

GRAND MENU

グランドメニュー

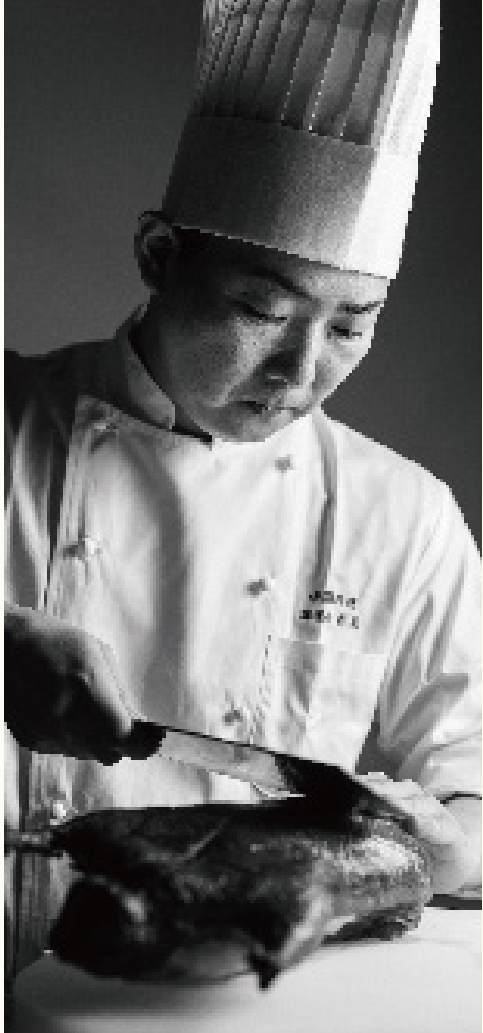
Chinois KARAKURENAI × Teppan-French MAKIE

THE DINING

唐紅花 & 蔣絵

シノワ

鉄板フレンチ



唐紅花 唐紅花
中国料理シェフ
Cherish
&
Cherish
フレンチシェフ
蒔絵

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

彩冷菜盛り合わせ 夏めく季節と共に

Assortment of Colorful Cold Dishes in the Summer-like Season

中国料理 Chinese

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

Slow-Steamed Pot Soup of Soft-Shelled Turtle, Ezo Abalone, and Five Kinds of Dried Ingredients

中国料理 Chinese

ハタの広東式蒸し物 麒麟仕立て 伝統のフィッシュソースで

Cantonese-Style Steamed Grouper in Traditional Fish Sauce, Prepared Kirin-Style

鉄板フレンチ Teppan-French

仔羊(鞍下肉)のローストにバイヤルディを添えて クレーム ダイコとジュ ダニョー

Roast Rack of Lamb with Byaldi, Crème d'Ail and Jus d'Agneau

または or

+¥1,500で for an additional ¥1,500

活カナダ産オマール海老(1/2カット)の鉄板焼きと初夏の野菜のサラダ仕立て

甘夏とフォンデュド サフラネのソース

Live Canadian Lobster (1/2 cut) Teppanyaki and Early Summer Vegetable Salad with Sweet Pomelo and Fondue du Safrané 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 Sauce of the day

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

4種類のチーズを使ったテリーヌドフロマージュ
グリオットチェリーのコンポートとヨーグルトのグラス
Four-Cheese Terrine de Fromages with Glass of Yogurt and Griottines Cherry Compote





シェフ&シェフ ~プレミアムコラボレーション~

Chef & Chef Premium Collaboration course

お一人様 ¥16,800

<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

季節のこだわり 九種の冷菜パレットスタイル
A palette style of nine kinds of selected seasonal cold dishes

中国料理 Chinese

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
Whole-Steamed Blue Shark Fin in Slowly Simmered Golden Soup Stock

鉄板フレンチ Teppan-French

活カナダ産オマール海老(1/2カット)の鉄板焼きと初夏の野菜のサラダ仕立て
甘夏とフォンデュ サフラネのソース

Live Canadian Lobster (1/2 cut) Teppanyaki and Early Summer Vegetable Salad with Sweet Pomelo and Fondue du Safrané Sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

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
Japanese Beef Tenderloin Rossini with Foie Gras and Truffle 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

4種類のチーズを使ったテリーヌドフロマージュ
グリオットチェリーのコンポートとヨーグルトのグラス
Four-Cheese Terrine de Fromages with Glass of Yogurt and Griottines Cherry Compote

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN"

お一人様 ¥9,800



<Menu>

初夏風冷菜盆

初夏の七種冷菜パレットスタイル

Seasonal Cold Appetizer Seven Kinds Palette Style

龍鮑魚香燉湯

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

Slow-Steamed Pot Soup of Soft-Shelled Turtle, Ezo Abalone, and Five Kinds of Dried Ingredients

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

麒麟蒸斑紋魚

ハタの広東式蒸し物 麒麟仕立て

伝統のフィッシュソースで

Cantonese-Style Steamed Grouper in Traditional Fish Sauce, Prepared Kirin-Style

鎮江酢會排骨

鹿児島県産黒豚のスペアリブ 鎮江黒酢で柔らかく

Tender spare ribs of Kagoshima black pork, softened with zhenjiang black vinegar

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 Hotelmade XO Sauce

香港雲吞湯麵

香港式細麵の海老雲吞入りスープヌードル

Hong Kong-Style Thin Noodles Soup with Shrimp Won Tons

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.