

鮭 雫 弥生のお献立

楽

先付 筍の茶碗蒸し 鮭の角煮

肴 本鮭赤身 真鯛 ヤリイカ サヨリ 蛸
毛蟹 鮫肝 焼蛤 のどぐろ焼き

握り 本鮭中とろ
本鮭大とろ
本鮭赤身
甘海老
車海老
小肌
きす
赤貝
雲丹
いらず
穴子
玉子

巻物 本日の巻物

お椀 潮汁 又は あら汁

甘味 季節の果物

一万八千円

彩

先付 菜の花と白魚の和え物 鮭の角煮

肴 真鯛 ぼたん海老 ヤリイカ サヨリ 黒鮑
毛蟹 甘鯛西京焼き 河豚焼 鮫肝

握り 本鮭中とろ
本鮭大とろ
本鮭赤身
本車海老
穴子
雲丹
きす
穴子
煮鮑
季節の光物
季節の貝類
季節の白身 昆布
つぶ貝
玉子

巻物 本日の巻物

お椀 蜆汁

甘味 季節の果物

二万五千円

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。 お米は宮城県産を使用しています。

日本料理 宙 弥生のお昼のお献立

お昼御膳

蒸し物 蟹の茶碗蒸し

お造り 二種

焼物 鰯の有馬焼き

煮物 蕪のスープ煮

ご飯 魚沼産こしひかり
赤出し味噌
香の物

甘味 本日の甘味

五千円

錦会席

先付 甘鯛と新筍の揚げ出し
菜の花叩き

お椀 羽太
椎茸 つぼみ菜 木の芽

造り 本日のお造り

凌ぎ 煮穴子の蒸し寿司

煮物 鴨饅頭

焼物 真名鰹西京焼き

食事 新筍の炊き込みご飯

留椀 赤出し

香の物 三種

甘味 蕨もち きな粉 黒蜜

一万円

日本料理 宙 弥生の夜のお献立

雅会席

| | |
|-------|------------------------------|
| 先付 | 温胡麻豆腐 蒸し鮑 銀あん 山葵 |
| お椀 | 海老真上 つぼみ菜 椎茸 柚子 |
| 造り | 真鯛 生雲丹 土佐醤油 花穂 山葵 天然岩塩 酢橘 |
| 凌ぎ | 蛤の飯蒸し 蛤のツメ |
| 揚物 | 新筍の揚げ出し 叩き菜の花 木の芽 |
| 焼物 | のどぐろ焼き たらの芽山葵漬け |
| 煮物 | 飛騨牛のすき焼き風 蕨 |
| 食事 | 河豚ご飯 えごま 浅葱 |
| 留椀 | 赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒 |
| 香の物 | 三種 |
| 甘味 | 苺ゼリー |
| 一万五千円 | |

華会席

| | |
|-------|--------------------------|
| 先付 | 温胡麻豆腐 蒸し鮑 銀餡 山葵 |
| お椀 | 車海老真丈 椎茸 つぼみ菜 柚子 |
| 造り | 真鯛 生雲丹 ポン酢 土佐醤油 花穂 山葵 |
| 凌ぎ | 蛤の飯蒸し 煮ツメ |
| 煮物 | 新筍の揚げ出し 若布 菜の花 木の芽 |
| 焼物 | 牛ヒレステーキ 蕨 塩 肉醤油 柚胡椒 |
| 揚物 | 河豚の白子天麩羅 揚げ出し 地浅葱 |
| 食事 | 新筍の炊き込みご飯 木の芽 御揚げ |
| 留椀 | 赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒 |
| 香の物 | 三種 |
| 甘味 | 苺ゼリー |
| 二万五千円 | |

料理特選会席

| | |
|-----|-----------------------------|
| 先付 | 温胡麻豆腐 蒸し鮑 銀餡 山葵 |
| お椀 | 車海老真丈 椎茸 つぼみ菜 木の芽 |
| 造り | 真鯛 生雲丹 鯛白子ポン酢 土佐醤油 花穂 山葵 |
| 凌ぎ | 蛤の飯蒸し 煮ツメ 木の实 |
| 煮物 | 新筍の牛肉の炊き合わせ |
| 焼物 | 焼き松葉蟹 酢橘 |
| 揚物 | 河豚の白子天麩羅 揚げ出し 地浅葱 |
| 食事 | 新筍の炊き込みご飯 木の芽 御揚げ |
| 留椀 | 赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒 |
| 香の物 | 三種 |
| 甘味 | 苺ゼリー |
| 五万円 | |

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。お米は新潟県魚沼産を使用しています。

フランス料理 *TERRE MER*

3月のランチコース

le déjeuner En mars

平目の昆布締めと蛍烏賊 春野菜のソース
オシェトラ・キャビアと共に

洋風魚介のスフレ ソース・アメリカース

ランド産鴨フォワグラのソテー
苺ソースとバルサミコのソース

活黒鮑 海藻蒸し焼き 炙り雲丹 マスタードソース
柚子おろしポン酢ソースと共に

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛騨牛 テンダーロイン

ガーリックライス または 釜揚げシラス入り梅ごはん
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 8,000

3月のディナーコース

Le dîner En mars La Saison

桜鯛のマリネとキャビア

フォアグラのカルタファタ
コンソメ / 春キャベツ / 黒トリュフ

ヨーロピアン・オマール・ブルーのグラッセ
プティ・ボワ・フランセーズ

フランス産ホワイトアスパラガスと帆立貝
モリーユ茸とシャンパーニュの薫るサバイヨン

のどぐろの炭焼き
春野菜とソース・イノリー

リムーザン産仔羊のロティ
香草の薫り

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 15,000

Le dîner En mars Gourmandies

ロシア産オシェトラ・キャビア20g
コンディメントと共に

ランド産フォワグラのポワレ
りんごのデクリネゾン

ヨーロピアン・オマール・ブルーのグラッセ
ジュ・ド・クリュスタッセ

甘鯛のア・ラ・ヴァプール
フランス産黒トリュフと共に

飛騨牛A5フィレ肉のロティ
ソース・ベリグー

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 25,000

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります

鉄板焼 凜 3月のコース

凜

平目の昆布締めと蛸烏賊 春野菜のソース
オシエトラ・キャビアと共に

洋風魚介のスフレ アメリケーヌソース

塩麴でマリネした真名鰹と帆立のパートブリック包み焼き
百合根と黒トリュフのソース

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛驒牛
サーロイン

ガーリックライス または 釜揚げシラスいり梅ごはん
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 15,000

匠

平目の昆布締めと蛸烏賊 春野菜のソース
オシエトラ・キャビアと共に

洋風魚介のスフレ ソース・アメリケーヌ

ランド産鴨フォワグラのソテー
苺ソースとバルサミコのソース

活黒鮑 海藻蒸し焼き 炙り雲丹 マスタードソース
柚子おろしポン酢ソースと共に

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛驒牛 テンダーロイン

ガーリックライス または 釜揚げシラス入り梅ごはん
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 25,000

アラカルト

■ 前菜

サラダ メランジェ ¥2,000
キャビアのアシエット ¥15,000
本日の前菜 ¥3,000

■ 魚介

帆立貝(3EP) ¥2,000
鮑(500g) ¥20,000 (150g) ¥6,000
オマール・ブルー 一尾 ¥11,000
金目鯛(120g) ¥4,000
本日のお魚料理 ¥4,000

■ 肉

国産牛タン(50g) ¥2,500
フォアグラ(100g) ¥4,000
飛驒牛ロース(100g) ¥9,000
飛驒牛フィル(100g) ¥12,000

■ ご飯

ガーリックライス ¥1,000
肉味噌チャーハン ¥1,000
白ご飯、味噌汁、香の物 ¥1,200

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。