

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

タイラギ貝のお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

Pen shell sashimi with colorful Chinese salad

中国料理 Chinese

順菜と豆腐のとろみスープ

Thick brasenian and tofu soup

中国料理 Chinese

むき大海老 三種の味わい

Large shelled prawns in three flavors



鉄板フレンチ Teppan-French

山形県産米澤豚 肩ロースのコンフィに新じゃがいもとローズマリーの香り

トマトとバルサミコのソース

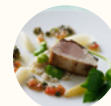
Yamagata Yonezawa pork shoulder confit with new potatoes, rosemary, tomato, and balsamic sauce

または

or

活メカンパチのロティ 大麦とそら豆のリゾット ラヴィゴットソース

Freshly slaughtered roasted greater amberjack with barley and fava bean risotto ravigote 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

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

初夏の味わい冷菜盛り合わせ

Flavors of early summer — assorted chilled vegetables

中国料理 Chinese

絹笠茸 魚の浮袋 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

中国料理 Chinese

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

下記よりお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 香草パン粉をまわして フランス産レンズ豆とフルムダンベール

Roasted lamb saddle covered with herbal panko breadcrumbs, French lentils, and Fourme d'Ambert

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン

大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース +¥2,500

Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream 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 穂乃華のプティパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

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

初夏の九種冷菜 パレットスタイル
Nine kinds of chilled early summer 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

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン
大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース
Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム
Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

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〉

唐紅花初夏七菜冷盆

初夏の七種冷菜 パレットスタイル

Seven kinds of chilled early summer vegetables, palette style

竹笙魚肚燉排翅

絹笠茸 魚の浮袋 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

甜醬扒鱗焼甘鯛

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

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

揺柱馬來鮮蝦炒飯

焼き帆立貝を乗せた海老入り馬來炒飯 漬物添え

Malay fried rice with grilled scallops and prawns, served with a side of pickles

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.

極 ～KIWAMI～

Chinois course “KIWAMI”

お一人様 ￥30,000



〈Menu〉

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

1品お選び
ください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

吉切鮫フカヒレの姿煮
ズワイガニ入り濃厚上海蟹味噌のスープ

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Rich Shanghai crab miso soup with snow crab

蝦夷鮑のステーキ 彩野菜添え 自家製 XO 醤ソース

Ezo abalone steak with vegetables and homemade XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 伝統のフィッシュソースで

Steamed lobster with traditional fish sauce

1品お選び
ください

国産和牛サーロインのステーキ 黒酢ソース

Domestic wagyu sirloin steak black vinegar sauce

国産牛フィレ肉のステーキ 黒酢ソース

Domestic beef fillet steak with black vinegar sauce

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Soft stew of marbled Wagyu beef shoulder loin with the aroma of Shaoxing wine

1品お選び
ください

香港式炒麺

Hong Kong style fried noodles

皮蛋粥

Pitan porridge

香港式雲吞麺

Hong Kong style cloud noodles

蓮の葉蒸しご飯

lotus leaf steamed rice

1品お選び
ください

塩杏仁豆腐

Salted Almond tofu

香港風ぜんざい

Hong Kong style zenzai

マンゴープリン

mango pudding

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea





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

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

カナダ産オマール海老 (1/2) のローストにムール貝のフォンダン
大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース ¥6,000
Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant
Barley and fava bean risotto with lobster cream sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Cheese platter

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ ¥1,800
緑色のフルーツと小豆アイスクリーム
Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

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

初夏の味わい冷菜盛り合わせ

Flavors of early summer — assorted chilled vegetables

¥ 3,000

初夏の冷菜 七種パレットスタイル

Seven kinds of chilled early 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 seasonal cold dishes 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

絹笠茸 魚の浮袋 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 sharks fin

¥ 2,500

むき大海老 三種の味わい

Large shelled plawns in three flavors

¥ 2,500

甘鯛の焼き物 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

¥ 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】

Te Kairanga Martinborough Sauvignon Blanc (New Zealand) Glass ¥1,900
テ カイランガ マーティンボロー ソーヴィニヨン ブラン (ニュージーランド) 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 ゾンネンウアー
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】

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。