

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

米澤豚のしゃぶしゃぶ仕立て 旬の冷菜を添えて

Yonezawa Pork Shabu-Shabu Style with Seasonal Chilled Side Dishes

中国料理 Chinese

高菜と白身魚 豆腐のトロみスープ 高知県産仁淀川山椒の香り

Tilefish and Mustard Greens in Thick Tofu Soup with Kochi Niyodo River Sansho Pepper Aroma

中国料理 Chinese

むき大海老 と平貝のモンゴル岩塩強火炒め

Wok-Seared Peeled Giant Prawns and Scallops with Mongolian Rock Salt



鉄板フレンチ Teppan-French

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

Warm Terrine of Hyuga Chicken Thigh with Summer Vegetable Composition - Honey, Lime & Mustard Sauce

または
or

活メ鯛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

Grilled Escalope of Live-Sea Bass with Pecorino Romano Salad - Provençal Vinaigrette 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

マンゴーのシブースト 夏のフルーツでアルルカン装い

Mango Sorbet in Harlequin Garnish with Summer Fruits

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

夏の食材を一口ずつ味わう 冷菜盛り合わせ

Assorted Chilled Seasonal Bites - Summer Ingredients Sampler

中国料理 Chinese

鰐と冬瓜 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Pufferfish and Winter Melon Steamed in Casserole Soup with Shark Fin

中国料理 Chinese

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

Grilled Wild Flounder with Sticky Rice and Seasonal Vegetables - Laksa Sauce from Fish Bone Broth

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

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

Roasted Lamb Saddle (Sirloin) with Antibes Sauce & Moussaka - Blood Orange Purée and Basil Oil

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 +¥2,500

Lightly Grilled Ezo Abalone Medallion with Summer Vegetables and Kitaakari Potatoes Bouquet - Red Shiso Béarnaise

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

マンゴーのシブースト 夏のフルーツでアルルカン装い

Mango Sorbet in Harlequin Garnish with Summer Fruits

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

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
Lightly Grilled Ezo Abalone Medallion with Summer Vegetables and Kitaakari Potatoes Bouquet - Red Shiso Béarnaise

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

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
Mango Sorbet in Harlequin Garnish with Summer Fruits

コーヒー または 中国茶
Coffee or Chinese tea

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥12,800



<Menu>

唐紅花真夏七菜冷盆

夏の七種冷菜 パレットスタイル

Seven kinds of chilled summer vegetables, palette style

鱧魚冬瓜嫩排翅

鱧と冬瓜 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and shark's 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

天然平目糯米扒叻沙

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

Grilled Wild Flounder with Sticky Rice and Seasonal Vegetables - Laksa Sauce from Fish Bone Broth

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 彩り野菜添え 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with colorful vegetables and 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

三種海鮮馬來炒飯

三種の海鮮入り馬來炒飯 漬物添え

Malaysian Fried Rice with Three Seafood Varieties & Pickled Vegetables

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





中国料理 Chinese

[夏季限定] 北京ダック付き 選べる五目冷麺セット

Gomoku Cold Noodles Set

期間:6/15～9/15

お一人様 [平日] ¥4,980 [土日祝] ¥5,980

北京ダック、点心盛り合わせ、デザート付き

[選べる麺]

たまご麺 または 翡翠麺

ほうれん草を麺に練りこんだ色鮮やかな翡翠麺がおすすめです。

替え玉 ¥500

[選べるタレ]

醤油タレ または 胡麻タレ

+¥500で

麻辣ナッツ味噌

3種類のナッツと豆板醤を使用し唐紅花オリジナルの辛味噌
冷麺のワンポイントにおすすめです。



※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.

蔾 絵

Teppan French MAKIE

Menu

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

蔾絵オリジナル 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

軽くグリエした蝦夷アワビのトランシェ 夏野菜とキタアカリのブーケ ¥6,000
赤紫蘇のベアルネーズソース

Lightly Grilled Ezo Abalone Medallion with Summer Vegetables
and Kitaakari Potatoes Bouquet - Red Shiso Bearnaise

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Cheese platter

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 ¥1,800
Mango Sorbet in Harlequin Garnish with Summer Fruits

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

夏の食材を一口ずつ味わう 冷菜盛り合わせ Assorted Chilled Seasonal Bites - Summer Ingredients Sampler	¥ 3,000
夏の冷菜 七種パレットスタイル Seven kinds of chilled summer vegetables, palette style	¥ 3,200
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	¥ 4,200
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	¥ 12,000
鰐と冬瓜 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Pufferfish and Winter Melon Steamed in Casserole Soup with Shark Fin	¥ 2,500
むき大海老と平貝のモンゴル岩塩強火炒め Wok-Seared Peeled Giant Prawns and Scallops with Mongolian Rock Salt	¥ 2,500
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 Grilled Wild Flounder with Sticky Rice and Seasonal Vegetables - Laksa Sauce from Fish Bone Broth	¥ 3,500
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	¥ 1,500
北京ダック半羽 (8 枚) Peking duck half (8 pieces)	特別価格 ¥ 12,000 → ¥ 10,000
北京ダック 1 羽 (16 枚) 1 Peking duck (16 pieces)	特別価格 ¥ 24,000 → ¥ 20,000
日向鶏腿肉の唐揚げ Deep-fried Hyuga chicken	¥ 2,500
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り Simmered marbled wagyu chuck eye roll with Shaoxing wine aroma	¥ 3,500
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 Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce	¥ 7,000
釜焼き叉焼入り炒飯 Pork fried rice	¥ 1,800
香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル Hong Kong-style thin noodles with Won Tons	¥ 3,000
五目入り餡かけ焼きそば Ankake yakisoba with gomoku sauce	¥ 2,200
シェフこだわりのデザート Chef's favorite dessert	¥ 1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Mongolian Rock Salt Almond Tofu	¥ 1,000
唐紅花特製 マンゴープリン Karakurenai's Special Mango Pudding	¥ 1,200

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.

～ DRINK MENU ～

Sommelier's Selection

ソムリエおすすめワイン

【Champagne シャンパーニュ】

Bellermann Champagne Brut Prestige (France) Glass ¥1,900
ベラマン シャンパーニュ ブリュット プレスティージュ (フランス) Bottle ¥11,000

【White Wine 白ワイン】

The Lodge Hill Clare Valley Riesling - Jim Barry - Glass ¥1,900
ザ ロッジ ヒル クレア ヴァレー リースリング ～ ジム バリー ～ Bottle ¥11,000

The Lodge Hill Clare Valley Shiraz - Jim Barry - Glass ¥1,900
ザ ロッジ ヒル クレア ヴァレー シラズ ～ ジム バリー ～ Bottle ¥11,000

【Red Wine 赤ワイン】

Napier Single Vineyard Cabernet Sauvignon (South Africa) Glass ¥1,900
ネイピア シングル ヴィンヤード 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

Urakasumi Junmai Daiginzyo 120ml ¥2,000
浦霞 山田錦 純米大吟醸 4合ボトル ¥11,800

Shochu

焼酎

Barkley Shochu “Iki no Hana” Glass ¥1,700
麦焼酎 杓岐の華 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

Cocktail Coloration 2名様分 ¥2,000
カクテルカラーネーション

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。