 24,000→¥ 20,000
1 Peking duck (16 pieces)	
日向鶏腿肉の唐揚げ	¥ 2,500
Deep-fried Hyuga chicken	
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り	¥ 3,500
Simmered marbled wagyu chuck eye roll with Shaoxing wine aroma	
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	¥ 7,000
Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce	
釜焼き叉焼入り炒飯	¥ 1,800
Pork fried rice	
香港式細麺の海老雲呑入りスープヌードル	¥ 3,000
Hong Kong-style thin noodles with Won Tons	
五目入り餡かけ焼きそば	¥ 2,200
Ankake yakisoba with gomoku sauce	
シェフこだわりのデザート	¥ 1,800
Chef's favorite dessert	
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐	¥ 1,000
Mongolian Rock Salt Almond Tofu	
唐紅花特製 マンゴープリン	¥ 1,200
Karakurenai's Special Mango Pudding	

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.

THE DINING
唐紅花 & 蒔絵
シノワ
鉄板フレンチ
～ DRINK MENU ～

Sommelier's Selection

ソムリエおすすめワイン

【Champagne シャンパニュ】

Charles de Cazanove Champagne Brut Glass ¥2,800
(France) Bottle ¥15,800

シャルル ド カザノーヴ シャンパニュ ブリュット (フランス)

【White Wine 白ワイン】

Sandalford Margaret River Reserve Glass ¥2,500
Chardonnay (Australia) Bottle ¥13,800

サンダルフォード マーガレット リヴァー リザーヴ シャルドネ
(オーストラリア)

Chateau de Rouquette Loupiac (France) Glass ¥2,500
シャトー ド ルーケット ルーピアック (フランス) Bottle ¥13,800

【Red Wine 赤ワイン】

Chateau Moulin de Canhaut Medoc (France) Glass ¥2,500
シャトー ムーラン ド キャノー メドック (フランス) Bottle ¥13,800

【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥2,500
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

Sake

日本酒

Dassai Junmai Daiginjyo 39 4合ボトル 120ml ¥2,000
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 4合ボトル ¥11,800

Shochu

焼酎

Barkley Shouchu "Kanehachi"	Glass ¥1,700
麦焼酎 兼八	Bottle ¥15,000
Potato Shouchu "Maoh"	Glass ¥2,000
芋焼酎 魔王	Bottle ¥18,000
Potato Shouchu "Aochu Ikenosawa"	Bottle ¥15,000
芋焼酎 青酎 池の沢	

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	

Beer

ビール

Suntory Draft Beer

サントリー 香る エール 生ビール

Glass ¥1,350

Sapporo Black Label Medium Bottle

サッポロ 黒ラベル 中瓶

Bottle ¥1,200

Whisky

ウィスキー

Chivas Regal 12th

シーバス リーガル 12年

Glass ¥1,700

Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer

ビール オールフリー

Glass ¥1,000

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass ¥1,200

Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale

特製ジンジャーエール

¥1,200

Orange juice

オレンジジュース

¥900

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥900

Pepsi Cola

ペプシコーラ

¥900

Oolong tea

ウーロン茶

¥900

Mineral water Fuji

ミネラルウォーター フジ

¥800

Sparkling Watar Surgiva

炭酸入りミネラルウォーター

¥900

Chinese Tea

中国茶

Pu'er Tea

プーアル茶

¥1,200

Tieguanyin Tea

鐵觀音茶

¥1,200

Tung-chow-Oolong tea

凍頂烏龍茶

¥1,200

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。