



## 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 2023年6月5日(月)～9月3日(日)迄

Served 6.5. - 9.3.2023

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。今回の職人ものがたりで紹介する伝統工芸『江戸扇子』を見立て、江戸料理花山椒では変わり鉢の一品として、日本料理の包丁技術を活かした末広茄子をご用意いたしました。デザートには中国料理北京から『江戸切子』の煌きを模した杏仁とザクロの二層プリンをお楽しみください。

The restaurant The Dining offers a special course that includes discerning dishes of Japanese "Hanasansho", Western "Primula", and Chinese "Peking." In reference to the Edo-Sensu, a traditional craft introduced in the Tale of Artisans, Hanasansho has prepared eggplant, utilizing the knife techniques of Japanese cuisine. For dessert, Peking has prepared a two-layer pudding of almond and pomegranate that mimics the shimmer of Edo-Kiriko.

### 前菜 三段重

一ノ段 [ 中華 ]	海老の香菜ソース和え / アヒルの塩漬け卵黄とチャーシュー
二ノ段 [ 洋食 ]	野菜のグレッグと生ハム / 冷製リガトーニパスタ トンナートソース
三ノ段 [ 和食 ]	浸し蕃茄 / 粒貝酒煮

スープ [ 中華 ]	ふかひれの上湯スープ 金華ハムを添えて
造里 [ 和食 ]	本鮪小角造里 鯛浅月巻き
温料理 [ 洋食 ]	牛肩肉ロール仕立て ブルギニョン風
変わり鉢 [ 和食 ]	鱧梅肉鳴門揚げ 末広茄子江戸扇子見立て
煮物 [ 和食 ]	金目鯛金山寺煮
食事 [ 和食 ]	冷やし水沢うどん 穴子天 薬味一式 又は 鰻飯 赤出汁 香の物
デザート [ 中華 ]	ザクロと杏仁の二層プリン江戸切子見立て / とうもろこしの馬拉糕

### Appetizer

First Chinese plate	Shrimp with cilantro sauce / Salted duck yolk and roasted pork
Second Western plate	Marinated vegetables and raw ham / Cold rigatoni Tonnato sauce
Third Japanese plate	Boiled seasoned tomato / Steamed shellfish with sake

Chinese soup	Shark's fin soup with Kinka ham
Japanese dish	Bluefin tuna and sea bream sashimi
Western dish	Rolled beef shoulder in Bourguignon style
Japanese dish	Deep fried rolled conger eel with plum paste and eggplant in Edo Sensu style
Japanese dish	Simmered red snapper with Kinzanji miso
Japanese rice/noodles	Cold Mizusawa udon with conger eel tempura or Eel rice with miso soup and pickles
Chinese dessert	Pomegranate and almond two-layer pudding in Edo Kiriko style / Steamed corn castella

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。  
 ※10%のサービス料を加算させていただきます。  
 ※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。  
 ※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。  
 食材によってはご提供できない商品もございます。  
 ※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.  
 10% service charge will be added to your bill.  
 Menu may change without notice due to circumstances.  
 Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.  
 We use only domestically produced rice.



## A LA CARTE

三段重前菜 Appetizer .....	¥3,300 (each ¥1,100)
一段 [中華] 海老の香菜ソース和え / アヒルの塩漬け卵黄とチャーシュー First Chinese plate Shrimp with cilantro sauce / Salted duck yolk and roasted pork	
二段 [洋食] 野菜のグレッグと生ハム / 冷製リガトーニパスタ トンナートソース Second Western plate Marinated vegetables and raw ham / Cold rigatoni Tonnato sauce	
三段 [和食] 浸し蕃茄 / 粒貝酒煮 Third Japanese plate Boiled seasoned tomato / Steamed shellfish with sake	
[中華] ——— ふかひれの上湯スープ 金華ハムを添えて Shark's fin soup with Kinka ham .....	¥2,000
[和食] ——— 本鮪小角造り 鯛浅月巻き Bluefin tuna and sea bream sashimi.....	¥1,300
[洋食] ——— 牛肩肉ロール仕立て ブルギニョン風 Rolled beef shoulder in Bourguignon style .....	¥1,500
[和食] ——— 鱧梅肉鳴門揚げ 末広茄子江戸扇子見立て Deep fried rolled conger eel with plum paste and eggplant in Edo Sensu style.....	¥1,300
[和食] ——— 金目鯛金山寺煮 Simmered red snapper with Kinzanji miso.....	¥2,000
[和食] ——— 冷やし水沢うどん 穴子天 薬味一式 又は 鰻飯 赤出汁 香の物 Cold Mizusawa udon with conger eel tempura or Eel rice with miso soup and pickles.....	¥1,300
[中華] ——— ザクロと杏仁の二層プリン江戸切子見立て / とうもろこしの馬拉糕 Pomegranate and almond two-layer pudding in Edo Kiriko style / Steamed corn castella .....	¥900

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※10%のサービス料を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係りにお申し出ください。

食材によってはご提供できない商品もございます。

※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。

All prices are inclusive of tax.

10% service charge will be added to your bill.

Menu may change without notice due to circumstances.

Please inform if you have any food allergies or restrictions in advance.

We use only domestically produced rice.