



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

お一人様 ¥11,000

販売期間 2022年11月28日(月)～2023年3月5日(日)迄

Served 11.28.2022 - 3.5.2023

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。今回のメイン料理は中国料理北京から、水分にも強い石州和紙をイメージした小麦粉の器に海鮮の柚子風味炒めを盛り付けました。デザートには感謝の気持ちをのせ、加賀水引の梅結びをメレンゲと苺タルトで表現いたしました。清々しい年の始まりにごゆっくりお楽しみください。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese "Hanasansho," Western "Primula" and Chinese "Peking." For the main dish, we have selected a Chinese from Peking, stir-fried shrimp and scallop with yuzu flavor, served in a flour plate that is reminiscent of the moisture-resistant Sekishu Washi. For dessert, we have used meringue and strawberry tart to express our gratitude for your kindness. Please enjoy this dish at the beginning of a fresh new year.

前菜 三段重

- 一ノ段 [中華] 牛舌の胡麻ソース、烏賊とアヒルの卵黄の塩漬けの和え物
- 二ノ段 [洋食] 鶏のガランティーン、鱈ブランド
- 三ノ段 [和食] 鮫鱈共掛け、赤海鼠みぞれ和え

- スープ [洋食] オニオンスープのパイ包み
- 海鮮 [中華] やわらか蒸し鮑の葱、生姜風味
- 焼物 [和食] 寒鰯西京焼き
- 逸品 [中華] 北京ダック
- メイン [中華] 海老と帆立貝柱の柚子炒め 石州和紙見立て
又は 牛リブゲタと松阪ポーク、手毬湯葉の香り煮
- 食事 [中華] たらば蟹入り餡かけ炒飯
- デザート [洋食] イチゴタルトとバニラアイス、梅結びの加賀水引に見立てたメレンゲとサブレ

Appetizer

- First Chinese plate Beef tongue with sesame sauce, Salted duck yolk and cuttlefish
- Second Western plate Chicken galantine, Codfish paste
- Third Japanese plate Monkfish dressed with liver, Red sea cucumber with radish

- Western soup Onion soup in pie wraps
- Chinese dish Steamed abalone Onion and ginger flavor
- Japanese dish Grilled Spanish mackerel in Kyoto-style
- Chinese dish Roasted Peking duck skin
- Chinese dish Stir-fried shrimp and scallop in Sekishu Washi style Yuzu flavor
or Braised beef rib and Matsusaka pork with yuba ball
- Chinese dish Fried rice with king crab starchy sauce
- Western dessert Strawberry tart with vanilla ice cream, Mizuhiki styled meringue and shortbread