



Book & Culture × 和洋中
職人ものがたり ミックスコース
Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

お一人様 ¥11,000

販売期間 2022年3月7日(月)～2022年6月12日(日)迄

Served 2022.3.7(Mon.)-2022.6.12(Sun.)

ザダイニングでは「花山椒」「プリムラ」「北京」の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。職人ものがたりで展 開される工芸品ともコラボし、蕪と海鮮を花仕立てに、デザートには人形ムースを仕込みました。ぜひコース料理を味わいながら探してみてください。

At The Dining, we have prepared a special course meal that combines each of the Japanese, Western, and Chinese flavors of "Hanasanshou," "Primula," and "Peking." We are also collaborating with artisans who are exhibiting their works by turning turnips and seafood into flowers as well as adding a doll mousse to our desserts. Please trying looking for them while tasting our course meal.

前菜 三段重

一ノ段 [和食]	餅鮑 露味噌 穴子南蛮漬け
二ノ段 [洋食]	スパニッシュオムレツ サーモンマリネ
三ノ段 [中華]	くらげの甘酢漬け 鶏の黒胡椒風味

スープ [洋食]	ハマグリのカラムチャウダー
海鮮 [中華]	車海老の湯引き 香味ソース
焼物 [和食]	鱒山吹焼き 揚げ馬鈴薯 天豆蜜煮 長芋香り漬け はじかみ
逸品 [中華]	北京ダック
メイン [中華]	東京ビーフの黒にんにく炒め 又は 海の幸のカブ詰め 花飾り
食事 [中華]	鯛入り生姜風味の中国粥
デザート [洋食]	苺のマリアージュ

Appetizer

First Japanese Plate	Mochi abalone, Butterbur miso, Conger eel
Second Western plate	Spanish Omelette, Salmon marinade
Third Chinese plate	Sweet and sour sauce pickled jellyfish, steamed chicken with sesame sauce

Western soup	Clam chowder
Chinese plate	Prawn (slightly boiled), vegetable sauce
Japanese dish	Grilled trout, Fried Potato, Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Sweet and sour pickled ginger
Chinese dish	Roasted Peking duck skin
Chinese dish	Stir-fried TOKYO beef, black garlic flavor or Turnip stuffed with seafood
Chinese dish	Chinese porridge with sea bream
Western Dessert	Strawberry mariage

Book & Culture × 和洋中
職人ものがたり ミックスコース
Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

A LA CARTE

三段重前菜 Appetizer¥3,600

一ノ段 [和食]	餅鮑 露味噌 穴子南蛮漬け	First Japanese Plate	Mochi abalone , Butterbur miso, Conger eel
二ノ段 [洋食]	スパニッシュオムレツ サーモンマリネ	Second Western plate	Spanish Omelette, Salmon marinade
三ノ段 [中華]	くらげの甘酢漬け 鶏の黒胡椒風味	Third Chinese plate	Sweet and sour sauce pickled jellyfish, steamed chicken with sesame sauce

[洋食] ————— ハマグリのクラムチャウダー Clam chowder.....¥1,200

[中華] ————— 車海老の湯引き 香味ソース Prawn (slightly boiled), vegetable sauce.....¥1,000

[和食] ————— 鱒山吹焼き 揚げ馬鈴薯 天豆蜜煮 長芋香り漬け はじかみ¥1,200
Grilled trout, Fried Potato, Boiled beans, Pickled Nagaimo Scent, Sweet and sour pickled ginger

[中華] ————— 東京ビーフの黒にんにく炒め Stir-fried TOKYO beef, black garlic flavor¥2,400

[中華] ————— 海の幸のカブ詰め 花飾り Turnip stuffed with seafood.....¥2,400

[中華] ————— 鯛入り生姜風味の中国粥（ハーフサイズ） Chinese porridge with sea bream (half size).....¥1,200

※上記価格にはすべて消費税・サービス料が含まれております。
※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。
※当店で使用しているお米はすべて国産米でございます。
※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。

All prices are inclusive of tax and 10% service charge.
Please inform if you have any food allergies or restrictions.
We use only domestically produced rice.
Menus are subject to change without notice.