

# THE ASA KUSA DINING

Chinese 唐紅花      French 蒔絵

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” の味紀行がはじまります。

**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.



## Weekdays Only | Menu TO-KA

[平日限定] 桃花

お一人様 ¥7,000



### 季節の三種冷菜盛り合わせ Assorted Seasonal Cold Appetizers (Three Kinds)

### 順菜と豆腐のとろみスープ Thickened Soup with Water Shield and Tofu

### 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

### 唐紅花点心三種 Karakurenai Dim Sum Trio

### 秋田県産 比内地鶏の揚げ物 特製香味ソース Deep-fried Akita Hinai Chicken with Special Aromatic Sauce

### いぶりがっこと窯焼き叉焼入り炒飯 上湯と漬物添え Fried Rice with Smoked Daikon Pickles and BBQ Pork (Served with Supreme Broth and Pickles)

### 本日のデザート Today's Dessert

### 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.

# Menu OU-KA

## 櫻花

お一人様 ¥10,000



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

### 一口のお楽しみ

Amuse-bouches

### 季節の五種冷菜懐石盛り

Assorted Seasonal Cold Appetizers (Five Kinds, Kaiseki Style)

### 比内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Double-boiled Soup with Hinai Chicken and Kiritanpo Rice Sticks

### 秋田県産桜鱒の煎り焼き 甘醤油ソース 青山椒のさわやかな香りと共に

Pan-fried Akita Cherry Salmon with Sweet Soy Sauce and Green Sichuan Pepper

### 秋田県産 秋田ポーク・こまちの東坡肉 彩り野菜添え

Akita Prefecture Produce: Akita Pork "Komachi" Dongpo Pork with Colorful Vegetables

### 蒸しパン

Steamed Buns

### 本日のデザート

Today's Dessert

### 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.

# Menu HARU-RANMAN

春爛漫

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

季節の七種冷菜パレットスタイル

Seasonal Seven Kinds of Cold Appetizers Palette Style

比内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Double-boiled Soup with Hinai Chicken and Kiritanpo Rice Sticks

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

秋田県産桜鱒の煎り焼き 甘醤油ソース 青山椒のさわやかな香りと共に

Pan-fried Akita Cherry Salmon with Sweet Soy Sauce and Green Sichuan Pepper

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 彩り野菜添え

Braised Marbled Wagyu Shoulder Loin with Seasonal Vegetables

稻庭うどんを使った坦々つけ麺

Tantan Dipping Noodles with Inaniwa Udon

本日のデザート

Today's Dessert

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.

# Menu HYAKKA-RYORAN

## 百花繚乱

お一人様 ¥23,000



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

### 一口のお楽しみ

Amuse-bouches

#### 季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル

Chef's Special Seasonal Cold Appetizer Palette (Nine Kinds)

#### 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

#### 秋田県産桜鱒の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

Cantonese Steamed Akita Cherry Salmon with Traditional Soy 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

#### いぶりがっこと窯焼き叉焼入り炒飯 上湯と漬物添え

または 稲庭うどんを使った担々つけ麺

Fried Rice with Smoked Daikon Pickles and BBQ Pork (Served with Supreme Broth and Pickles)  
Or Tantan Dipping Noodles with Inaniwa Udon

#### チャイニーズデザートプレート

Chinese Dessert Plate

#### 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.

## Weekdays Only | Lunch set

[平日限定] ランチセット

お一人様 ¥5,500



### 先付け

Amuse-bouche

### 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

### 唐紅花特製 三種点心盛り合わせ

Karakurenai Assorted three kinds of dim sum

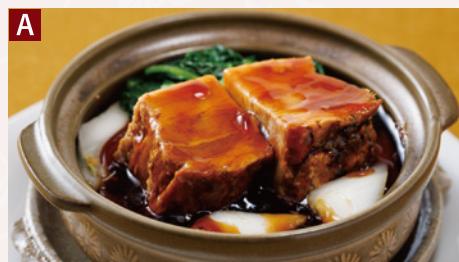
### 本日のスープ

Today's Soup

+

[主菜] 1品お選びください [Main dish] Please choose one dish

A



米澤豚の東坡肉 土鍋仕立て (白飯付)  
Yonezawa Pork Dongpo Pork  
(Braised Pork Belly) in Clay Pot Style

B



むき大海老の広東式蒸し物 干し海老の醤で (白飯付)  
Peeled Large Prawns Steamed in Cantonese Style  
with Dried Shrimp Sauce

C



国産牛とピーマンの細切り炒め (白飯付)  
Sautéed Domestic Beef  
with Shredded Bell Peppers

D



窯焼き叉焼とレタス入り炒飯 スープ付き  
Kiln-Baked Char Siu (Roast Pork)  
and Lettuce Fried Rice – Served with Soup

+

[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐  
Salted Almond tofu



マンゴープリン  
Mango pudding

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.

*Weekends and holidays only*  
**Snow Crab & Rich Shanghai Crab Miso Sauce Rice Set**

[土日祝限定] ズワイガニ入り濃厚上海蟹ミソの餡かけご飯セット

お一人様 ￥6,500

北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き

Peking duck, dim sum platter, and dessert



[デザート] 1品お選びください [Dessert] Please choose one dish



塩杏仁豆腐  
Salted Almond tofu



マンゴープリン  
Mango pudding

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.

# THE ASA KUSA DINING

Chinese 唐紅花      French 蒔繪

French 蒔繪

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” の味紀行がはじまります。

**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.



## Weekdays Only | Menu Printemps

### 【平日限定】ランチコース

お一人様 ￥7,000



#### アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

#### 鴨肉と豚肉で仕上げたパテドカンパニュ シュークルートとコルニッショ

Country-Style Pâté with Duck and Pork Served with Sauerkraut and Cornichons

#### グリンピースのクリームスープ

Green Pea Cream Soup

#### 活〆桜鯛のポワレ 浅利と菜の花のリゾットと濃厚なジュ

Freshly-Killed Red Sea Bream Poêlé with Clam and Nanohana Risotto and Rich Jus

#### 国産牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 春野菜を添えて

Domestic Beef Braised in Red Wine, Burgundy Style, Served with Spring Vegetables

#### ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

#### 苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンチュールを描いて

Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

#### コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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.

## Menu MIMOSA

ミモザ

お一人様 ¥10,000



### アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

秋田県産比内地鶏のガランティーヌとルビーポルト酒のジュレ  
大葉のピューレとサフランマヨネーズ

Akita Hinajidori Chicken Galantine with Ruby Port Wine Jelly Shiso Leaf Purée and Saffron Mayonnaise

グリーンピースのクリームとレタス、ベーコンのフランセーズ

Green Pea Cream with Lettuce and Bacon à la Française

活〆桜鯛のポワレと浅利のコンディマン ミモザのブーケ飾りとマリニエールソース

Freshly-Killed Red Sea Bream Poêlé with Clam Condiment, Mimosa Bouquet Garnish, and Marinière Sauce

仔羊（鞍下肉）を香り豊かな香草包み焼きとクスクスとのコンポジション  
ジュダニヨーにディジョンマスタードの風味

Roast Lamb (Saddle Cut) Wrapped in Aromatic Herbs and Couscous Composition Dijon Mustard Flavored Jus d'agneau

または Or

蝦夷鮑のロースト (+¥2,500)

Roasted Ezo Abalone +2,500

黒毛和種牛サーロインのポワレ (+¥3,000)

Japanese Black Beef Sirloin Poêlé +3,000

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

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 Painting a Spring-Colored Peinture

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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.

# Menu SAKURA

サクラ

お一人様 ¥15,000



## アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

### 秋田県産比内地鶏のガランティーヌとルビーポルト酒のジュレ 大葉のピューレとサフランマヨネーズ

Akita Hinaijidoru Chicken Galantine with Ruby Port Wine Jelly Shiso Leaf Purée and Saffron Mayonnaise

### クリュスタッセと牛肉のコンソメ オマール海老のラビオリを浮かべて

Crustacés and Beef Consommé with Floating Lobster Ravioli

### 活〆桜鯛のポフレに浅利と焦がしパン粉をまとわせて 菜の花のソテーとシャンパンニュのクリームソース

Pan-seared Sakura Sea Bream with Clams & Toasted Panko, Sautéed Nanohana, Champagne Cream Sauce

## グラニテ

Granité

### 黒毛和種秋田牛サーロインのポシェ 比内地鶏のジュとトリュフの香り だまこ鍋風

Poached Japanese Black Akita Beer Sirloin, Truffle-Infused Hinaijidoru Chicken Jus, Damako Hot Pot Style

### ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

### 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 Painting a Spring-Colored Peinture

## 小さなお菓子

Sweet treats

## コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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.

## Menu ROYALE

ロワイアル

お一人様 ¥20,000



### アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

#### 蝦夷鮑の低温ローストをサラダ仕立てに フランス産キャビアとラヴィゴットソース

Low-Temperature Roasted Ezo Abalone Salad with French Caviar and Ravigote Sauce

#### 秋田県産比内地鶏のバロティーヌ 味噌風味のシュプレームソース

Akita Prefecture Hinajidori Chicken Ballotine with Miso-Flavored Suprême Sauce

#### 活カナダ産オマール海老のグリルとグリーンアスパラガス シェリーの香るマルテーズソース

Grilled Live Canadian Lobster with Green Asparagus Sherry-Infused Maltese Sauce

### グラニテ

Granité

#### 国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと春の野菜 トリュフソース

Domestic Beef Fillet En Croûte with Spring Vegetables and Truffle Sauce

#### ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

#### 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 Painting a Spring-Colored Peinture

### 小さなお菓子

Sweet treats

### コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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.