

LUNCH MENU

ランチメニュー

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。





【平日限定】シェフ&シェフ コラボレーションコース

Chef & Chef Collaboration course (Weekday only)

お一人様 ¥6,000

<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

タイラギ貝のお刺身 チャイニーズサラダ「彩」仕立て

Pen shell sashimi with colorful Chinese salad

中国料理 Chinese

順菜と豆腐のとろみスープ

Thick brasenia and tofu soup

中国料理 Chinese

むき大海老 三種の味わい

Large shelled prawns in three flavors



鉄板フレンチ Teppan-French

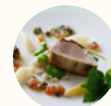
山形県産米澤豚 肩ロースのコンフィに新じゃがいもとローズマリーの香り
トマトとバルサミコのソース

Yamagata Yonezawa pork shoulder confit with new potatoes, rosemary, tomato, and balsamic sauce

または
or

活メカンパチのロティ 大麦とそら豆のリゾット ラヴィゴットソース

Freshly slaughtered roasted greater amberjack with barley and fava bean risotto ravigote 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



シェフ&シェフ コラボレーション フルコース

Chef & Chef Collaboration full course

お一人様 ¥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

初夏の味わい冷菜盛り合わせ

Flavors of early summer — assorted chilled vegetables

中国料理 Chinese

絹笠茸 魚の浮袋 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and shark's fin

中国料理 Chinese

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

下記よりお好みのメインディッシュをお選びください

Please choose one item from below

鉄板フレンチ Teppan-French

仔羊(鞍下肉)のロティ 香草パン粉をまわらせて フランス産レンズ豆とフルムダンベール

Roasted lamb saddle covered with herbal panko breadcrumbs, French lentils, and Fourme d'Ambert

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン

大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース **+¥2,500**

Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream sauce

黒毛和種サーロインのポワレ 本日のソース **+¥2,800**

Japanese Black beef sirloin poêlé served with 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

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム

Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea

※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

お一人様 ¥18,000

<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

初夏の九種冷菜 パレットスタイル
Nine kinds of chilled early summer vegetables, palette style

中国料理 Chinese

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

鉄板フレンチ Teppan-French

カナダ産オマール海老(1/2)のローストにムール貝のフォンダン
大麦とそら豆のリゾットを添えて オマール海老のクリームソース
Roasted Canadian lobster (1/2) with mussel fondant Barley and fava bean risotto with lobster cream 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 穂乃華のプティパン
Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

鉄板フレンチ Teppan-French

抹茶とホワイトチョコレートのテリーヌ 緑色のフルーツと小豆アイスクリーム
Matcha and white chocolate terrine with green fruits and azuki ice cream

コーヒー または 中国茶
Coffee or Chinese tea



鉄板フレンチ Teppan-French

平日ランチ限定 フレンチコース

French course (Weekday lunch only)

お一人様 ¥4,980

〈Menu〉

蒔絵オリジナルタスマニアサーモンマリネと季節野菜のサラダ仕立て
オレンジ風味のドレッシング

Makie original Tasmanian salmon marinade and seasonal vegetable salad
orange flavored dressing

季節のクリームスープ

Seasonal cream soup

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Baked here at the View Hotel Bread from Honoka

骨付き鶏モモ肉のコンフィと香ばしい茸のソテー
ポメリーマスタードと共に

Bone-in chicken thigh confit and sautéed fragrant mushrooms
with pommery mustard

チョコレートのテリーヌと苺のピューレ
バニラアイスクリームを添えて

Chocolate terrine and strawberry puree
Served with vanilla ice cream

コーヒー

Coffee

※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.

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN"

お一人様 ¥12,800



<Menu>

唐紅花初夏七菜冷盆

初夏の七種冷菜 パレットスタイル

Nine kinds of chilled early summer vegetables, palette style

竹筴魚肚燉排翅

絹笠茸 魚の浮袋 フカヒレを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Thoroughly steamed pot-steamed soup with Kinugasa mushrooms, fish swim bladders, and shark's fin

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

甜醬扒鱗焼甘鯛

甘鯛の焼きもの 彩り野菜添え 高知県産 仁淀川山椒の香り甘醤油ソース

Grilled tilefish with colorful vegetables and sweet soy sauce with aroma of Niyodogawa Japanese pepper from Kochi Prefecture

紹興會和牛腩

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 彩り野菜添え 紹興酒の香り

Tender stewed marbled wagyu beef loin with colorful vegetables and Shaoxing wine

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 Homemade XO sauce

揺柱馬來鮮蝦炒飯

焼き帆立貝を乗せた海老入り馬來炒飯 漬物添え

Malay fried rice with grilled scallops and prawns, served with a side of pickles

是日特別甜点心

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー または 中国茶

Coffee or Chinese tea



※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.