

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

二種の鮮魚の中華式お刺身 椒麻ソース仕立て

五目入り酢辣湯 ズワイ蟹のあしらい チャイニーズロワイヤル仕立

平貝と大むき海老の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

宮崎県産日向鶏モモ肉のコンフィと白いんげん豆の煮込み カスレ サラダ ムスクランを添えて

又は、活〆平目のベルモット酒蒸にキノコのクルート ボンヌ・ファム風

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 温かい木苺のソース

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

唐紅花式冷菜と海の幸の饗宴〜海老味噌香る冬の彩り〜

真鱈と白子を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き 五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて

北海道産蝦夷鹿ロースの低温ロースト チーズとジャガイモのパテ セロリラブのピューレとポワヴラードソース

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 温かい木苺のソース

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

季節のこだわり九種冷菜 パレットスタイル

吉切鮫フカヒレの姿煮 時間をかけて取った黄金色のスープ

蝦夷鮑のローストと茸のブルゴーニュ風 ロサンジュの軽いパート フィユテ

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 穂乃華のプチパン

チョコレートテリーヌ、アイスクリーム、クランブルのデクリネゾン 温かい木苺のソース

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

冬の七種冷菜パレットスタイル

真鱈と白子を使用し
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

ズワイ蟹入り大根餅 蟹甲羅焼き
五種の野菜さっぱり塩炒め 自家製 XO 醬を添えて

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

蓮の葉包み蒸籠蒸しご飯 漬物添え

本日のデザート

