

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 **Chef** 中国料理シェフ

蒔絵 **Chef** 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 シノワ&フレンチフルコース

Chef & Chef Chinois & French 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

鱈と海鮮の冬瓜すり流し掛け 金華ハムとカボスの風味

Grilled Spanish mackerel and seafood with winter melon puree, flavoured with Jinhua ham and kabosu citrus

中国料理 Chinese

三種の根菜と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 three types of root vegetables and five kinds of dried ingredients

中国料理 Chinese

国産大粒帆立貝の揚げ物 香り高い紹興酒とバターソース

Fried large domestic scallops with a fragrant Shaoxing wine and butter sauce



鉄板フレンチ Teppan-French

仔牛モモ肉の煮込みと冬野菜 ブランケット ド ヴォー フレッシュ月桂樹の香りを載せて

Braised veal thigh with winter vegetables in a veal stock-based sauce, topped with the scent of fresh bay leaves

または
or

活メ鯉のポワレ 柚子胡椒風味 大根のミジョテと赤ワインソース

Pan-fried yellowtail with yuzu pepper flavour, served with simmered daikon and red wine 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

チョコレートのテリーヌにオレンジコンフィチュールと木苺
ココアのチュイールと濃厚なチョコレートアイス

Chocolate terrine with orange confiture and raspberries Cocoa tuile and rich chocolate ice cream



chef & chef ～コラボレーションコース～

Chef & Chef Collaboration 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

三種貝の雲丹風味冷菜 ～一口冷菜と初春の味わい～

Three types of shellfish in a sea urchin-flavoured cold dish – a bite-sized cold starter with the taste of early spring

中国料理 Chinese

国産豚のタンとバラ軟骨 冬瓜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Domestic pork tongue and belly cartilage with winter melon, slowly steamed in a pot

中国料理 Chinese

銀鱈を九条葱とシラスの卵白焼きに 山椒香る甘醤油ソース

Grilled sablefish with Kujo leeks and shirasu (whitebait) egg whites, served with a sweet soy sauce infused with sansho pepper

鉄板フレンチ Teppan-French

蝦夷鹿ロースの低温ローストにウォールナッツの香り

Low-temperature roasted Ezo venison loin with walnut aroma, celery root puree, and poivrade sauce

または or

+¥2,000 で for an additional ¥2,000

活メ鰯とその肝を使った海のロッシェニ 人参のクリームとトリュフソース

Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle 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

Poired of Japanese black beef sirloin Today's 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

仙台麴のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて
濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオトラディション

Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional





chef&chef プレミアムコラボレーション(宮城フェア)

Chef & Chef Premium Dinner Miyagi Course

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

宮城県を感じるこだわりの九種冷菜パレットスタイル
Palette-Style Nine Specialty Chilled Hors d'Oeuvres with a Miyagi Prefecture Twist

中国料理 Chinese

宮城県 気仙沼産フカヒレの姿煮 ズワイ蟹入り濃厚上海蟹味噌スープ
Braised Shark Fin from Kesennuma, Miyagi Prefecture, Rich Shanghai Crab Miso Soup with Snow Crab

鉄板フレンチ Teppan-French

活メ鯧鰯とその肝を使った海のロッシェニ 人参のクリームとトリュフソース
Seafood Rossini of Ikejime Processed Monkfish and its Liver, Carrot Cream and Truffle Sauce

鉄板フレンチ Teppan-French

黒毛和種仙台牛サーロインのグリル
ソース ベアルネーズに仙台味噌とせりの香りをのせて 根菜のグランメール添え
Grilled Sendai Kuroge Wagyu Beef Sirloin
Bernaise Sauce with the Aroma of Sendai Miso and Japanese Parsley, with Grand-mere Root Vegetables

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

仙台麴のサヴァランとずんだ餡を抹茶のベールで包まれて
濃厚なバニラアイスクリームと苺のピューレ ネオトラディション
Sendai Wheat Gluten Savarin and Edamame Paste in a Veil of Matcha
Rich Vanilla Ice Cream and Strawberry Puree, Neo Traditional

※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.



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

※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.

中国料理 Chinese

四季七彩 ～旬 SYUN～

Chinois course "Shiki-nanasai-SYUN"

お一人様 ￥12,800



〈Menu〉

冬味七菜冷盆

初春の冷菜 七種パレットスタイル

A palette style seven kinds of Cold Winter Appetizers

鱈白子燉排翅

国産豚のタンとバラ軟骨 冬瓜を使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Domestic pork tongue and belly cartilage with winter melon, slowly steamed in a pot

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

蟹甲羅羅白糕

銀鱈を九条葱とシラスの卵白焼きに 花山椒香る甘醤油ソース

Grilled sablefish with Kujo leeks and shirasu egg whites, served with sweet soy sauce flavoured with flower pepper

紹興會和牛腩

和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Tender braised Wagyu shoulder with the fragrance of 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

葱姜叉焼絲撈麵

香港式細麵の炒め焼きそば

Hong Kong-style stir-fried thin noodles

是日特別甜点

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.

極 ～KIWAMI～

Chinois course “KIWAMI”

お一人様 ￥30,000



〈Menu〉

一口のお楽しみ

Amuse-bouche

1 品お選び
ください

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

吉切鮫フカヒレの姿煮

ズワイガニ入り濃厚上海蟹味噌のスープ

Whole-Steamed Blue Shark Fin in Rich Shanghai crab miso soup with snow crab

蝦夷鮑のステーキ 彩野菜添え 自家製 XO 醤ソース

Ezo abalone steak with vegetables and homemade XO sauce

伊勢海老の姿蒸し 伝統のフィッシュソースで

Steamed lobster with traditional fish sauce

1 品お選び
ください

国産和牛サーロインのステーキ 黒酢ソース

Domestic wagyu sirloin steak black vinegar sauce

国産牛フィレ肉のステーキ 黒酢ソース

Domestic beef fillet steak with black vinegar sauce

霜降り和牛肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Soft stew of marbled Wagyu beef shoulder loin with the aroma of Shaoxing wine

1 品お選び
ください

香港式炒麺

Hong Kong style fried noodles

皮蛋粥

Pitan porridge

香港式雲吞麺

Hong Kong style cloud noodles

蓮の葉蒸しご飯

lotus leaf steamed rice

1 品お選び
ください

塩杏仁豆腐

Salted Almond tofu

香港風ぜんざい

Hong Kong style zenzai

マンゴープリン

mango pudding

タピオカ入りココナッツミルク

Coconut milk with tapioca

