

モダンチャイニーズ・ハイティアー

Sweets



Luck - 福

花椒（マーラー）を効かせたチョコレートムースに、マンゴーコンポートを重ねて。赤と金を基調に、金箔をあしらった華やかに仕上げました。



Bloom - 花

白牡丹の美しさに着想を得た繊細なシュー。JING TEA の白牡丹茶を使用し、上品な茶の香りと花のニュアンスを引き出しました。



Jinsha - 金沙

中国の伝統的なデザートスープに着想を得た、ココナッツサゴのタルト。マンゴーのやさしい甘みとグレープフルーツの爽やかな酸味が広がります。



マドレーヌ

軽やかに焼き上げたマドレーヌに、ほのかに五種のスパイスを効かせて。柑橘がやさしく調和する、中国茶とも相性の良い一品です。



Bao- 包子

豆乳と生姜のムースに白ごまのキャラメルを添え、中国点心をモダンに表現。生姜のやさしい香りが甘さを引き締め、なめらかな味わいです。



アーモンドクッキー

バターの風味豊かなアーモンドクッキーに、クローブと八角を効かせたパイナップルコンポートを重ね、洗練された味わいに仕上げました。



**帆立貝の発酵唐辛子の辛味ソース
ポテトバスケット**

香ばしく揚げた帆立に、発酵唐辛子のソースを合わせました。発酵由来の奥深い風味が、帆立の繊細な旨みを引き立てます。



**オマール海老と
マンゴーの春巻**

オマール海老の豊かな旨みとマンゴーの果実味が調和し、上品な甘みと塩味のコントラストをお楽しみいただけます。



**北京ダックと
ショコラサブレ**

香り高いスパイスとスモークで仕上げた北京ダックを、ショコラサブレを組み合わせました。甘味と香ばしさが織りなす、多層的な味わいをご堪能ください。



秋川牛すね肉の辛味和え

竹内ファーム 東京和牛のすね肉にスパイスのアクセントを効かせ、力強く豊かな旨みを引き出しています。

中国の素材と香りを再構築した、デザートコレクション

デザートは、中国の素材や香りを軸に、現代的な感性で再構築した6品。中国の食文化に根差した要素を、繊細な甘みと香りのレイヤーで表現しました。

香り、甘味、スパイスの余韻が折り重なり、モダンチャイニーズ・ハイティアーの世界観を優雅に締めくくります。

テーマは「多彩なスパイス」

30年以上にわたり培われてきた中国料理の技術をもとに、香り・余韻・味わいの重なりまで緻密に設計しました。奥行きのある、複層的な味覚体験をお楽しみいただけます。

伝統の輪郭を残しつつ、一皿ごとに新しい発見をもたらすセイボリーコレクションです。

【中国茶】1名様につき、お好みのお茶を1種類お選びいただけます。

緑茶

龍井茶 (ロンジン茶)

中国を代表する緑茶。豊富なビタミン C とカテキンを含み、香ばしく上品な味わいと、すっきりとした後味が特徴です。

碧螺春 (ヘキラシュン)

爽やかで華やかな香りが魅力の中国緑茶。繊細な甘みと軽やかな味わいが、セイボリーやスイーツを引き立てます。

ウーロン茶

凍頂烏龍茶 (トウチョウ ウーロン茶)

華やかな香りとやさしい甘みが広がる、台湾を代表する烏龍茶。すっきりとした飲み心地が魅力です。

鉄観音茶 (テツカンノン茶)

安溪県を代表する烏龍茶。芳醇な香りと力強い味わい、奥行きのある余韻をお楽しみいただけます。

紅茶 / 祁門紅茶 (キーマンコウ茶)

世界三大紅茶のひとつ。リンゴを思わせる甘く華やかな香りと、まろやかな味わいが特徴です。

黒茶 / 黒普洱 (クロプーアール)

熟成による深いコクと、まろやかな味わいが特徴の黒茶。すっきりとした後味で、お食事とともに心地よく楽しめます。

工芸茶 / カーネーション仙桃 (カーネーションセントウ)

お湯の中で花がゆっくりと開く、見た目にも美しいフラワーティー。やさしい花の香りと、緑茶のすっきりとした味わいを楽しめます。

【おすすめドリンクセレクション】

追加料金にてご用意しております。

¥YEN

アルコールドリンク / シャンパン

GLASS BOTTLE

モエ シャンドン

2,800

日本酒

臥龍梅 スパークリング

2,200

ノンアルコールドリンク

ホワイトティー・スパークリング

2,200

表示価格はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。



J A D E
G A R D E N