

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

鰯のサラダ前菜 冬の彩り野菜を添えて

濃厚上海蟹味噌のフカヒレ入りスープ チャイニーズロワイアル仕立て

銀鱈のブラックビーズスパイス蒸し 伝統のフィッシュソースで

宮崎県産日向鶏モモ肉の赤ワイン煮込みと冬野菜 コック オー ヴァン

又は、活鰯のポワレ 蕪とベーコンのエチュベと春菊のクーリ タプナードソース

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

高知県産みかんのケーキ オフリュイ チョコレートのアクセントとヨーグルトアイス

### 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

海の恵み三種と一口冷菜 盛り合わせ

すっぽん 蝦夷鮑 五種の乾貨を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

真鯛 海老 帆立貝の自家製塩卵黄ソース焼き 揚げ蒸しパンを添えて

青森県産バルバリー種鴨胸肉とリンゴのロティ カマンベールチーズとほうれん草ソテー ソース カルヴァドスとトリュフ

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

高知県産みかんのケーキ オフリュイ チョコレートのアクセントとヨーグルトアイス

### 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 時間を掛けて取った黄金色のスープ

高知県産金目鯛の鱗焼き ポワローのクリーム ソース ソーテルヌに生姜の香り

黒毛和種 四万十麦酒牛ウチモモ肉のグリエと帽子のようなカペレッチェ 天日海塩 土佐の塩丸と赤ワインソース

ビューホテルメイド 穂乃華のプチパン

高知県産みかんのケーキ オフリュイ チョコレートのアクセントとヨーグルトアイス

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

すっぽん 蝦夷鮑 五種の乾貨を使用し  
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

真鯛 海老 帆立貝の自家製塩卵黄ソース焼き  
揚げ蒸しパンを添えて

霜降り和牛肩ロースの柔らかか煮込み 紹興酒の香り

濃厚上海蟹味噌の餡かけ伊府麺

本日のデザート

