

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

カツオのたたき 春の彩野菜 チャイニーズサラダ仕立て
Seared bonito with spring vegetables and chinese salad

中国料理 Chinese

飛び子と豆腐のトロみスープ ズワイ蟹をあしらって
Tobiko and tofu thick soup garnished with snow crab

中国料理 Chinese

尾頭付き大海老の広東式蒸し物 干し海老の醬で
Cantonese-style steamed whole shrimp with dried shrimp sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

仔羊のトマト煮込みと(ナヴァラン ダニョー プランタニエール)春野菜の香り
Tomato-braised lamb and spring vegetable aromas (navarin d'agneau printanier)

または
or

活桜鯛ポワレと浅利のフォンダン ミモザのブーケ飾りを添えて
Pan-fried fresh cherry blossom sea bream with clam fondant, garnished with mimosa bouquet



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

苺のミルフィーユと苺のコンフィチュール ヨーグルトのグラス
Strawberry mille-feuille and strawberry confiture in a yogurt ice cream



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

鮑の冷製 旬の前菜盛り合わせ ~春爛漫の季節を迎え~

Chilled abalone - assorted seasonal appetizers to welcome the vibrant spring season

中国料理 Chinese

国産地鶏 春竹の子 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

Steamed pot soup with domestic chicken, spring bamboo shoots, and five dried food

中国料理 Chinese

真鯛のブラックビーンズ紙包み焼き 野菜のカダイフ揚げを添えて

Grilled black bean paper-wrapped red snapper served with fried vegetable kadaif

鉄板フレンチ Teppan-French

仔羊(鞍下肉)を香り豊かな香草包み焼きに フランス産レンズ豆を添えて
ジュ ダニョーにディジョンマスタードの風味

Tender lamb (saddle meat) wrapped in fragrant herbs, accompanied by French lentils Jus d'agneau with dijon mustard flavor

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)のグリルとグリーンアスパラガス
シェリーの香るマルテーズソース

Grilled half-cut canadian lobster with green asparagus, served with sherry-infused marquise 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

苺のミルフィーユと苺のコンフィチュール ヨーグルトのグラス

Strawberry mille-feuille and strawberry confiture in a yogurt ice cream

※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 ～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

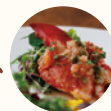
中国料理 Chinese

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)のグリルとグリーンアスパラガス
シェリーの香るマルテーズソース

Grilled half-cut canadian lobster with green asparagus, served with sherry-infused marquise sauce



Blue
Blue Seafood Guide

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

苺のミルフィーユと苺のコンフィチュール ヨーグルトのグラス
Strawberry mille-feuille and strawberry confiture in a yogurt ice cream

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN-"

お一人様 ¥9,800



<Menu>

七菜旬冷菜盆

季節の七種冷菜パレットスタイル

Seasonal Cold Appetizer Seven Kinds Palette Style

地鶏筍燉湯

国産地鶏 春竹の子 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

Steamed pot soup with domestic chicken, spring bamboo shoots, and five dried food

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

紙包鯛炸龍鬚

真鯛のブラックビーンズ紙包み焼き

野菜のカダイフ揚げを添えて

Black bean paper-wrapped grilled red snapper, served with vegetable kataifi

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

海鮮旬菜炒飯

三種海鮮と粒野菜入り炒飯 搾菜

Fried rice with three kinds of seafood and grain vegetables, served with szechuan pickles.

是日特別甜点心

本日のデザート

Today's dessert



蔟 絵

Teppan French MAKIE

Menu

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 ¥6,800
Domestic beef fillet and foie gras with “Rossini” truffle sauce

フォワグラのポワレ ¥4,500
Foie gras poiret

黒毛和種サーロイン肉のポワレ (100g) 本日のソース ¥6,000
Poiret of Japanese black beef Sirloin (100g) Sauce of the day

200 g ¥12,000

300 g ¥18,000

400 g ¥24,000

特別価格 500 g ¥30,000→¥28,000

フランス産チーズの盛り合わせ ¥3,600
French cheese platter

活カナダ産オマール海老 (1/2 カット) のグリルと ¥4,800
グリーンアスパラガス シェリーの香るマルテーズソース
Grilled live Canadian lobster (1/2 cut) and Green asparagus with sherry maltese sauce

苺のミルフィーユと苺のコンフィチュール ¥1,800
ヨーグルトのグラス
Strawberry mille-feuille and strawberry confiture, yogurt glass

表記料金はサービス料 10%と税金を含みます。
The stated price includes 10% service charge and tax.

Menu

鮑の冷製 旬の前菜盛り合わせ～春爛漫の季節を迎え～ Assorted cold abalone and seasonal appetizers ~Welcoming the full spring season~	¥3,000
季節の七種冷菜パレットスタイル Seven kinds of seasonal cold dishes palette style	¥3,500
季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル Nine kinds of seasonal cold dishes palette style	¥4,200
吉切鮫フカヒレの姿煮 時間を掛けて取った黄金色のスープ Boiled Yoshikiri shark shark fin, golden soup cooked over time	¥12,000
国産地鶏 春竹の子 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 Domestic chicken, spring bamboo shoots, and slow-steamed pot-steamed soup made with five types of dried coins.	¥2,500
尾頭付き大海老の広東式蒸し物 干し海老の醬で Cantonese-style steamed shrimp with tails and dried shrimp sauce	¥2,500
真鯛のブラックビーンズ紙包み焼き 野菜のカダイフ揚げを添えて Grilled red sea bream wrapped in black beans and served with fried vegetable kadaif	¥3,500
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 crepe with fresh vegetables	¥1,500
日向鶏腿肉の唐揚げ Deep-fried Hyuga chicken	¥2,500
鹿児島県産黒豚のスペアリブ 鎮江黒酢で柔らかく Kurobuta pork spare ribs from Kagoshima, tender with Chinjiang black vinegar	¥3,500
国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製 XO 醬ソース Domestic Beef Fillet Steak Served with Seasonal Vegetables and Homemade XO Sauce	¥7,000
五目入り餡かけ焼きそば Ankake fried noodles with five ingredients	¥2,200
五目入り餡かけつゆそば Soba with bean paste sauce containing five ingredients	¥2,200
釜焼き叉焼入りチャーハン Pot-baked pork fried rice	¥1,800
シェフこだわりのデザート Chef's favorite dessert	¥1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Mongolian Rock Salt Almond Tofu	¥1,000
唐紅花特製 マンゴープリン Karakurenai's Special Mango Pudding	¥1,200

表記料金はサービス料10%と税金を含みます。
The stated price includes 10% service charge and tax.