

THE ASAKUSA DINING

Chinese 唐紅花 French 蔣繪

French 蔣繪

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

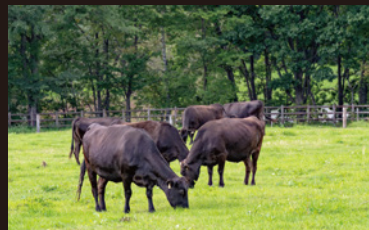
Each region of Japan has its own distinctive flavor that has been nurtured in accordance with the local climate.

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.



Weekdays Only | Menu Printemps

【平日限定】ランチコース

お一人様 ¥7,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

鴨肉と豚肉で仕上げたパテドカンパーニュ シュークルートとコルニッション

Country-Style Pâté with Duck and Pork Served with Sauerkraut and Cornichons

グリーンピースのクリームスープ

Green Pea Cream Soup

活メ桜鯛のポワレ 浅利と菜の花のリゾットと濃厚なジュ

Freshly-Killed Red Sea Bream Poêlé with Clam and Nanohana Risotto and Rich Jus

国産牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 春野菜を添えて

Domestic Beef Braised in Red Wine, Burgundy Style, Served with Spring Vegetables

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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 MIMOSA

ミモザ

お一人様 ¥10,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

秋田県産比内地鶏のガランティーヌとルビーポルト酒のジュレ
大葉のピューレとサフランマヨネーズ

Akita Hinajidori Chicken Galantine with Ruby Port Wine Jelly Shiso Leaf Purée and Saffron Mayonnaise

グリーンピースのクリームとレタス、ベーコンのフランセーズ

Green Pea Cream with Lettuce and Bacon à la Française

活メ桜鯛のポワレと浅利のコンディマン ミモザのブーケ飾りとマリニエールソース

Freshly-Killed Red Sea Bream Poêlé with Clam Condiment, Mimosa Bouquet Garnish, and Marinière Sauce

仔羊（鞍下肉）を香り豊かな香草包み焼きとクスクスとのコンポジション

ジュ ダニョーにディジョンマスタードの風味

Roast Lamb (Saddle Cut) Wrapped in Aromatic Herbs and Couscous Composition Dijon Mustard Flavored Jus d'agneau

または Or

蝦夷鮑のロースト（+¥2,500）

Roasted Ezo Abalone +2,500

黒毛和種牛サーロインのポワレ（+¥3,000）

Japanese Black Beef Sirloin Poêlé +3,000

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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 SAKURA

サクラ

お一人様 ¥15,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

秋田県産比内地鶏のガランティーヌとルビーポルト酒のジュレ
大葉のピューレとサフランマヨネーズ

Akita Hinajidori Chicken Galantine with Ruby Port Wine Jelly Shiso Leaf Purée and Saffron Mayonnaise

クリスタッセと牛肉のコンソメ オマール海老のラビオリを浮かべて

Crustacés and Beef Consomme with Floating Lobster Ravioli

活メ桜鯛のポワレに浅利と焦がしパン粉をまとわせて
菜の花のソテーとシャンパーニュのクリームソース

Pan-seared Sakura Sea Bream with Clams & Toasted Panko, Sautéed Nanohana, Champagne Cream Sauce

グラニテ

Granité

黒毛和種秋田牛サーロインのポシェ 比内地鶏のジュとトリュフの香り だまこ鍋風

Poached Japanese Black Akita Beef Sirloin, Truffle-Infused Hinajidori Chicken Jus, Damako Hot Pot Style

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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 ROYALE

ロワイヤル

お一人様 ¥20,000



アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouches

蝦夷鮑の低温ローストをサラダ仕立てに フランス産キャビアとラヴィゴットソース

Low-Temperature Roasted Ezo Abalone Salad with French Caviar and Ravigote Sauce

秋田県産比内地鶏のバロティーヌ 味噌風味のシュプリームソース

Akita Prefecture Hinaijitori Chicken Ballotine with Miso-Flavored Suprême Sauce

活カナダ産オマール海老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 Live Canadian Lobster with Green Asparagus Sherry-Infused Maltese Sauce

グラニテ

Granité

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと春の野菜 トリュフソース

Domestic Beef Fillet En Croûte with Spring Vegetables and Truffle Sauce

ビューホテルメイド 穂乃華のパン

Honoka Bread Made In View Hotel

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて

Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

小さなお菓子

Sweet treats

コーヒーまたは紅茶

Coffee or 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

国産牛フィレ肉のパイ包み焼きと季節の野菜 トリュフソース ¥6,500
Domestic Beef Tenderloin Wrapped in Pastry with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce

国産牛フィレ肉とフォアグラの“ロッシーニ”トリュフソース ¥7,000
Domestic Beef Tenderloin and Foie Gras “Rossini” with Truffle Sauce

黒毛和種サーロイン肉のポワレ（100g） 本日のソース ¥7,000
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Sirloin (100g) with Today's Sauce

200g ¥14,000

300g ¥21,000

400g ¥28,000

特別価格 Special price 500g ¥35,000 → ¥33,000

季節のグリーンサラダ ¥1,500
Seasonal Green Salad

蝦夷鮑の低温ローストをサラダ仕立てに フランス産キャビアとラヴィゴットソース ¥5,000
Low-Temperature Roasted Ezo Abalone Salad-Style with French Caviar and Ravigote Sauce

季節のクリームスープ ¥1,000
Seasonal Cream Soup

活カナダ産オマール海老のグリルとグリーンアスパラガス ¥5,500
シェリーの香るマルテーズソース
Grilled Live Canadian Lobster with Green Asparagus and Sherry-Infused Maltaise Sauce

各種チーズの盛り合わせ ¥3,600
Assortment of Various Cheeses

苺のムースと桜アイスクリーム 春色のパンテュールを描いて ¥1,800
Strawberry Mousse and Cherry Blossom Ice Cream Painting a Spring-Colored Peinture

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.

Special Menu

特別メニュー

秋田県産比内地鶏のロースト 天日塩とトリュフソース (1羽 約2kg)

4〜6人前 ¥25,000

Roasted Akita Prefecture Hinai-jidori Chicken with Sun-Dried Salt and Truffle Sauce
(Serves 4-6 persons)

全てのディナーコースのメインディッシュとも差し替えます (1羽 約2kg)

Can be substituted as the main dish for any dinner course (whole chicken)

MIMOSA コース +¥18,000

SAKURA コース +¥16,000

ROYALE コース +¥14,000

7 日前までのご予約をお願いいたします

Advance reservation required at least 7 days in advance.

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.