

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 **Chef** 中国料理シェフ

蒔 絵 **Chef** 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**



「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

ブリマサのお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

Buri-Masa Sashimi with Colorful Chinese-Style Salad

中国料理 Chinese

甘鯛のすり身団子と根菜を使用し じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup with Tilefish Fish Cake and Root Vegetables

中国料理 Chinese

天使の海老を春巻きに **むき大海老**のマヨネーズソースを添えて

Angel Prawn Spring Roll with Peeled King Prawn in Mayonnaise Sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

霧島純粋豚ロースのロティとそのソーシス 茸とひよこ豆のグレッグ添え
柿のエーグル ドゥースソース

Roasted Kirishima Pure Pork Loin and Its Sausage with Mushroom and Chickpea Grecque, Served with Persimmon Aigre-Douce Sauce

または
or

タスマニアサーモンのミ キュイ カボスの香り
茸とひよこ豆のグレッグと濃厚な赤ワインソース

Mi-Cuit Tasmanian Salmon with the Fragrance of Kabosu Mushroom and chickpea grecque with rich red wine 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

ティラミス 秋の菜園

Tiramisu - Autumn Garden Style

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

秋彩 冷菜盛り合わせ

Autumn-Colored Assorted Cold Appetizers

中国料理 Chinese

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shell Turtle, Three Kinds of Mushrooms, and Shark Fin

中国料理 Chinese

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き 蟹爪の揚げ物を添えて

Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw

— 下記より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

青森県産バルバリー種鴨胸肉のロティ アピシウス風 柿のキャラメリゼとカルダモン風味の南瓜ピューレ

Roasted Barbarie Duck Breast from Aomori, Apicius Style, with Caramelized Persimmon and Cardamom-Flavored Pumpkin Purée

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸と茸のリゾット ウォールナッツが香るソースで +¥2,500

Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors — Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant Walnut 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 穂乃華のプチパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

ティラミス 秋の菜園

Tiramisu - Autumn Garden Style

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

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

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚松茸と茸のリゾット
ウォールナッツが香るソースで
Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors — Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant Walnut 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

ティラミス 秋の菜園
Tiramisu – Autumn Garden Style

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.

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



<Menu>

唐紅花式秋季七菜冷盆

秋の七種冷菜パレットスタイル

Seven kinds of chilled autumn vegetables, palette style

龍三種旬茹燉排翅

すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shelled Turtle, Three Kinds of Mushrooms, 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

真鯛紙包焼双蟹増

真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き蟹爪の揚げ物を添えて

Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw

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

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

または

or

+¥2,500 で for an additional ¥2,500

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

Domestic Wagyu A4 Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar 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 Thin Noodles in Soup with Shrimp 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



※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.



Teppan French MAKIE

Menu

青森県産バルバリー種鴨胸肉のロティ アピシウス風 ¥4,000
柿のキャラメリゼとカルダモン風味の南瓜ピューレ
Roasted Barbarie Duck Breast from Aomori, Apicius Style,
with Caramelized Persimmon and Cardamom-Flavored Pumpkin puree

フォワグラのポワレ ¥4,500
Foie gras poiret

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 ¥6,800
Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100 g) 本日のソース ¥7,000
Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Today's Sauce
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 ¥1,500
Seasonal Green Salad

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 ¥3,000
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

季節のクリームスープ ¥1,000
Seasonal cream soup

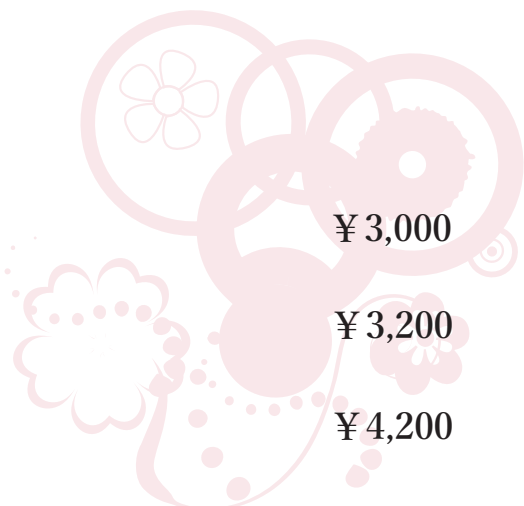
骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー ¥3,000
ポメリーマスタードと共に
Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard

蝦夷鮑の低温ローストと秋の味覚 松茸と茸のリゾット ¥6,000
ウォールナッツが香るソースで
Low-Temperature Roasted Ezo Abalone with Autumn Flavors
Matsutake and Mushroom Risotto, Served with a Fragrant walnut Sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Cheese platter

ティラミス 秋の菜園 ¥1,800
Tiramisu - Autumn Garden Style

Menu



秋彩 冷菜盛り合わせ	¥ 3,000
Autumn-Colored Assorted Cold Appetizer	
秋の七種冷菜パレットスタイル	¥ 3,200
Seven kinds of chilled Autumn 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	
すっぽん 三種のきのこ フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ	¥ 2,500
Steamed Pot Soup Carefully Prepared with Soft-Shelled Turtle, Three Kinds of Mushrooms, and Shark Fin	
天使の海老を春巻きに 大むき海老のマヨネーズソースを添えて	¥ 2,500
Angel Prawn Spring Roll with Peeled King Prawn in Mayonnaise Sauce	
真鯛の柚子風味 紙風船包み焼き 蟹爪の揚げ物添え	¥ 3,500
Yuzu-Flavored Sea Bream Wrapped and Baked in Paper Balloon, Served with Fried Crab Claw	
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 醤ソース	¥ 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吞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 & 蔣絵
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 シャンパーニュ】

Bichat Champagne Brut (France) Glass ¥1,900
ビシャ シャンパーニュ ブリュット (フランス) Bottle ¥11,000

【White Wine 白ワイン】

Gassan Wine Soleil Levant Kosu Sur Lie (Japan Yamagata) Glass ¥1,900
月山ワイン ソレイユ ルパン 甲州 シュール リー (日本 山形県) 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 ゾンネンウーア
リースリング シュベトレーゼ (ドイツ) Bottle ¥11,000

【Red Wine 赤ワイン】

Stark Conde Stellenbosch Cabernet Sauvignon (South Africa) Glass ¥1,900
スターク コンデ ステレンボッシュ 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

Dassai Junmai Daiginjyo39 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 Shochu “Iki no Hana” Glass ¥1,700
麦焼酎 老岐の華 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

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。