

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 蒔絵 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。

食することで参加する **SDGs**

 **Blue ブルーシーフード**
Blue Seafood Guide

「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。





シェフ&シェフ ~コラボレーションランチ~

Chef & Chef Collaboration Lunch course

お一人様 ¥6,000

<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

冬のチャイニーズオードブル盛り合わせ
Assortment of Chinese Winter Hors d'Oeuvres

中国料理 Chinese

五目入り酸辣湯 ズワイ蟹をあしらって
Five Ingredient Hot and Sour Soup, with Snow Crab

中国料理 Chinese

真鱈の蒸し物 浅利と浜名湖産生海苔のスープ
Steamed Pacific Cod, Clam and Fresh Lake Hamana Seaweed Soup



鉄板フレンチ Teppan-French

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
Hyuga Chicken Thigh Braised in Red Wine with Winter Vegetables, Coq au Vin

または
or

活メ 鱈のポワレ 茸とカリフラワーのグレックと
春菊のピューレ 濃厚なジュ

Ikejime Processed Spanish Mackerel, Mushroom and Cauliflower Grecque with Chrysanthemum Puree, Rich Jus



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

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



美遊
味祭

食彩みやぎ

社と誰が育んだ宮城の食彩を写真セミナーで



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 Kesenuma, Miyagi Prefecture, Rich Shanghai Crab Miso Soup with Snow Crab

鉄板フレンチ Teppan-French

活メ鮫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



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-mere, Champignons de Paris and Red Wine Sauce

または or

+¥2,000で for an additional ¥2,000

活メ鮫鱈とその肝を使った海のロッシェニ 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

Poired 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 穂乃華のプチパン

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 食彩みやま

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

美遊
味祭

食彩みやま
TEL:02-2634-0001

※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.

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

葱姜叉焼絲苧麵

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

本日のデザート

Today's dessert



フォワグラのポワレ Foie gras poiret	¥ 4,500
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 Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce	¥ 6,800
黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100 g) 本日のソース Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Today's Sauce	¥ 7,000 200 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 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	60g ¥ 5,500
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 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	¥ 3,000
季節のクリームスープ Seasonal cream soup	¥ 1,000
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 Bone-in chicken thigh confit and savory sautéed mushrooms With pommery mustard	¥ 3,000
活〆鮫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 Truffe Sauce	¥ 6,000
各種チーズの盛り合わせ Cheese platter	¥ 3,600
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 Edanane Paste in a Veil of Matcha Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree,Neo Traditional	¥ 2,000
林檎とクリームチーズのタルトフランベ アルザス 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	¥ 1,800

お子様料理 Junior menu

スペシャルお子様プレート Special Junior Plate	¥ 2,500
蒔絵特製コーンスープ Makie's special corn soup	¥ 1,000

Menu

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 ~	¥ 3,000
冬の冷菜 七種パレットスタイル A Palette style seven kinds of Cold Winter Appetizers	¥ 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
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	¥ 2,500
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	¥ 3,500
真鱈の蒸し物 浅利と浜名湖産生海苔のスープ Steamed Pacific Cod,Clam and Fresh Lake Hamana Seaweed Soup	¥ 2,500
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 醬ソース Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce	¥ 7,000
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
釜焼き叉焼入りチャーハン Pork fried rice	¥ 1,800
五目入りあんかけ焼きそば 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

～ 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) Glass ¥1,800
アンドレ デイリジジャン ブリュット (フランス) Bottle ¥10,000

【White Wine 白ワイン】

Mount Pleasant Hunter Valley Semillon (Australia) Glass ¥1,800
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) Bottle ¥10,000

Coteaux du Layon Selection Grand Noble (France) Glass ¥1,800
コト デュ レイヨン セレクション グラン ノブル (フランス) Bottle ¥10,000

【Red Wine 赤ワイン】

Margaret River Cabernet Sauvignon (Australia) Glass ¥1,800
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) Bottle ¥10,000
～ SandaHord ～

【Madeira Wine マディラワイン】

Madeira Malvasia 10th (Portugal) Glass ¥1,800
マディラ マルヴァジア 10年 (ポルトガル)

Sake

日本酒

Dassai Junmai Daiginzyo 39 120ml ¥1,800
獺祭 純米大吟醸 39 4合ボトル ¥10,000

Shochu

焼酎

Barkley Shochu "Iki no Hana" Glass ¥1,600
麦焼酎 壱岐の華 Bottle ¥8,800

Potato Shochu "Tomino Hozan" Glass ¥1,600
芋焼酎 富乃宝山 Bottle ¥8,800

Potato Shochu "Maoh" Bottle ¥18,000
芋焼酎 魔王

Shaoxing Wine

紹興酒

Shaoxing Precious Wine 10th Glass ¥1,600
紹興貴酒 10年 Bottle ¥8,800

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 Glass ¥1,600
シーバス リーガル 12年

Jack Daniels Black Glass ¥1,600
ジャック デニエル ブラック

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。