

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

Chinese 唐紅花

日本の地域食材を巡る

THE ASAKUSA DINING

味紀行

それぞれの料理に向き合うその先へ

日本の地域食材を巡る“THE ASAKUSA DINING”の味紀行

日本各地には、その土地の風土とともに育まれてきた、確かな味があります。
“THE ASAKUSA DINING”では、日本の地域食材が持つ魅力を、料理として表現していきます。
中国料理とフランス料理、二つの技法を通して引き出される、素材そのものの個性と味わい。
ここでしか出会えない、日本の地域食材の「味」を巡る体験です。
それぞれの料理に向き合う視点から紡ぐ、“THE ASAKUSA DINING”の味紀行が始まります。

Beyond the culinary journey

"THE ASAKUSA DINING": A tasting journey through Japan's regional ingredients

Each region of Japan has its own distinctive flavor that has been nurtured in accordance with the local climate.
At "THE ASAKUSA DINING," we express the appeal of Japan's regional ingredients through our cuisine.
The unique flavors and character of the ingredients are brought out through the techniques of both Chinese and French cuisine.
This is an experience that takes you on a journey through the flavors of Japan's regional ingredients, which you can only encounter here.
The culinary journey of "THE ASAKUSA DINING," woven from the perspective of each dish, begins here.



Menu OU-KA

櫻花

お一人様 ¥10,000



The photo is for illustrative purposes only ※写真はイメージです

一口のお楽しみ

Amuse-bouches

季節の五種冷菜懐石盛り

Assorted Seasonal Cold Appetizers (Five Kinds, Kaiseki Style)

比内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Double-boiled Soup with Hinai Chicken and Kiritanpo Rice Sticks

桜鯛の煎り焼き 甘醤油ソース 青山椒のさわやかな香りと共に

Pan-fried Red Sea Bream with Sweet Soy Sauce and Green Sichuan Pepper

秋田県産 秋田ポーク・こまちの東坡肉 彩り野菜添え

Akita Prefecture Produce: Akita Pork "Komachi" Dongpo Pork with Colorful Vegetables

蒸しパン

Steamed Buns

本日のデザート

Today's Dessert

中国茶

Chinese tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu HARU-RANMAN

春爛漫

お一人様 ¥13,000



The photo is for illustrative purposes only ※写真はイメージです

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

季節の七種冷菜パレットスタイル

Seasonal Seven Kinds of Cold Appetizers Palette Style

比内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Double-boiled Soup with Hinai Chicken and Kiritanpo Rice Sticks

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

桜鯛の煎り焼き 甘醤油ソース 青山椒のさわやかな香りと共に

Pan-fried Red Sea Bream with Sweet Soy Sauce and Green Sichuan Pepper

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 彩り野菜添え

Braised Marbled Wagyu Shoulder Loin with Seasonal Vegetables

稲庭うどんを使った担々つけ麺

Tantan Dipping Noodles with Inaniwa Udon

本日のデザート

Today's Dessert

中国茶

Chinese tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

Menu HYAKKA-RYORAN

百花繚乱

お一人様 ¥23,000



The photo is for illustrative purposes only ※写真はイメージです

一口のお楽しみ

Amuse-bouches

季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル

Chef's Special Seasonal Cold Appetizer Palette (Nine Kinds)

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

Braised Whole Blue Shark Fin in Golden Broth

桜鯛の広東式蒸し物 伝統のフィッシュソースで

Cantonese Steamed Red Sea Bream with Traditional Soy Sauce

お口直しのシャーベット

Palate Cleanser Sorbet

国産牛フィレ肉のステーキ 自家製XO 醤ソース

Domestic Beef Fillet Steak with Homemade XO Sauce

または Or

国産牛A4 サーロインステーキ 唐紅花式黒酢ソース

Domestic Beef Sirloin Steak with Karakurenai Black Vinegar Sauce

ピータン入り中華粥 三種の薬味添え

Congee with Century Egg (Served with Three Condiments)

または Or

いぶりがっこと窯焼き叉焼入り炒飯 上湯と漬物添え

または 稲庭うどんを使った担々つけ麺

Fried Rice with Smoked Daikon Pickles and BBQ Pork (Served with Supreme Broth and Pickles)

Or Tantan Dipping Noodles with Inaniwa Udon

チャイニーズデザートプレート

Chinese Dessert Plate

中国茶

Chinese tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.

A la carte

アラカルトメニュー

季節の五種冷菜懐石盛り合わせ Assortment of Five Seasonal Cold Kaiseki Appetizers	¥3,000
旬の七種冷菜パレットスタイル Palette-Style Assortment of Seven Seasonal Cold Appetizers	¥3,200
季節のこだわり九種冷菜パレットスタイル Palette-Style Assortment of Nine Chef's Special Seasonal Cold Appetizers	¥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 Braised Whole Shark Fin (Yoshikiri-zame) in Golden Broth Slowly Simmered Over Time	¥12,000
日内地鶏ときりたんぽを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ Hinai-jidori Chicken & Kiritanpo Pot-Steamed Soup Gently Steamed to Perfection	¥2,500
秋田県産 比内地鶏の揚げ物 特製香味ソース Fried Akita Prefecture Hinai-jidori Chicken with Special Aromatic Sauce	¥3,000
桜鯛の煎り焼き 甘醤油ソース青山椒の爽やかな香りと共に Pan-fried Red Sea Bream with Sweet Soy Sauce and Green Sichuan Pepper	¥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 Crepes with Fresh Vegetables	¥1,500
北京ダック 半羽 (8枚) Peking Duck Half (8 pieces)	特別価格 Special price ¥12,000 → ¥10,000
北京ダック 1羽 (16枚) 1 Peking Duck (16 pieces)	特別価格 Special price ¥24,000 → ¥20,000
日向鶏腿肉のから揚げ Deep-Fried Hinata Chicken Thigh	¥2,500
霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り Tender Braised Japanese Wagyu Chuck Roll Infused with the Aroma of Shaoxing Wine	¥3,500
国産牛フィレ肉のステーキ季節野菜添え 自家製XO 醤ソース Grilled Japanese Domestic Beef Tenderloin Steak with Seasonal Vegetables and House-Made XO Sauce	¥7,000
釜焼き叉焼入り炒飯 Fried Rice with Char Siu (Roast Pork) Cooked in a Pot	¥1,800
香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル Hong Kong-Style Thin Noodles in Shrimp Wonton Soup	¥3,000
五目入り餡かけ焼きそば Five-Ingredient Ankake Yakisoba (Thick Sauce Noodles)	¥2,200
シェフのこだわりデザート Chef's Signature Dessert	¥1,800
モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 Almond Tofu with Mongolian Rock Salt	¥1,000
唐紅花特製 マンゴープリン Chef's Special Mango Pudding – Karakurenai Style	¥1,200

食材によるアレルギーのあるお客様は、スタッフへお申し付けください。 Customers with ingredient allergies, please let our staff know.

※表示料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。 *Prices shown include consumption tax and 10% service charge.

※仕入れ状況により一部食材が変更となる場合がございます。 *Some ingredients may change depending on availability.