



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9月4日(月)～11月26日(日)迄

Served 9.4. - 11.26.2023

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。今回職人ものごたりに紹介する伝統工芸『東京額縁』からインスパイアされた一品は、額縁の飾り型をイメージした海老の湯葉包焼きを中国料理北京からご用意。デザートには『甲州印伝』の彩りを模してレモンカスタードをクレープ包みに。稔の季節にぴったりなお料理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." The dish inspired by the traditional craft "Tokyo picture frame" introduced in this exhibition is a dish from the Chinese cuisine Peking, grilled shrimp wrapped in yuba, which is inspired by the decorative shape of a picture frame. For dessert, lemon custard is wrapped in a crepe to imitate the colors of "Koshu inden". Please enjoy the dishes that are perfect for the season of Minoru.

前菜 三段重

一ノ段 [中華]	烏賊の香菜ソース和え / 牛頬肉の中国スパイス風味
二ノ段 [洋食]	パテドカンパーニュ マーマレード添え / スモークサーモンとクリームチーズのヌガー仕立て
三ノ段 [和食]	鱒ノ介焼き浸し / 甘海老津軽和え

スープ [洋食]	キノコのクリームスープ
海鮮 [中華]	海老の湯葉包み焼き 東京額縁見立て
焼物 [和食]	かます雲丹焼き
逸品 [中華]	北京ダック
メイン [中華]	東京ビーフの黒胡椒炒め 又は 鮑と帆立貝柱のクリームオイスターソース煮
食事 [中華]	上海蟹の中国粥
デザート [洋食]	レモンカスタードのクレープ巻き プラリネアイス添え 甲州印伝見立て

Appetizer

First Chinese plate	Cuttlefish with cilantro sauce / Beef cheek with Chinese spice flavor
Second Western plate	Pate de campagne with marmalade / Smoked salmon and cream cheese nougat
Third Japanese plate	Grilled king salmon in marinade / Tsugaru-style sweet shrimp

Western soup	Mushroom cream soup
Chinese dish	Grilled shrimp wrapped with yuba in Tokyo picture frame style
Japanese dish	Mackerel with sea urchin gratin
Chinese dish	Peking duck
Chinese dish	Stir-fried TOKYO beef, salt and black pepper flavor or Braised abalone and scallop with cream oyster sauce
Chinese dish	Chinese porridge with Shanghai crab
Western dessert	Lemon custard crepe with praline ice cream in Koshu inden style

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。
 ※15%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.
 15% 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)
一ノ段 [中華] 烏賊の香菜ソース和え / 牛頬肉の中国スパイス風味 First Chinese plate Cuttlefish with cilantro sauce / Beef cheek with Chinese spice flavor	
二ノ段 [洋食] パテドカンパーニュ マーマレード添え / スモークサーモンとクリームチーズのヌガー仕立て Second Western plate Pate de campagne with marmalade / Smoked salmon and cream cheese nougat	
三ノ段 [和食] 鱒ノ介焼き浸し / 甘海老津軽和え Third Japanese plate Grilled king salmon in marinade / Tsugaru-style sweet shrimp	
[洋食] ————— キノコのクリームスープ Mushroom cream soup	¥1,700
[中華] ————— 海老の湯葉包み焼き 東京額縁見立て Grilled shrimp wrapped with yuba in Tokyo picture frame style	¥1,800
[和食] ————— かます雲丹焼き Mackerel with sea urchin gratin	¥1,700
[中華] ————— 北京ダック Peking duck	¥1,100
[中華] ————— 東京ビーフの黒胡椒炒め 又は 鮑と帆立貝柱のクリームオイスターソース煮 Stir-fried TOKYO beef, salt and black pepper flavor or Braised abalone and scallop with cream oyster sauce ...	¥2,500
[中華] ————— 上海蟹の中国粥 Chinese porridge with Shanghai crab	¥1,600
[洋食] ————— レモンカスタードのクレープ巻き プラリネアイス添え 甲州印伝見立て Lemon custard crepe with praline ice cream in Koshu inden style	¥1,300

※上記価格にはすべて消費税が含まれています。

※15%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.

15% 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.