

THE DINING

唐紅花 & 蔣絵

シノワ

鉄板フレンチ

Menu

シェフ&シェフ コラボレーションコース

お一人様【平日ディナー】 ¥7,800

アミューズ・ブーシュ

春を告げる五種の彩り冷菜

春キャベツとトマト自家製塩卵のとろみスープ

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

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

又は、活メ鮫鰯のポワレ 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

ビューホテルメイド 穂乃華のプティパン

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

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

旬の冷菜盛り合わせ～春を感じる一皿～

春筍の子と日向鶏 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

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

仔牛(鞍下肉)を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

又は、活メ鮫鰯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】

又は、黒毛和種牛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

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

シェフ&シェフ プレミアムコラボレーション (宮城)

お一人様 ¥18,000

アミューズ・ブーシュ

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル

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

活メ鮫鰯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

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 根菜のグランメール添え

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

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

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。