

THE DINING
唐紅花 & 蔣絵
シノワ 鉄板フレンチ

Menu

シェフ&シェフ～コラボレーションランチ～【平日限定】

お一人様 ￥6,000

アミューズ・ブーシュ

真鯛の炙り チャイニーズサラダ「彩」仕立て

浜名湖産 生海苔と豆腐のとろみスープ

大粒帆立貝の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

あべ鶏モモ肉のオリエンタル風ガランティーマヌ ジャスミンライスのバジルリゾットと夏野菜

または 活メ鱸のエスカロップグリルと生ハムのサラダ仕立て ヴィネグレット ドプロヴァンサルソース

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

マンゴースープとババオラム ココナッツムースと夏のフルーツ

シェフ&シェフ ～コラボレーションコース～

お一人様 ランチ ￥9,800 ディナー ￥10,800

アミューズ・ブーシュ

唐紅花式冷菜盆～涼風に乗せて～

牛テール フカヒレ 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

太刀魚のあられ焼き 夏野菜と共に オリジナル XO ソースで

仔羊（鞍下肉）のローストにブル・メートル・ドテルとペコリーノ・ロマーノを載せて 茄子のキャビア仕立てと仔羊のコンフィのシガー

または 蝦夷鮑の低温ローストにその肝で仕上げたブル ノアゼットソース 新じゃが芋とピペラードを添えて【+￥2,000】

または 黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース【+￥2,800】

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

マンゴースープとババオラム ココナッツムースと夏のフルーツ

シェフ&シェフ ～プレミアムコラボレーション～

お一人様 ￥16,800

アミューズ・ブーシュ

季節のこだわり 九種の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

蝦夷鮑の低温ローストにその肝で仕上げたブル ノアゼットソース 新じゃが芋とピペラードを添えて

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 穂乃華のパン

マンゴースープとババオラム ココナッツムースと夏のフルーツ

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。

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN"

お一人様 ¥9,800



Menu

夏の七種冷菜パレットスタイル

牛テール フカヒレ 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

太刀魚のあられ焼き 夏野菜と共に
オリジナル XO ソースで

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り
または
国産牛フィレのステーキ 自家製 XO 醬ソース【+ ¥2500】

ズワイ蟹入りあっさり塩あんかけの 香港伊府麵

本日のデザート



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。