

# 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



シノワ Chinois

ランチ限定

## シノワランチ ～美味彩菜～

Chinois Lunch course

お一人様 ¥6,000 ▶ 平日割引 ¥4,500 (1日限定20食)

※各種割引の併用は致しかねます。

<Menu>

美味懷石盆

シノワ1口冷菜盛り合わせ

Assortment of bite-sized Chinois style appetizers

冬瓜豆腐羹

冬瓜と豆腐のとろみスープ★

Winter melon and tofu thick soup

三彩炒牛絲

牛肉と花ニラの細切り炒め

Beef and Ipheion uniflorum stir fry

金陵片皮鴨

釜焼き北京ダック 餅々クレープに包んで

Pot-baked Peking Duck Wrapped in a glutinous Crepe

奶油扒帶子

ホタテ貝と旬野菜のクリームソース

ミルフィーユ仕立て

Millefeuille of scallop and seasonal vegetables cream sauce

叉焼炒飯

釜焼きチャーシューと青葱のチャーハン

ザーサイ添え

Pot roasted char siu and green scallion fried rice,  
accompanied by zha cai

塩杏仁豆腐

唐紅花名物モンゴル岩塩の杏仁豆腐

Karakurenai's Specialty Mongolian Rock Salt Almond Tofu

### オプション option menu

★プラス¥2,500でスープを

「吉切鯨のフカヒレ姿煮 牛、豚、鶏のシェフのこだわりブラウンスープ」にご変更致します。

The soup can be changed to Simmered Blue Shark Fin for an additional ¥3,300.

※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.





シェフ&シェフ Chef & Chef

## 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 ▶ 平日割引 ¥4,500 ※各種割引の併用は致しかねます。

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

シノワ Chinois

鶏の胸肉の低温調理、手羽の海老しんじょう揚げ  
シノワ風パテドカンパーニュそれぞれのソースで

Sous vide chicken breast, deep-fried shrimp balls,  
Chinois-style pâté de campagne with various sauces

シノワ Chinois

冬瓜入り黄金色に輝く壺蒸しスープ  
Golden pot steamed soup with winter melon

シノワ Chinois

三彩のアンサンブル むき海老と奏でる味わい  
Three colour ensemble, dancing with the taste of peeled shrimp

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のパン  
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

栗原心平さん&浅草ビューホテル  
コラボデザート

Dessert made in a collaboration  
between Shinpei Kurihara and the Asakusa View Hotel

チョイスメニュー choice menu

鉄板フレンチ Teppan-French

エピスを香らせた仔羊背肉のロースト  
タジン風野菜とアリゴ

EPICES-scented lamb spine roast, tagine-style vegetables and aligot

メインを下記の2種よりお選びいただけます。  
Main dishes from the following two types You can choose.

鱈のアングレーズ  
プティポワフランセーズとルバーブのチャツネ

Japanese Spanish Mackerel Anglaise,  
Petits Pois a la Francaise and Rhubarb Chutney

コースをお楽しみいただいために 各種 ¥600

じっくり煮込んだ干し貝柱入りお粥3種の薬味添え  
Slow-cook dried scallop porridge with 3 kinds of condiments

サーモンと大葉のスープチャーハン ザーサイ添え  
Fried rice in salmon and perilla leaf soup with zha cai

※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.





シェフ&シェフ Chef & Chef

## シェフ&シェフ ~コラボレーションディナー~

Chef & Chef Collaboration Dinner course

お一人様 ¥10,800 ▶ 平日割引 ¥9,800

※各種割引の併用は致しかねます。

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

シノワ Chinois

真鯛とアボカドのタルタルサラダ  
利尻昆布の旨味醤油とオクラのアクセント

Red sea bream and avocado tartar salad,  
kombu kelp flavoured soy sauce and okra accents

シノワ Chinois

48時間煮込んだ 黄金色に輝く壺蒸しスープ

48 hour slow cooked golden pot steamed soup

シノワ Chinois

夏野菜 × 瞬間技法 大海老を平貝で囲み二重奏

Summer vegetables x instant technique,  
A duo of large shrimps surrounded by pen shells

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

栗原心平さん & 浅草ビューホテル  
コラボデザート

Dessert made in a collaboration  
between Shinpei Kurihara and the Asakusa View Hotel

### チョイスメニュー choice menu

鉄板フレンチ Teppan-French

メインを下記の2種よりお選びいただけます。  
Main dishes from the following two types You can choose.

やさしく火入れしたシャラン産鴨胸肉のドレ  
チェリーにアーモンドを添え 芳醇な赤ワインソースと

Gently cooked Challans duck breast, cherry and almonds,  
accompanied by a mellow red wine sauce

活カナダ産オマール海老(1/2カット)に  
カモミールの香りをのせ エピスを利かせたソースで

Live Canadian lobster (1/2 cut) with chamomile scent and EPICE gravy

### コースをお楽しみいただいために 各種 ¥600

じっくり煮込んだ干し貝柱入りお粥3種の薬味添え  
Slow-cook dried scallop porridge with 3 kinds of condiments

サーモンと大葉のスープチャーハン ザーサイ添え  
Fried rice in salmon and perilla leaf soup with zha cai

※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.



シェフ&シェフ Chef & Chef

## 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 ¥13,800

<Menu>

鉄板フレンチ Teppan-French

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

シノワ Chinois

真鯛とアボカドのタルタルサラダ  
利尻昆布の旨味醤油とオクラのアクセント

Red sea bream and avocado tartar salad,  
kombu kelp flavoured soy sauce and okra accents

シノワ Chinois

48時間煮込んだ 黄金色に輝く壺蒸しスープ  
48 hour slow cooked golden pot steamed soup

鉄板フレンチ Teppan-French

活カナダ産オマール海老(1/2カット)に  
カモミールの香りをのせ  
エピスを利かせたソースで

Live Canadian lobster (1/2 cut)  
with chamomile scent and EPICE gravy

鉄板フレンチ Teppan-French

やさしく火入れしたシャラン産鴨胸肉のドレ  
チェリーにアーモンドを添え  
芳醇な赤ワインソースと

Gently cooked Challans duck breast, cherry and almonds,  
accompanied by a mellow red wine sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

ビューホテルメイド 穂乃華のパン  
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

栗原心平さん&浅草ビューホテル  
コラボデザート

Dessert made in a collaboration  
between Shinpei Kurihara and the Asakusa View Hotel

※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 ▶ **平日割引** ¥8,800

※各種割引の併用は致しかねます。



<Menu>

六彩懐石盆

初夏の前菜パレットスタイル 6種の競演

Assortment of 6 early summer appetizers

牛脛燉排翅

フカヒレ姿、和牛スネ肉、マカ、なつめ、キノガサ茸、トウモロコシの壺蒸しスープ★

Braised shark fin, Wagyu beef shank, maca, jujube, bamboo fungus, pot steamed corn soup

腐皮東坡肉

山形産米沢豚の角煮 湯葉と冬瓜のあしらい★

Kakuni (slow cook) of Yamagata-sourced Yonezawa pork with dried beancurd and winter melon garnish

時菜炒双鮮

2種海鮮と季節野菜の炒め 豆鼓醬と共に

2 kinds of seafood and seasonal vegetables stir-fried with black bean sauce

海鮮蒸豊味

旬の魚 昆布、干し貝柱、中華ハムの旨味ソース

Seasonal fish, Sauce made from konbu kelp, dried scallops, and Chinese ham

特別デザート

シェフこだわりのデザート

Chef's Special Dessert

## チョイスメニュー choice menu

お食事を下記の2種よりお選びいただけます。

Main dishes from the following three types You can choose.

鴨白湯華麺

鴨肉と高菜の白湯つけ麺

White-broth tsukemen with duck meat and mustard greens

荷葉帯子炒飯

ベトナム式 蓮の葉包みホタテチャーハン

Vietnamese style scallop fried rice wrapped in lotus leaf

## オプション option menu

★プラス ¥2,500 でスープを

「吉切鮫フカヒレの姿煮

牛、豚、鶏のシェフのこだわりスープ」

にご変更致します。

The soup can be changed to Chef's Special Soup of Simmered Blue Shark Fin, Beef, Pork, and Chicken for an additional ¥2,500.

★プラス ¥800 で肉料理を

「牛フィレ肉と季節野菜

XO 醤入りオイスターソース炒め」

にご変更致します。

The meat dish can be changed to Beef fillet and seasonal vegetables stir-fried with XO oyster sauce for an additional ¥800.





# 四季七彩 ~彩 IRODORI~

Chinois course "Shiki-nanasai-IRODORI"

お一人様 ¥12,800



<Menu>

## 七彩懐石盆

ウニのクリーム煮、天使海老の冷菜、クラゲの和え物、  
米沢豚のチャーシュー入り 7種冷菜パレットスタイル

Assortment of 7 appetizers including creamy braised sea urchin,  
angel prawn, jellyfish salad, Yonezawa pork char siu

## 蟹肉冬瓜翅

ズワイ蟹と冬瓜・フカヒレのとろみスープ★

Thick soup of snow crab, winter melon, and shark fin

## 牛扒併點心

牛フィレ肉のステーキ 紹興酒のブレンドソース

自家製点心添え

Beef fillet steak, Shaoxing wine blend sauce, Homemade dim sum

## 時菜炒双鮮

アワビとむき海老、季節野菜の炒め 豆鼓醬と共に

Stir fry of abalone, peeled shrimp, and seasonal vegetables in black bean sauce

## 海鮮蒸豊味

金目鯛の蒸し物 昆布、干し貝柱、中華ハムの旨味ソース

Steamed kinmedai (Splendid alfonso), umami sauce of Konbu kelp, dried scallops, and Chinese ham

## 特別甜点心

シェフこだわりのデザート

Chef's Special Dessert

## チョイスメニュー choice menu

お食事を下記の2種よりお選びいただけます。

Main dishes from the following three types You can choose.

### 鴨白湯華麺

鴨肉と高菜の白湯つけ麺

White-broth tsukemen with duck meat and mustard greens

### 荷葉帯子炒飯

ベトナム式 蓮の葉包みホタテチャーハン

Vietnamese style scallop fried rice wrapped in lotus leaf

## オプション option menu

★プラス¥2,500でスープを

「吉切鮫フカヒレの姿煮 牛、豚、鶏のシェフのこだわりスープ」にご変更致します。

The soup can be changed to Chef's Special Soup of Simmered Blue Shark Fin, Beef, Pork, and Chicken for an additional ¥2,500.



シノワ Chinois

## 四季七彩 ～唐 KARA～

Chinois course "Shiki-nanasai-KARA-"

お一人様 ￥16,800



<Menu>

龍髭蟹腿対鮑

タラバ蟹のカダイフ巻き揚げと鮑の冷菜 唐紅花スタイル

Red king crab Kadayif and abalone appetizer, nouvelle chinois style

紅焼排翅

吉切鮫フカヒレ姿煮 牛、豚、鶏

シェフのこだわりブラウンスープ

Chef's Special Brown Soup of Simmered Blue Shark Fin, Beef, Pork, and Chicken

牛扒併鷺肝

牛フィレ肉のステーキ、紹興酒のブレンドソース

焼きフォアグラ添え

Beef fillet steak, Shaoxing wine blend sauce with grilled foie gras

上湯燗合掌蝦

カナダ産オマール海老のシンプルな上湯煮 旬の野菜と共に

Simple stock-simmered Canadian lobster with seasonal vegetables

海鮮蒸豊味

金目鯛の蒸し物 昆布、干し貝柱、中国ハムの旨味ソース

Steamed kinmedai (Splendid alfoncino), umami sauce of Konbu kelp, dried scallops, and Chinese ham

特別甜点心

シェフこだわりのデザート

Chef's Choice Desserts

### チョイスメニュー choice menu

お食事を下記の2種よりお選びいただけます。

Main dishes from the following three types You can choose.

鴨白湯華麺

鴨肉と高菜の白湯つけ麺

White-broth tsukemen with duck meat and mustard greens

荷葉帯子炒飯

ベトナム式 蓮の葉包みホタテチャーハン

Vietnamese style scallop fried rice wrapped in lotus leaf



※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.





鉄板フレンチ Teppan-French

ランチ限定

## こだわりフレンチ

French Lunch course

お一人様 ¥7,000 ▶ 平日割引 ¥5,500 1日限定20食

※各種割引の併用は致しかねます。

### アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

メカジキのミ・キュイ 野菜のエスカベッシュとアボカドのクリーム  
Swordfish Mi-cuit, vegetable escabeche with cream of avocado

ジャスミンティーのロワイヤルとグリーンピースのカプチーノ仕立て  
Jasmine tea royale and cappuccino of peas

鯖のアングレーズ 青海苔を香らせた貝類のジュ  
Japanese Spanish mackerel anglaise, green laver-flavoured shellfish jus

エピスを香らせた仔羊背肉のロースト タジン風野菜とアリゴ★  
EPICES-scented lamb spine roast, tagine-style vegetables and aligot

パスティスの雲に包まれたババ・ブーシオンをエキゾチックフルーツのスープに浮かべて  
Baba au rhum wrapped in clouds of pastis served on a base of exotic fruit soup

### カフェ

Café

### オプション option menu

★プラス¥1,000でメイン料理を

「牛フィレ肉とフォワグラの“ロッシーニ”トリュフソース」にご変更致します。

The main dishes can be changed to Tournedos Rossini of beef fillet, foie gras, and truffle sauce for an additional ¥1,000.

※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.



クラシカルな部分も取り入れ、シェフが現代風にアレンジしたフランス料理の数々・・・  
一品一品の料理にこだわり、一皿一皿がまるで芸術作品の様なスタイリッシュな  
盛り付けで食べてしまうのが勿体なくなるようなシェフ渾身のフレンチフルコース

鉄板フレンチ Teppan-French

## フレンチディナー ～Les Saisons～

French Dinner course

お一人様 ￥11,800 ▶ 平日割引 ￥10,800

※各種割引の併用は致しかねます。

アミューズ・ブーシュ  
Amuse-bouche

牛肉のタルタル仕立てと雲丹の“うにく” デリケートなジュレと  
Delicate "sea urchin" jelly of beef tartare and sea urchin

とうもろこしの冷製スープとフォワグラのコポー  
Chilled corn soup and foie gras copeau

活カナダ産オマール海老(1/2カット)にカモミールの香りをのせ  
エピスを利かせたソースで  
Live Canadian lobster (1/2 cut) with chamomile scent and EPICE gravy

やさしく火入れしたシャラン産鴨胸肉のドレ チェリーにアーモンドを添え  
芳醇な赤ワインソースと  
Gently cooked Challans duck breast, cherry and almonds, accompanied by a mellow red wine sauce

パスティスの雲に包まれたババ・ブーシオンを  
エキゾチックフルーツのスープに浮かべて  
Baba au rhum wrapped in clouds of pastis served on a base of exotic fruit soup

カフェ  
Café

※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.