



3 シェフズ シグネチャーコース

Three Chef's Signature Course

Book & Culture Tale of Artisans × Combination Course

お一人様 ¥12,000

販売期間 2022年9月5日(月)～2022年11月27日(日)迄

Served 9.5.2022 - 11.27.2022

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。コースのメインに添えた黒染蓮根は、鉄分を活用した黒備前にならい鉄鍋で蓮根を調理、反応させることで備前焼の色合いを引き出しました。デザートは東京七宝クッキーまで、コース全体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 black dyed lotus root prepared as a garnish for the main dish of the course was cooked in an iron pot, as in the case of Black-Bizen ware, which utilizes iron, and reacted to bring out the color of Bizen ware. Please enjoy the entire course, right down to the Tokyo cloisonne styled cookie for dessert.

前菜 三段重

一ノ段 [中華]	くらげの胡瓜巻きとピリ辛牛頬肉
二ノ段 [洋食]	鴨胸肉のスマーク サラダ仕立て、ズワイガニ入りクラブケーキ
三ノ段 [和食]	河豚がんば煮 焼き北寄貝

スープ [中華]	上海蟹とふかひれの小籠包 上湯スープ仕立て
造り [和食]	紅葉鯛菊花巻き 花鳥賊造り あしらいい式
温料理 [洋食]	温かい自家製パテドカンパーニュ バルサミソース
焼物 [和食]	甘鯛若狭焼き 海老芋田楽味噌
強肴 [和食]	黒毛和牛焼きしゃぶ
食事 [和食]	本鮪漬飯 又は 細うどん かき揚げ添え
デザート [中華]	杏仁豆腐ザクロソースと落花生と黒胡麻の焼き菓子

Appetizer

First Chinese plate	Jellyfish cucumber roll and spicy beef cheek
Second Western plate	Smoked duck breast salad, Snow crab cake
Third Japanese plate	Stewed blowfish with surf clams

Chinese soup	Shanghai crab and shark's fins xiaolongbao soup
Japanese dish	Assorted sashimi of red sea bream and cuttlefish, Flowered turnip
Western dish	Pâté de Campagne Balsamic sauce
Japanese dish	Grilled sea bream and shrimp taro with miso sauce
Japanese dish	Grilled Kuroge Wagyu shabu-shabu
Japanese dish	Marinated bluefin tuna rice or Udon with vegetable tempura
Chinese dessert	Almond jelly with pomegranate sauce, Peanuts and black sesame seeds cookie



A L A C A R T E

三段重前菜	Appetizer	¥3,600 (each ¥1,200)
一ノ段 [中華]	くらげの胡瓜巻きとピリ辛牛頬肉	Chinese plate	Jellyfish cucumber roll and spicy beef cheek
二ノ段 [洋食]	鴨胸肉のスモークサラダ仕立て、ズワイガニ入りクラブケーキ	Second Western plate	Smoked duck breast salad, Snow crab cake
三ノ段 [和食]	河豚がんば煮 焼き北寄貝	Third Japanese plate	Stewed blowfish with surf clams
[中華]	上海蟹とふかひれの小籠包 上湯スープ仕立て	Shanghai crab and shark's fins xiaolongbao soup ¥2,200
[和食]	紅葉鯛菊花巻き 花鳥賊造り あしらひ一式	Assorted sashimi of red sea bream and cuttlefish, Flowered turnip ¥1,800
[洋食]	温かい自家製パテドカンパーニュ バルサミコソース	Pâté de Campagne Balsamic sauce ¥1,800
[和食]	甘鯛若狭焼き 海老芋田楽味噌	Grilled sea bream and shrimp taro with miso sauce ¥1,500
[和食]	黒毛和牛焼きしゃぶ	Grilled Kuroge Wagyu shabu-shabu ¥3,500
[和食]	杏仁豆腐ザクロソースと落花生と黒胡麻の焼き菓子	Almond jelly with pomegranate sauce, Peanuts and black sesame seeds cookie ¥900

※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.