

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 平日限定

<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

チャイニーズオードブル 初夏の香り
Chinese Hors d'Oeuvres with Bouquet of Early Summer

中国料理 Chinese

冬瓜のすり流し干し貝柱入りとろみスープ
Thickened Soup of Ground Wax Gourd and Dried Scallops

中国料理 Chinese

むき大海老三種の味わい
Three Kinds of Peeled Prawn



鉄板フレンチ Teppan-French

米澤豚 肩ロースのシャルキュティエール
初夏の野菜とクレソンのほろ苦いサラダティエドと共に
Yonezawa Pork Shoulder Roast Charcuterie with Early Summer Vegetables and Bitter Watercress Salad Tiède

または
or

活メイサキのポワレにエピスを香らせて
ズッキーニのピューレとレギュームヌイユを添えて
Spice-Scented Poêlé of Ikejime-prepared Grunt with Zucchini Puree and Legume Noodles

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 ~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 ダイユとジュ 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 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





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“ロッシェニ”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

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

麒麟蒸班紋魚

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.