



### 3 シェフズ シグネチャーコース

## Three Chefs' Signature Course

Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

【予約制】こちらのコースは予約制となります。(前日 17 時迄)  
Reservations are required by 5:00 p.m. the previous day

お一人様 ¥11,000

販売期間 2023 年 3 月 6 日 (月) ~ 6 月 4 日 (日)迄

Served 3.6. - 6.4.2023

ザ ダイニングでは「花山椒」「プリムラ」「北京」和洋中それぞれのこだわりがミックスされた特別コースをご用意しております。今回のメイン料理にはブラッスリープリムラから、旬の春キャベツで牛頬肉を包み込みキレの良いソースで仕立てたお皿と、真鯛を小紋柄に見立て花飾りに盛り付けた華やかなお皿をご用意。気分に合わせてお選びいただき楽しんでいただけますよう、おもてなしの心でお待ちいたします。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese "Hanasansho," Western "Primula" and Chinese "Peking." For the main dish, Primula has prepared a dish of beef cheek wrapped in seasonal spring cabbage and served with a crisp sauce, and a gorgeous dish of sea bream arranged in a floral decoration resembling a Komon pattern. We welcome you to choose the main dish that fits your mood and enjoy it with our hospitality.

#### 前菜 三段重

一ノ段 [ 中華 ]	帆立貝柱のドライokra和えと鶏もも肉のチャーシュー
二ノ段 [ 洋食 ]	アジのエスカベッシュ 自家製豚肩ロースのハム
三ノ段 [ 和食 ]	蛍烏賊生姜煮 / 針生姜 / 花びら百合根

御椀 [ 和食 ]	鮎魚女沢煮椀
温前菜 [ 洋食 ]	ホワイトアスパラガスボイル ベアルネーズソース
揚物 [ 中華 ]	車海老の海老味噌仕立て
メイン [ 洋食 ]	牛ホホ肉のコンフィ キャベツとクレピネット包み 赤ワインマスタードソース 又は 真鯛の炙り江戸小紋見立て カレーオイルとバルサミコ チュイル添え
アバンデセール [ 洋食 ]	リンゴのバルフェとスープ
水菓子 [ 和食 ]	キャラメルプリン 花羊羹黒薩摩焼見立て 抹茶わらび餅

#### Appetizer

First Chinese plate	Scallops with dried okra and Char-siu chicken thigh
Second Western plate	Horse mackerel escabeche
Third Japanese plate	Simmered firefly squid with ginger / Shredded ginger / Lily bulb

Japanese soup	Clear soup with fat greenling
Western dish	Boiled white asparagus Bearnaise sauce
Chinese dish	Prawn with miso
Chinese dish	Roasted Peking duck skin
Western dish	Beef cheek confit wrapped in cabbage and crepinette Red wine mustard sauce or Seared sea bream in Edo komon style Curry oil and balsamic with tuile
Western dessert	Apple parfait and soup
Japanese dessert	Caramel pudding / Sweet bean jelly in black Satsuma ware style / Green tea warabi rice cake