

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.



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



Weekday Lunch Only | Menu Sinryoku

[平日ランチ限定] 新緑

お一人様 ¥7,000



チャイニーズオードブル三種の彩り 石川からの贈り物
Chinese Appetizer Trio – A Gift from Ishikawa

加賀太きゅうりと豆腐のとろみスープ
Kaga Thick Cucumber and Tofu Thickened Soup

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

唐紅花式点心三種盛り合わせ
Tang Hong Hua Style Dim Sum Trio Assortment

能登豚と彩り野菜の蒸籠蒸し 濃厚胡麻ソースとピリ辛油膏ソース
Steamed Noto Pork and Colorful Vegetables in Bamboo Steamer
with Rich Sesame Sauce and Spicy Chili Oil Sauce

唐紅花風茄子そうめん 自家製XO醬添え
Karakurenai-Style Eggplant Somen Noodles with Homemade XO Sauce

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または 唐紅花特製 マンゴープリン
Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding – Karakurenai Style

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 AJISAI

紫陽花

お一人様 ¥10,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

能登丼に見立てたチャイニーズオードブル ～パフェスタイル～

Chinese Appetizers Styled as Noto Donburi – Parfait Style

牛テール 加賀太きゅうりを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Oxtail and Kaga Thick Cucumber Slow-Steamed in Pot Soup

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sauce

能登豚と彩り野菜の蒸籠蒸し 濃厚胡麻ソースとピリ辛油膏ソース

Steamed Noto Pork and Colorful Vegetables in Bamboo Steamer
with Rich Sesame Sauce and Spicy Chili Oil Sauce

蒸しパン

Steamed Buns

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または 唐紅花特製 マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding – Karakurenai Style

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 SEIRAN

青嵐

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

七種の冷菜 パレットスタイル ~初夏を感じて~

Seven Cold Appetizers Palette Style – Feeling Early Summer

牛テール 加賀太きゅうりを使用しじっくりと蒸し上げた壺蒸しスープ

Oxtail and Kaga Thick Cucumber Slow-Steamed in Pot Soup

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

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish Sauce

霜降り和牛の肩ロースの柔らか煮込み 紹興酒の香り

Braised Marbled Wagyu Chuck with Shaoxing Wine Aroma

三種海鮮入り炒飯 上湯と漬物添え

Three-Seafood Fried Rice with Superior Broth and Pickles

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または 唐紅花特製 マンゴプリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding – Karakurenai Style

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 Menu SUITEN-IPPEKI

水天一碧

お一人様 ¥23,000



一口のお楽しみ

Amuse-bouches

九種の冷菜 パレットスタイル ～石川県と季節を感じる食材～

Nine Cold Appetizers Palette Style – Feeling Ishikawa Prefecture and Seasonal Ingredients

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

石川郷土料理風真鯛の唐蒸し 香港式伝統のフィッシュソースを合わせて

Ishikawa-Style Steamed Red Snapper with Traditional Hong Kong Fish 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

三種海鮮入り炒飯 上湯と漬物添え

または 香港式細麺の海老雲吞入りスープヌードル

Three-Seafood Fried Rice with Superior Broth and Pickles

Or Hong Kong-Style Shrimp Wonton Noodle Soup

モンゴル岩塩の塩杏仁豆腐 または 唐紅花特製 マンゴープリン

Almond Tofu with Mongolian Rock Salt or Chef's Special Mango Pudding – Karakurenai Style

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.