

GRAND MENU

グランドメニュー

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 & Chef 中国料理シェフ 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。



シェフ&シェフ ～コラボレーションコース～

Chef & Chef Collaboration course

お一人様 ￥10,800 ランチ特別価格 ￥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

唐紅花式冷菜盆～初冬の味わい～

Karakurenai-Style Assorted Chilled Vegetable Hors d'Oeuvres ~Taste of Early Winter~

中国料理 Chinese

鱈 白子 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Pot Steamed Soup with Cod, Milt, and Shark Fin

中国料理 Chinese

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

Radish Cake with Snow Crab, Grilled in Crab Shell, Lightly Salted Five Vegetable Stir Fry, with Homemade XO Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

鴨ムネ肉のロースト 林檎と根菜のグランメール添え

シャンピニオン ドパリと赤ワインのソース

Roasted Duck Breast, with Apple and Root Vegetable Grand-mère, Champignons de Paris and Red Wine Sauce

または or

+¥2,000で for an additional ¥2,000

活メ鯰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

Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

+¥2,800で for an additional ¥2,800

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース

Poiret of Japanese black beef sirloin Today's 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

仙台麴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 ネオトラディショナル

Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional



※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.



美遊
味祭

食彩みやび

社と誰が育んだ宮城の食彩を流石セーホテルで



食彩みやぎ

杜と漣が育んだ宮城の食彩を浅草ビューホテルで

豊かな自然が織りなす食のふるさと宮城

シェフ&シェフ ～プレミアムディナー宮城コース～

Chef & Chef Premium Dinner Miyagi Course

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

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル
Palette-Style Nine Specialty Chilled Hors d'Oeuvres with a Miyagi Prefecture Twist

中国料理 Chinese

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
Braised Shark Fin from Kesennuma, Miyagi Prefecture, Rich Shanghai Crab Miso Soup with Snow Crab

鉄板フレンチ Teppan-French

活メ鯧鱈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
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

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て 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bernaise Sauce with the Aroma of Sendai Miso and Japanese Parsley, with Grand-mere Root Vegetables

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

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
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ￥9,800



〈Menu〉

冬味七菜冷盆

冬の冷菜 七種パレットスタイル

A palette style seven kinds of Cold Winter Appetizers

鱈白子燉排翅

鱈 白子 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Pot Steamed Soup with Cod, Milt, and Shark 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

蟹甲羅羅白糕

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

Radish Cake with Snow Crab, Grilled in Crab Shell, Lightly Salted Five Vegetable Stir Fry, with Homemade XO Sauce

紹興會和牛腩

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 infused with Shaoxing Wine Aroma

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

葱姜叉焼絲撈麵

釜焼き叉焼と葱生姜の細切り入り煮込みそば

Pot-Roasted Char Siu and Soba Noodle Stew with Shredded Green Onion and Ginger

是日特別甜点心

本日のデザート

Today's dessert



※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.

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

黒毛和牛種仙台牛サーロイングリル ベアルネーズに仙台味噌と 60g ¥5,500
せりの香りをのせて 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin Bernaise Sauce
with the Aroma of Sendai miso and Japanese Parsley,with Grand-mere Root Vegetables

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 ポメリーマスタードと共に ¥3,000
Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard

活ベ鰯鱈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 ¥6,000
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver,Carrot Cream and Truffe Sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Cheese platter

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 ¥2,000
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edanane Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree,Neo Traditional

林檎とクリームチーズのタルトフランベ アルザス ¥1,800
バニラアイスにシナモンの香りで
Apple and Cream Cheese Tarte Flambe,Alsace,Vanilla Ice Cream with Cinnamon Scent

お子様料理 Junior menu

スペシャルお子様プレート ¥2,500
Special Junior Plate

蔾絵特製コーンスープ ¥1,000
Makie's special corn soup

Menu

唐紅花式冷菜盆～初冬の味わい～

¥3,000

Karakurenai-Style Assorted Chilled Vegetable Hors d' Oeuvres ~ Taste of Early Winter ~

冬の冷菜 七種パレットスタイル

¥3,200

A Palette style seven kinds of Cold Winter Appetizers

季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル

¥4,200

Nine kinds of seasonal cold dishes palette style

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

¥12,000

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly simmered Golden Soup stock

鱈 白子 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

¥2,500

Pot Steamed Soup with Cod,Milt,and Shark Fin

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 ¥3,500

Radish Cake with Snow crab,Grilled in crab shell,Lightly Salted five Vegetable stir fry,with Homemade XO sauce

真鱈の蒸し物 浅利と浜名湖産生海苔のスープ

¥2,500

Steamed Pacific Cod,Clam and Fresh Lake Hamana Seaweed Soup

北京ダック 新鮮な野菜と共にクレープに包んで

¥1,500

Peking duck wrapped in crepe with fresh vegetables

北京ダック半羽 (8 枚)

特別価格 ¥12,000→¥10,000

Peking duck half (8 pieces)

北京ダック 1 羽 (16 枚)

特別価格 ¥24,000→¥20,000

1 Peking duck (16 pieces)

日向鶏腿肉の唐揚げ

¥2,500

Deep-fried Hyuga chicken

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

¥3,500

Simmered marbled wagyu chuck eye roll with Shaoxing wine aroma

国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製 XO 醬ソース

¥7,000

Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce

香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

¥3,000

Hong Kong-style thin noodles with Won Tons

釜焼き叉焼入りチャーハン

¥1,800

Pork fried rice

五目入りあんかけ焼きそば

¥2,200

Ankake yakisoba with gomoku sauce

シェフこだわりのデザート

¥1,800

Chef's favorite dessert

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐

¥1,000

Mongolian Rock Salt Almond Tofu

唐紅花特製 マンゴープリン

¥1,200

Karakurenai's Special Mango Pudding

～ DRINK MENU ～

Sommelier's Selection

ソムリエおすすめワイン

【Champagne シャンパーニュ】

Andre Diligent Brut (France)
アンドレ デイリジヤン ブリュット (フランス)

Glass ¥1,800
Bottle ¥10,000

【White Wine 白ワイン】

Mount Pleasant Hunter Valley Semillon (Australia)
マウント プレザント ハンター ヴァレー セミヨン (オーストラリア)

Glass ¥1,800
Bottle ¥10,000

Coteaux du Layon Selection Grand Noble (France)
コト デュ レイヨン セレクション グラン ノブル (フランス)

Glass ¥1,800
Bottle ¥10,000

【Red Wine 赤ワイン】

Margaret River Cabernet Sauvignon (Australia)
マーガレット リヴァー カベルネ ソーヴィニヨン (オーストラリア)
～ SandaHord ～

Glass ¥1,800
Bottle ¥10,000

【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal)
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

Glass ¥1,800

Sake

日本酒

Dassai Junmai Daiginzyo 39
獺祭 純米大吟醸 39

120ml ¥1,800
4合ボトル ¥10,000

Shochu

焼酎

Barkley Shochu “Iki no Hana”
麦焼酎 壱岐の華

Glass ¥1,600
Bottle ¥8,800

Potato Shochu “Tomino Hozan”
芋焼酎 富乃宝山

Glass ¥1,600
Bottle ¥8,800

Potato Shochu “Maoh”
芋焼酎 魔王

Bottle ¥18,000

Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th
紹興貴酒 10年

Glass ¥1,600
Bottle ¥8,800

Koetsu Ryuzan Chenglong 8th
古越龍山 澄龍

Bottle ¥12,000

Shaoxing Precious Wine Urn 15th
紹興貴酒 壺15年

Bottle ¥15,000

Whisky

ウィスキー

Chivas Regal 12th
シーバス リーガル 12年

Glass ¥1,600

Jack Daniels Black
ジャック ダニエル ブラック

Glass ¥1,600

Beer

ビール

Suntory Draft Beer

サントリー 香る エール生ビール

Glass ¥1,350

Asahi Super Dry Medium Bottle

アサヒスーパードライ 中瓶

Bottle ¥1,200

Non alcoholic drinks

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic beer

ビール オールフリー

Glass ¥1,000

Sparkling wine

スパークリングワイン

Glass ¥1,200

Cocktail Coloration

カクテルカラーネーション

2名様分 ¥2,000

Soft drink

ソフトドリンク

Specialty Ginger Ale

特製ジンジャーエール

¥1,200

Orange juice

オレンジジュース

¥900

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥900

Pepsi Cola

ペプシコーラ

¥900

Oolong tea

ウーロン茶

¥900

Mineral water Fuji

ミネラルウォーター フジ

¥800

Sparkling Water Surgiva

炭酸入りミネラルウォーター

¥900

Chinese Tea

中国茶

Pu' er Tea

プーアル茶

¥1,200

Tieguanyin Tea

鉄観音茶

¥1,200

Tung-chow-Oolong tea

凍頂烏龍茶

¥1,200

表記料金には税金・サービス料 10%が含まれております。