

日本料理 宙

昼のお献立

夜のお献立

天井膳 三千五百円

・活車海老、いか、白身魚、野菜

焼き魚膳(のどぐろ) 三千八百円

お昼御膳 五千円

蒸し物 茶碗蒸し

お造り 二種

焼物 鱈の焼物

煮物 蚕豆饅頭

食事 魚沼産こしひかり

赤出し味噌汁

香の物

甘味 葛餅焼き

錦会席 一万円

先付 生雲丹と花山葵の酢煮凝り掛け

独活

お椀 鱈真丈 うすい豆富

花柚子 梅肉

造り 真鯛

肝ポン酢 浅葱 花穂

凌ぎ 毛蟹の飯蒸し

花山椒

揚物 活稚鮎の唐揚げ

蓼酢

煮物 加茂茄子煮

生雲丹 鼈甲餡 山葵

酢の物 フルーツマトと順才の加減酢掛け

食事 新生姜の釜炊きご飯

薄揚げ

留椀 青さ海苔の赤出し 三つ葉

香の物 水茄子 芥子

甘味 葛焼き 小豆

雅会席 一万五千元

先付 みる貝の酢煮凝り掛け

花山葵 独活

お椀 甘鯛のうすい豆富

梅肉 花柚子

造り 真鯛 煽りイカ

土佐醤油 肝ポン酢 浅葱 山葵

凌ぎ 鮑飯蒸し 肝掛け

揚物 活稚鮎の唐揚げ

蓼酢

煮物 蚕豆饅頭 鶏団子射込み

おかき揚げ 銀餡 芥子

焼物 飛騨牛ロース焼き

花山椒 伏見唐辛子

酢の物 フルーツマトと順才の加減酢掛け

食事 新生姜の釜炊きご飯

留椀 青さ海苔の赤出し 三つ葉

香の物 水茄子 芥子

甘味 葛焼き 小豆

旬の美食会席 二万円

先付 蒸し鮑の酢煮凝り掛け

独活 肝ソース

お椀 鱈とのうすい豆富のお吸物

梅肉 花柚子

造り 真鯛と湯霜車海老

土佐醤油 花穂 山葵

ちりポン酢 浅葱

凌ぎ 毛蟹の飯蒸し キャビア

揚物 活稚鮎の唐揚げ

蓼酢

煮物 加茂茄子煮

生雲丹 鼈甲餡 山葵

焼物 飛騨牛フィレ焼き

花山椒 伏見唐辛子

酢の物 フルーツマトと順才の加減酢掛け

食事 新生姜の釜炊きご飯

留椀 青さ海苔の赤出し 三つ葉

香の物 水茄子 芥子

甘味 葛焼き 小豆

華会席 二万五千元

先付 蒸し鮑の酢煮凝り掛け

独活 肝ソース

お椀 鱈と加茂茄子

梅肉 花柚子

造り 真鯛 炙りのど黒 生雲丹

土佐醤油 花穂 山葵 肝ポン酢

浅葱

凌ぎ 毛蟹の飯蒸し キャビア

揚物 活稚鮎の唐揚げ 蓼酢

煮物 蚕豆饅頭 鶏団子射込み

おかき揚げ 銀餡 芥子

焼物 焼きすっぽん

酢橘

酢の物 フルーツマトと順才の加減酢掛け

食事 すっぽん雑炊

玉子 浅葱

香の物 水茄子 芥子

甘味 葛焼き 小豆

鮭 雫

昼のお献立

海鮮バラちらし	三千八百円
鮭赤身とネギトロ丼	四千五百円
お決まり握り10貫	五千円

夜のお献立

楽	一万八千円	彩	二万五千円
先付	塩水雲丹と甘海老の昆布め	先付	新順才と鮑 生雲丹のジュレ仕立て
肴	本鮭炙り大とろ 本鮭赤身 生鳥貝 マコ鰈 活め鱈 珍味ばくらい 煮鮑 きんき一夜干し	肴	おこぜの造り 真つぶ貝 塩水雲丹 本鮭中とろ 本鮭赤身 キンキー一夜干し 珍味炙りバチ子 新物岩ガキ酢
握り	本鮭中とろ 本鮭赤身 鮫肝 小肌 赤貝 あおり烏賊 雲丹 車海老 本日の昆布め 穴子 玉子	握り	本鮭中とろ 本鮭大とろ 本鮭赤身 車海老 雲丹とイクラ 生とり貝 鮫肝 鮑柔煮 マコ鰈 白身昆布め 小肌 赤むつ 玉子
巻物	本日の巻物	巻物	本日の巻物
お椀	潮汁又はあら汁	お椀	蜆汁
甘味	季節の果物又はアイスクリーム	甘味	季節の果物又はアイスクリーム

フランス料理 TERRE MER

Lunch Menu

Blanc Lunch ¥3,200

サラダ・コンボゼ

グリーンアスパラガスのスープ
ベーコンのカプチーノ

リングイネ
雲丹 / パルメザンチーズ / 温度卵

アシェット・デザート
アイスクリームと共に

コーヒー

Terre Lunch ¥4,500

サラダ・コンボゼ

グリーンアスパラガスのスープ
ベーコンのカプチーノ

飛騨牛のロースのロティと牛頬肉
ソース・ヴァン・ルージュ

アシェット・デザート
アイスクリームと共に

コーヒー

Mer Lunch ¥3,800

サラダ・コンボゼ

グリーンアスパラガスのスープ
ベーコンのカプチーノ

鹿児島県沖真鯛のグリエ
帆立貝と浅利のソース・ニソワーズ

アシェット・デザート
アイスクリームと共に

コーヒー

Plaisir Lunch ¥8,000

雲丹と帆立貝のマリネ
つるむらさきと共に

グリーンアスパラガスのスープ
ベーコンのカプチーノ

五島列島沖イサキの炭焼き
ソース・ア・ラ・ニソワーズ

シャラン産鴨胸肉のロティと腿肉のコンフィ
アメリカンチェリー / グリオッティース

ラズベリーのパルフェとライチのコンポート
さくらんぼとエストラゴンのソルベ添え

コーヒー

Dinner Menu

Le dîner Mai La Saison

¥ 15,000

キャヴィア・オシエトラ
雲丹のウフ・ブルーイェ

ヨーロッパ・オマール・ブルーと帆立貝
クープ仕立て

黒鮑のグリエとホワイトアスパラガス
青海苔のソースと共に

ランド産フォアグラのア・ラ・ブランチャ
ソース・ペリグー

淡路島沖合奈目のポワレ
トマトとレモンのブル・ノワゼット

飛騨牛ロースの炭焼き
タイム風味のティヤンド・レギューム

デザート・ワゴン

コーヒー

Le dîner Mai Mene Terroir

¥ 20,000

温度卵 / トリュフ

飛騨牛ロースのタリアータ
ホワイトアスパラガスと共に

フォアグラとコンソメ
新生姜の薫り

グリーンアスパラガスとモリーユ茸
ソース・ペリグー

シャラン産鴨胸肉の炭焼き

飛騨牛フィレ肉のソテ
ソース・ペリグー

デザート・ワゴン

コーヒー

Le dîner Mai Gourmandies

¥ 25,000

ロシア産オシエトラ・キャヴィア20g
コンディメントと共に

ランド産フォワグラのポワレ
グリーンアスパラガス

ヨーロッパ・オマール・ブルーのグラッセ
ジュ・ド・クリュスタッセ

甘鯛の炭焼き
コキヤージュと共に

飛騨牛A5フィレ肉のロティ
ソース・ペリグー

デザート・ワゴン

コーヒー

鉄板焼 凜

ランチメニュー

ディナーメニュー

蕎 ¥7,000

大分県産関鮓とオシエトラ・キャビア

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛騨牛
サーロイン

特製肉味噌焼き飯
味噌汁、香の物

デザートプレート

コーヒー

凜 ¥15,000

大分県産関鮓のマリネと炙り
オシエトラ・キャビア添え

洋風一口肉寿司(二貫)

駿河湾 桜海老と豆乳のフラン
春野菜と共に

眼張と蛍烏賊のナージュ仕立て
香草とサフランの香り

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛騨牛
サーロイン

ガーリックライス または 浅利ごはん
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

蔀 ¥20,000

和牛の炙り寿司
雲丹とキャビアを載せて

鉄板和牛しゃぶしゃぶ
特製胡麻ポン酢と共に

国産牛タンステーキ

牛鍋 和風デミグラスソース

鉄板和牛すき焼き

飛騨牛 テンダーロインとサーロイン
の食べ比べ

ガーリックライス
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

匠 ¥25,000

大分県産関鮓のマリネと炙り
オシエトラ・キャビア添え

洋風一口肉寿司(二貫)

駿河湾桜海老と豆乳のフラン
春野菜と共に

フランス ランド産鴨フォアグラのソテー
ビーフコンソメとトリュフの薫り

活黒鮑 海藻蒸し焼き 炙り雲丹
ブルー・ノワゼット

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 浅利ごはん
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー