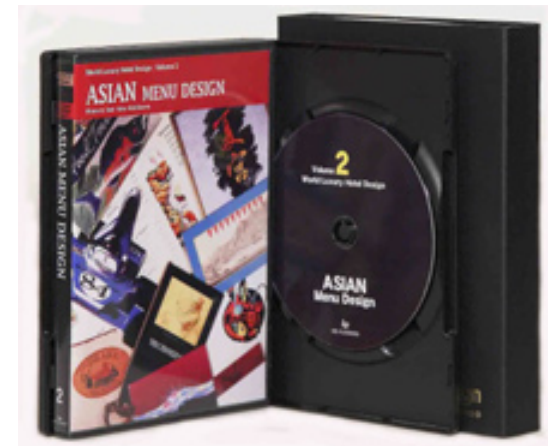


ASIAN Menu Design



Volume outline

Main series tittle	World Luxury Hotel Design
Series tittle	Menu Design (3 volume)
Category	Food & Design
Author	Hiro Kishikawa (Photo & Text)
Media style	DVD (PDF-style/Hybrid)
Security	Password
Package	202x150x35mm
Case	190x135x14mm
No. of Restaurant	40 ~ 50 (volume)
No. of Hotels	20 ~ 22 (volume)
No. of Pages	700 ~ 800(volume)
No. of Photos	2,000 (3 volume)
Language	English, Japanese(Bilingual)
Market	Professional person of hotel & restaurant industries of the world

1. China Blue, Kazahana Gordon Ramsay at Conrad Tokyo Cerise by Gordon Ramsay	Conrad Tokyo	Tokyo	Japan	70 pages
2. Cafe TOO, Lobster Bar and Grill Restaurant Petrus, Nadaman Summer Palace	Island Shangri-La, Hong Kong	Hong Kong	China	72
3. Nicholini's, Golden Leef	Conrad Hong Kong	Hong Kong	China	34
4. JW's California, Man Ho	J.W. Marriott, Hong Kong	Hong Kong	China	30
5. Lobby Lounge Cafe Marco, Cucina	Marco Polo Hongkong Hotel	Hong Kong	China	30
6. The Restaurant	Former - Bela Vista	Macau	China	32
7. Palladio, Tables Hanagatami, Summer Pavilion	The Portman Ritz-Carlton, Shanghai	Shanghai	China	66
8. Oasis, Rose Bai Yu Lan, Continental Room	Okura Garden Hotel Shanghai	Shanghai	China	40
9. Raffles Grill, Doc Cheng's Long Bar & Steak House	Raffles Hotel, Singapore	Singapore	Singapore	54
10. Greenhouse, Chihuly Lounge Summer Pavilion	The Ritz-Carlton, Millenia Singapore	Singapore	Singapore	38
11. L'Espresso, Coffee Lounge Gordon Grill, Min Jiang, Deli Min Jiang at One-North	Goodwood Park Hotel	Singapore	Singapore	80
12. The Lounge, Olive Tree Man Fu Yuan	InterContinental Singapore	Singapore	Singapore	32
13. Lobby Lounge, Oscar's Golden Peony	Conrad Centennial Singapore	Singapore	Singapore	40
14. Cy'an, Glow	Metropolitan, Bangkok	Bangkok	Thailand	52
15. Celadon, La Scala	The Sukhothai	Bangkok	Thailand	24
16. Orchid Cafe, Basil Rossini's, BarSu	Sheraton Grande Sukhumvit	Bangkok	Thailand	48
17. Mahsuri, The Gulai House The Bar, The Drawing Room	Carcosa Seri Negara	Kuala Lumpur	Malaysia	36
18. The Champa Bar The Phou Savanh Restaurant	La Residence Phou Vao	Luang Prabang	Laos	24
19. Le Royal, Cafe Monivon	Raffles Hotel Le Royal	Phnom Penh	Cambodia	40
20. Mindon Lounge Mandalay Restautant	The Governnor's Residence	Yangon	Myanmar	24
Total				866-Page

※ 合計 60 余レストランを掲載 ※

1. 2. 5. は、2008 年度 Michelin の★。2. は、2008 年度 Michelin の★★。



China Blue, Conrad Tokyo, Japan
2009 Michelin ★





L'Espresso Goodwood Park Hotel, Singapore



Golden Peony Conrad Centennial Singapore



1. Conrad Tokyo, Japan

ミシュランの星をもつ ふたつのレストラン、汐サイトのコンテンポラリー・ホテル (A+B, 70 Page)

A ■ China Blue (チャイナブルー)	5-6	2009 Michelin *
	7-12	Sample Menu (2008)
	9-10	Dish x 3
		○ Albert Tse / 謝 偉城 (Head chef)
	11-12	Menu cover, Brunch Menu (2008)
	13-22	A la carte Menu (2008)
	23-24	Courses Menu (2008)
■ Kazahana (風 花)	27-30	Dish X 3
		○ Akio Saito / 齋藤 章雄 (Head chef)
	31-32	Menu cover, Courses Menu (2008)
	33-36	A la carte Menu (2008)
B ■ Gordon Ramsay at Conrad Tokyo (ゴードン・ラムゼー at コンラッド東京)	3-4	2009 Michelin *
	5-6	Dish X 3
		○ Shinya Maeda / 前田 慎也 (Chef de cuisine)
	7-8	Menu cover, Prestige menu (2008)
	9-10	A la carte Menu (2008)
	11-12	Autumn, Lunch and Tasting lunch Menu (2008)
	13-23	Wine-list (2008)
■ Ceries by Gordon Ramsay	25-26	A la carte and courses Menu (2008)
	(セリーズ by ゴードン・ラムゼイ)	

2. Island Shangri-La, Hong Kong

香港島の複合施設 " パシフィック・プレイス " に構える現代のグランド・ホテル (A+B, 72 Page)

A ■ cafe TOO (カフェ TOO)	5-6	
	7-10	Cold, Asian, Vegetarian and Desert Menu
	11-12	A la carte Menu (2008)
	13-14	
■ Lobster Bar and Grill	15-16	Menu cover, Menu (2008)
	17-20	Beverage list (2008)
■ Restaurant Petrus	23-24	2009 Michelin *
	25-26	Menu cover
	27-28	Dish X 3
		○ Frederic Chabbert (Chef de cuisine)
	29-32	A la carte Menu (2008)
	33-36	Beverage Menu=Mineral waters (2008)
B ■ Nadaman (なだ万)	3-4	○ Suzuki Harutoshi (Chef)
	5-17	Diner A la carte Menu (2008)
■ Summer Palace (夏 宮)	17-18	2009 Michelin * *
	19-20	Dish X 3
		○ Lee Keung / 李 強 (Master Chef)
	21-28	A la carte Menu (2008)

3. Conrad Hongkong

2001 年、2005 年に飲食施設を刷新した香港島 " パシフィック・プレイス " の高層ホテル (34 Pge)

■ Nocolini's (ニコリーニズ)	3-4	
	5-10	A la carte Menu (2008)
		○ Sandro Falbo (Chef de cuisine)
	11-12	Dish X 3
	13-14	Sunday Brunch Menu (2008)
■ Golden Leaf (ゴールデン・リーフ)	15-16	
	17-18	Dish X 3
	25-32	A la carte Menu (Sep, 2008)

4. J.W. Marriott, Hong Kong

" パシフィック・プレイス " の高層ホテル。2001 年に全面改装して再開業 (30 Page)

■ JW's California (JW's カリフォルニア)	3-4	Sweet and alcohol Menu
	5-6	Dish X 6
	7-8	Menu (1995)
■ Man Ho (マン・ホー)	9-10	
	11-14	○ Simon Chui (Executive Chef of Man Ho)
		Dish x 6
■ Marriott Cafe (マリオット・カフェ).....	15-22	A la Carte Menu (1995)
	13-14	Dish x 6
	23-24	Breakfast Menu (1995)
	25-26	All day dining Menu

5. Marco Polo Hongkong Hotel

香港最大のショッピング・コンプレックス " ハーバー・シティ " に直結するホテル。
2007 年、話題の新業態レストラン「クッチーナ」をオープン (30 Page)

■ Lobby Lounge (ロビー・ラウンジ).....	3-4	Dish X 2
	5-6	Menu (2008)
	7-8	
■ Cafe Marco (カフェ・マルコ)	9-10	All day dining Menu (2008)
	11-12	Dish X 4
	13-14	2009 Michelin *
■ Cucina (クッチーナ).....	15-16	○ Graeme Ritchie (Executive chef) Menu / Western kitchen (2008)
	17-22	Dish X 8
	23-24	Menu / Asian kitchen (2008)
	25-26	Dish x 4
	27-28	Desert Menu (2008), Dish X 3

Volume 2: ASIAN Menu Design

CONTENTS

3

6. Former / Bela Vista Macau		
香港のセレブが集った名レストラン。惜しまれながらポルトガル領事館に変身した歴史的ホテル (32 Page)		
■ The Restaurant (ザ・レストラン).....	7-10	
	11-12	○ Michel Roche (Executive chef)
	13-16	Dish X 6
	17-22	A la carte Menu (1996)
	25-27	Alcohol and Beverage Menu (1996)
7. The Portman Ritz-Carlton, Shanghai China		
" 上海商城 " に構える高層ホテル。2007 年、ふたつのレストランを新装開店。(A+B, 66 Page)		
A ■ Palladio (パラディオ).....	7-8	
	9-14	A la carte Menu (2008)
		○ Francesco Greco (Chef de cuisine)
	15-18	Menu cover, Dish X 5
	19- 22	A la carte Menu (2006)
■ Tables (テーブルズ)	23-24	Menu cover
	25-30	All day dining Menu (2008)
B ■ Hanagatani (花筐)	1-4	
	5-6	○ Masanobu Hoshina / 保科昌信 (Executive Japanese chef)
	7-10	Dish X 5, Menu cover
	11-20	A la carte Menu (2008)
■ Summer Pavilion	21-22	○ King Wong (Chinese Executive chef)
(サマー・パヴィリオン)	23-24	Dish X 4
	25-34	Menu (2008)
8. Okura Garden Hotel Shanghai China		
植民地時代の " 旧フランス・クラブ " の再生事業。2005 年から 3 年をかけ全面改装のニュー・ホテル (40 Page)		
■ Oasis (オアシス).....	5-8	Menu (2008)
■ Rose (オアシス).....	9-11	Breakfast Menu (2008)
■ Bai Yu Lan (オアシス).....	15-18	○ Qin Wei Jian / 秦偉健 (Executive chef Chinese kitchen)
		Menu (2008)
	19-20	Dish X 4,
	21-30	A la carte Menu (2006)
■ Continental Room (オアシス).....	31-32	
	33-34	○ Araki Hatsuyoshi / 荒木 初好 (Executive chef)
		Menu (2008)
	35-36	Dish X 4

Volume 2: ASIAN Menu Design

CONTENTS

4

9. Raffles Hotel Singapore		
いまでも輝くアジアの名門。トランス・ユーラシア料理の人気レストラン「ドック・チェングズ」(A+B, 54 Page)		
A ■ Raffles Grill (ラッフルズ・グリル)	5-6	
	7-8	Dish X 3
		○ Fabrice Brechet (Chef de Cuisine)
	9-12	Menu cover
		A la carte Menu (2001)
13-14	Pastries	
		○ Gerhard Petzl (Assistant pastry chef)
15-16	Desert Menu (2001)	
17-20	Dish X 3	
		○ Rayman Tan (Chef de cuisine)
21-28	A la carte Menu (2001)	
B ■ Long Bar & Steakhouse	1-4	
(ロング・バー & ステーキハウス)	5-6	Dish X 4
	7-10	Manu (2001)
	11-12	A recipi of Singapore Sling
■ Tiffin Room (ティフィン・ルーム)	13-18	Dish X 3
■ Bar & Billard Room	19-22	
(バー & ビリアード・ルーム)		
10. The Ritz-Carlton, Millenia Singapore		
マリーナ・センターにそびえるコンテンポラリー・ホテル。 フランス、ベルナルドーの食器を使ったアフタヌーン・ティーが人気 (38 Page)		
■ Greenhouse (グリーンハウス)	1-4	
	5-6	Buffet breakfast Menu (2008)
	7-12	A la carte Menu (2008)
■ Chihuly Lounge (チフリー・ラウンジ)	13-16	Day Menu, Afternoon Tea Menu (2008)
■ Summer Pavilion	17-20	Dish x 3
(サマー・パヴィリオン)		○ Fok Kai Yee (Chef de cuisine)
	21-34	A la carte Menu (2008)
	35-36	Dim Sum Menu (2008)
11. Goodwood Park Hotel Singapore		
ドイツ・クラブをホテルに変更した名館。2006 年に全面改装してレストランを刷新 (A+b, 80 Page)		
A ■ L'Espresso (レ・エスプレッソ)	5-6	
	7-8	English Hi-tea Menu (2009)
	9-12	○ Lim Kim Wah (Executive Pastry Chef)
		Cakes x 5
■ Cafe Lounge (カフェラウンジ)	13-20	A la carte Menu (2009)
	21-22	Courses Menu (2009)
	23-24	Taiwan Porridge menu(2009)
	25-26	Local Hi-Tea Menu (2009)
■ Gordon Grill (ゴードングリル)	27-30	Dish x 4
	31-36	○ Gan Swee Lai (Executive Chef, Gordon Grill)
		A la carte Menu (2009)
B ■ Min Jiang (ミンジャン)	3-4	○ Tan Ah Teng (Master Chef)
	5-6	Dish x 3
	7-20	A la carte Menu(2009), Dish x 9
■ Deli (デリ)	21-24	Durian cakes x 6
■ Min Jiang at One-North (ミンジャンアット ワンノース)	27-28	○ Goh Chee Kong (Master Chef)
	31-32	Dish x 4
	33-40	A la carte Menu (2009)

Volume 2: ASIAN Menu Design

CONTENTS

5

12. InterContinental Singapore		Singapore
ブギ地区の旧ショッピングハウス街の再開発で誕生したホテル。2005 年にレストランの一部を新装。(32 Page)		
■ The Lounge (ザ・ラウンジ)	2-4	
■ Olive Tree Restaurant	5-14	All day dining Menu (1996)
(オリーヴ・トリー・レストラン)		
■ Man Fu Yuen (満福苑)	15-16	
	17-18	Dish x 3
	19-30	○ Chung Kwok Wing
		(Executive Chinese chef)
		A la carte Menu, Menu cover (1996)

13. Conrad Centennial Singapore		Singapore
マリーナ・ベイに構えるヒルトン・ホテルの最高級ブランド。 24 時間営業する肩のこらないレストラン「オスカーズ」が人気。(40 Page)		
■ Lobby Lounge (ロビー・ラウンジ)	7-8	
	9-10	Afternoon Tea Menu (2009)
■ Oscar's (オスカーズ)	11-12	
	13-14	A la carte Menu, Menu cover (2009)
	15-16	Dish x 4
		○ Wolfgang Ranner (Executive Chef)
	19-20	Buffet Menu (2009)
		○ William Kim (Executive Sous Chef)
■ Golden Peony	21-22	
(ゴールデン・ピオニー)	23-24	Dish x 4
		○ Chung Ho Shi
		(Executive Chinese Chef)
	25-31	A la carte Menu (2009)
	32-33	Dim Sum Menu (2009)

14. Metropolitan, Bangkok		Thailand
コンテンポラリーなレストラン、オーガニック料理のレストランを装備、バンコクの新感覚ホテル (A+B, 52 頁)		
A ■ Cy'an (シーアン)	1-7	○ Daniel Evan Moran (Executive chef)
		○ Shannon Moran (Pastry chef)
	5-8	Breakfast dish
	9-12	Dish X 6
	13-16	Testing, All day dining, desert and Beverage Menu (2008)
	17-18	Desert x 2
	19-26	Menu (2006)
	27-30	Lunch dish x 7, Dish x 4
B ■ Glow (グロー)	3-6	Menu cover (2008)
	7-12	Menu (2008), Dish X 2
	13-14	Menu (2006), Dish x 4
	17-18	The Met Bar

Volume 2: ASIAN Menu Design

CONTENTS

6

15. The Sukhothai		Bangkok	Thailand
アユタヤ王朝の雰囲気を取り入れ、大敷地に立つ低層ホテル。正統派のタイ料理が人気。(24 Page)			
■ La Celadon (ラ・セラドン)		7-10	
		11-12	A la carte Menu (2006)
		13-16	Dish X 6
■ La Scala (ラ・スカーラ)		17-22	

16. Sheratran Grande Sukhumvit Bangkok		Thailand
食べるだけのタイ・レストランに、料理教室を加えた新感覚のレストラン運営が話題。(A+B, 48 Page)		
A ■ Orchid Cafe (オーキッド・カフェ)	3-6	○ Ramneek Lamba (Executive Chef)
	7-8	Aii day dining Menu (2008)
	9-10	Children's Menu (1996)
■ Basil (バジル)	11-14	○ Thanida Amornvatin
		(Jr. Sour chef / Thai Culinary)
		Culinary Menu (2008)
	15-16	Dish X 4
	17-24	A la carte Menu (2008)
	25-26	Set diner Menu (2008)
B ■ Rossini's (ロッシーニズ)	1-10	○ Gaetano Palumbo (Chef de cuisine)
		Dish x 4
		A la carte Menu (2008)
	11-12	A la carte and Lunch Menu (1996)
■ BarSu (バース)	13-20	A la carte Menu (2008)
		○ Yves Mattagne (Chef de cuisine)

17. Carcosa Seri Negara		Kuala Lumpur	Malaysia
王宮、国家議事堂のエリアに立つ国賓御用達の隠れ家ホテル。2006 年レストランを新装 (36 Page)			
■ Mahsuri (マースリ)	5-12	Lunch, Diner / A la carte Menu (2008)	
	13-16	Dish X 6	
		○ Laurent Colin (Executive chef)	
	17-20	Diner / A la carte Menu (1996)	
■ The Gulai House (ザ・グライ・ハウス)	21-23	Lunch courses Menu, Diner Menu	
■ The Bar (ザ・バー)	25-28	Light meal Menu, Alcohol Menu	
■ The Drawing Room	31-34	Afternoon tea Menu	
(ザ・ドローイング・ルーム)			

Volume 2: ASIAN Menu Design

CONTENTS

7

18. La Residence Phou Vao Luang Prabang Laos

メコン川沿いの古都ルアンブラバン（ユネスコの世界遺産）の隠れ家エステ・リゾート。
レストランでは、コンチネンタル料理とラオス料理を提供（24 Page）

- The Champa Bar（ザ・チャンパ・バー）...

5-6
- The Phou Savanh Restaurant

9-12
- （ザ・プー・サヴァン・レストラン）

11-14 Dish x 6
- Gilles Galli (Executive Chef)
- 15-18 A la carte Menu (2009)
- 19-20 Wine List

19. Raffles Hotel Le Royal Phnom Penh Cambodia

改装をほどこした主都プノン・ペンのランドマーク。
正統派クメール料理を提供する希有なレストラン。（40 Page）

- Le Royal（ル・ロワイヤル）.....

5-6
- 7-20 A la carte Menu (2001)
- Dish x 6
- Nyoman Suardi Nio (Chef de Cuisine)
- 21-22 Courses Menu (2001)
- Cafe Monivon（カフェ・マニヴォン）.....

23-32
- All day dining, Breakfast, Buffet
- and Beverage Menu (2001)

20. The Governor's Residence Yangon Myanmar

総監の館を改装した主都ヤンゴンの瀟洒なレジデンス・ホテル。
ミャンマー料理、フランス料理が楽しめるレストランを装備。（24 Page）

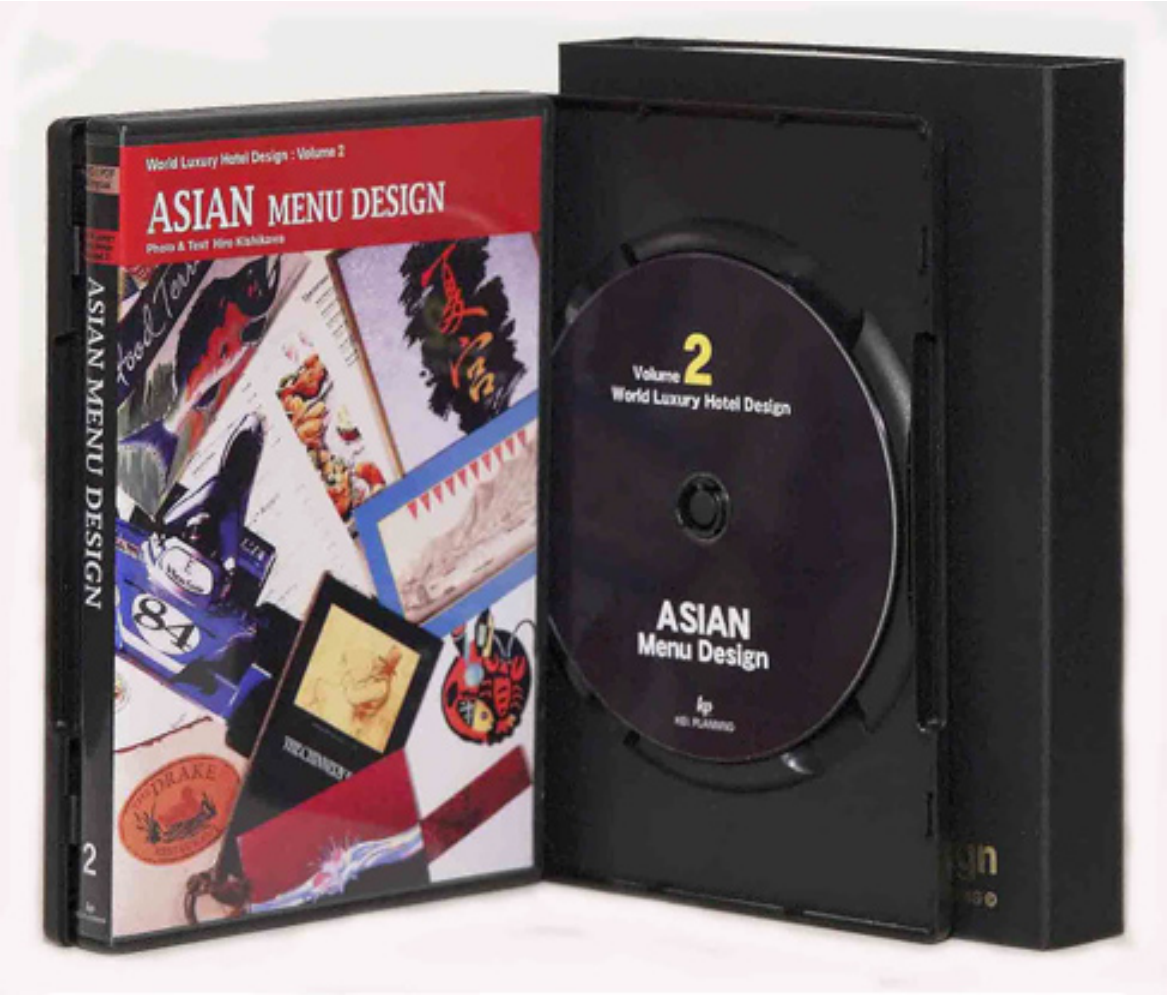
- Mindon Lounge（ミンドン・ラウンジ）....

7-8
- Mandalay Restaurant

9-10 A la carte Menu (2009)
- （マンドレー・レストラン）.....

11-14 A la carte Menu (2009)
- Olivier Guilmain (Executive Chef)
- Dish x 5
- 19-20 New yea's Eve Gala Diner Menu(2009)
- Kipling Bar（キプリング・バー）.....

21-22



※ DVD ディスクを挿入後、「最初にお読みください」を必読ください。PDF ファイルの便利な利用法も図解しています。
PDF ファイルをご覧頂く Adobe Reader 取得の URL、この内容紹介 PDF(紛失印刷用) も収納しています。

Volume 2: ASIAN Menu Design

後列左：黒厚紙スリーブ、金文字箔押し。同列中：紙箱ケース。同列右：プラスチック・ケース。
前列左：コンテンツ・シート（7 枚 /B5 サイズ）。同列中央：取扱い説明書（2L サイズ）。同列右：プラスチック・ケース内部。