

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

冬のチャイニーズオードブル盛り合わせ

五目入り酸辣湯 ズワイ蟹をあしらって

真鱈の蒸し物 浅利と浜名湖産生海苔のスープ

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

または 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

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

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

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 ～初冬の味わい～

鱈 白子 フカヒレを使用し、じっくり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 醤を添えて

鴨ムネ肉のロースト 林檎と根菜のグランメール添え シャンピニョンド パリと赤ワインのソース

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

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

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

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル

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

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

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 根菜のグランメール添え

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

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

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。