

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵
シノワ 鉄板フレンチ
Menu

【平日限定】シェフ&シェフ コラボレーションコース
お一人様【ランチ】¥6,000【ディナー】¥7,800

アミューズ・ブーシュ

米澤豚のしゃぶしゃぶ仕立て 旬の冷菜を添えて

高菜と白身魚 豆腐のとろみスープ 高知県産仁淀川山椒の香り

むき大海老と平貝のモンゴル岩塩強火炒め

日向鶏モモ肉の温かいテリーヌと夏野菜のコンポジション 蜂蜜・ライム・マスタードのソース

又は、活メ鱸のエスカロップグリルとペコリーノ・ロマーノのサラダ仕立て ヴィネグレット ド プロヴァンサルソース

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

マンゴーのシブースト 夏のフルーツでアルルカンの装い

シェフ&シェフ コラボレーション フルコース
お一人様 ¥9,800

アミューズ・ブーシュ

夏の食材を一口ずつ味わう 冷菜盛り合わせ

鰻と冬瓜 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

天然ヒラメの焼き物 カオニャオと旬野菜 アラと骨から取ったスープをラクサソースに

仔羊（鞍下肉）のロティとアンティボワーズソース ムサカに仕立て ブラッドオレンジピューレとバジルオイル

又は、軽くグリエした蝦夷鮑のトランシェ 夏野菜とキタアカリのブーケ 赤紫蘇のベアルネーズソース【+¥2,000】

又は、黒毛和種サーロイン肉のポワレ 本日のソース【+¥2,800】

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

マンゴーのシブースト 夏のフルーツでアルルカンの装い

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション
お一人様 ¥18,000

アミューズ・ブーシュ

九種冷菜 パレットスタイル

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

軽くグリエした蝦夷鮑のトランシェ 夏野菜とキタアカリのブーケ 赤紫蘇のベアルネーズソース

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

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

マンゴーのシブースト 夏のフルーツでアルルカンの装い

表記料金はサービス料 10%、税金を含みます。仕入により、メニューが変更となる場合がございます。

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



Menu

夏の七種冷菜パレットスタイル

鰾と冬瓜 フカヒレを使用し
じっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

天然ヒラメの焼き物 カオニャオと旬野菜
アラと骨から取ったスープをラクサソースに

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り
又は 国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース 【+ ¥2,500】

三種の海鮮入り馬來炒飯 漬物添え

本日のデザート

