

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥16,500

爽やかな初夏のみぎり、初夏を感じるメニューを御用意致しました。
希少な、フランス シストロン産の仔羊を是非御賞味下さい。

*

ウッフ・アラ・ネージュ
キャビア・オシェトラ

ヴルーテマイスと帆立貝のマリネ
エキューム・ド・コキヤージュ

炭火で仕上げた鮎のムニエル
ライムとヨーグルトのソース

シャンピニオン・ソバージュ
和牛ブレゼのタルト

メイタガレイのポッシェ
タイム香るコンソメソース

フランス シストロン産 仔羊背肉のロティ
ジュダニョー

または

飛驒牛 A5 フィレ・シャトーブリアンの炭火焼
ペリグーソース
(+¥3,300)

デザートワゴン

食後のお飲み物

¥27,500 (※要予約)

キャビア・オシェトラを 10g も使用した前菜から始まるコース。
贅沢な時間をお過ごし下さい。

*

ウッフ・アラ・ネージュ
キャビア・オシェトラ 10g

メイタカレイと雲丹のマリネ
フヌイユのヴィネグレット

岩牡蛎のムニエル
ライムとエシャロットコンディモン

ラングステイーヌの炭火焼
コリアンダー香るクリュスタッセソース

虎魚のキュイ・ア・プラ
シャトーシャロン香るソース

飛驒牛 A5 フィレ シャトーブリアンの炭火焼
ペリグーソース

デザートワゴン

食後のお飲み物

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合がございます ※27,500 円以上のコースは要予約となります ※料金には別途、サービス料 10% を頂戴いたします

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

アラカルト

Entrée 前菜

フレッシュキャビア (10g/20g/30g)	時価
大粒トリ貝のマリネ 山葵ソース	¥4,400
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

空豆のヴルーテ	¥1,650
ビーフコンソメ	¥2,200

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ヨーロピアン・オマール・ブルー オマール・ソース	¥12,100
本日鮮魚	¥4,950
鮑のステーキ ソースシャトーシャロン	¥10,450

Viande 肉料理

飛騨牛フィレ肉のポワレ ペリダー・ソース	¥13,200
青森‘銀の鴨’胸肉のロティ ルアネーズ・ソース	¥7,700
フランスシストロン産 仔羊背肉のロティ ジュ・ダニョー	¥8,250
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み	¥4,950

Fromage チーズ

ナチュラルチーズ各種	¥1,650~
------------	---------

Dessert デザート

お好みのデザートをワゴンよりお選び下さい	¥2,750~
季節のフルーツ	時価
アイスクリーム	¥1,100~

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合がございます ※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします

フランス料理 TERRE MER
LUNCH MENU

¥3,850

*

サラダメリメロ

ヴルーテ・マイス

イタガレイのポッシェ
タイム香るコンソメソース

または
沖縄県産皮付き豚バラ肉のブレゼ
マスタードソース

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

*

シャンピニオン・ソバージュ
和牛ブレゼのタルト

ヴルーテ・マイスと帆立貝のマリネ
エキューム・ド・コキヤージュ

メイタガレイのポッシェ
タイム香るコンソメソース

沖縄県産皮付き豚バラ肉のブレゼ
ペリグーソース

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

*

ウッフ・ア・ラ・ネージュ
キャビア・オシェトラ

炭火で仕上げた鮎のムニエル
ライムとヨーグルトのソース

ヴルーテ・マイス

虎魚のキュイ・ア・プラ
シャトーシャロン香るソース

飛騨牛 A5 赤身の炭火焼
ペリグーソース

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

鉄板焼 凧
DINNER MENU

- 凧 - ￥16,500

*

黒毛和牛炙り肉寿司

縞鰯のカルパッチョ 彩り野菜のソース
キャビア添え

フランス産茸とトリュフのフラン

料理長おすすめ本日の一品

特大殻付き帆立のミキユイとグリーンアスパラガス
五島の醬を使った焦がしバターソース

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌サーロイン
(プラス 2,200 円でテnderロイン)

ガーリックライス または 長崎五島うどん
味噌汁、香の物

ペストリーシェフ神戸による
スペシャルデザート・ワゴン

食後のお飲み物

肉尽くし
- 蔣 - ￥27,500

*

黒毛和牛炙り肉寿司 キャビア添え

黒毛和牛ローストビーフサラダ
五島の醬と山葵のソース

料理長おすすめ 肉料理

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ オリエンタル風

五島地鶏のソテー ガーリックバターソース

黒毛和牛の洋風トマトチーズすき焼き

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛テnderロインと
サーロインの食比べ

ガーリックライス または 長崎五島うどん
味噌汁、香の物

ペストリーシェフ神戸による
スペシャルデザート・ワゴン

食後のお飲み物

※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 ※¥27,500 以上は要予約となります ※料金には別途、サービス料を頂戴いたします

鉄板焼 凜

DINNER MENU

- 匠 - ￥27,500

*

黒毛和牛炙り肉寿司 キャビア

和食料理長おすすめ お造り

洋風茶碗蒸し トリュフソース

活オマール海老の蒸し焼き ソース・アメリカーナ

活鮑のステーキ 五島の醬の焦がしバターソース

黒毛和牛の洋風トマトチーズすき焼き

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌テンドーロイン

ガーリックライス または 長崎五島うどん
味噌汁、香の物

ペストリーシェフ神戸による
スペシャルデザート・ワゴン

食後のお飲み物

- 極 - ￥38,500

*

牛フィレ炙りとキャビア

和食料理長おすすめ お造り

フォアグラと五島地鶏のフラン トリュフソース

活伊勢海老と雲丹の炙り味噌焼き 山椒の香り

活鮑の昆布蒸し焼き キャビアのバターソース

フカヒレのステーキ 濃厚ビスクソース

お口直しのグラニテ

料理長厳選 黒毛和牛雌シャトーブリアン

ガーリックライス または 長崎五島うどん
味噌汁、香の物

ペストリーシェフ神戸による
スペシャルデザート・ワゴン

食後のお飲み物

※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 ※¥27,500 以上は要予約となります ※料金には別途、サービス料を頂戴いたします

鉄板焼 凧
LUNCH MENU

- 茜 - ￥ 3,850

*

黒毛和牛炙り肉寿司

料理長おすすめ一品

季節の焼き野菜

黒毛和牛ハンバーグと
ふわとろオムレツ

凧特製 肉味噌チャーハン
味噌汁、香の物

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

- 楓 - ￥ 7,700

*

黒毛和牛炙り肉寿司

フランス産茸とトリュフのフラン

料理長おすすめ一品

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌サーロイン
(プラス1,760円でテnderロイン変更可)

凧特製 肉味噌チャーハン
味噌汁、香の物

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

- 藤 - ￥ 11,000

*

黒毛和牛炙り肉寿司

料理長おすすめ一品

特大殻付き帆立のミキュイト
グリーンアスパラガス
五島の醬を使った焦がしバターソース

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌サーロイン
(プラス1,760円でテnderロイン変更可)

凧特製 肉味噌チャーハン
味噌汁、香の物

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

※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 ※別途サービス料10%を頂戴いたします

鉄板焼 凜
DINNER MENU

アラカルト

本日のおすすめ	前菜	¥2,200	黒毛和牛ハンバーグ	¥3,300
	スープ	¥1,650	牛タン	¥3,300
	鮮魚	¥4,400	フォアグラ	¥4,400
活伊勢海老	時価		料理長厳選 黒毛和牛サーロイン 100g	¥8,800
活鮑	時価		料理長厳選 黒毛和牛テンダーロイン 100g	¥11,000
活オマール海老	時価		料理長厳選 黒毛和牛シャトーブリアン 100g	¥13,200
青森県産にんにくホイル蒸し焼き	¥880		ガーリックライス	¥880
季節の焼き野菜一種	¥440		長崎五島うどん	¥660

※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 ※別途サービス料 10% を頂戴いたします

鮭 雫 夜のお献立

鮮 〱 お鮭を中心に 〱

16、500円

彩 〱 特別な食材の酒肴とお鮭 〱

27、500円

先付 毛蟹と順才のジュレ仕立て

先付 鱧の湯引き 梅肉酢

造り 伊佐木と入梅鱒の刺身
本鮪赤身

造り 真子鰈肝ポン酢
中とろ
生鳥貝

握り 白いか真子鰈

酒肴 甘鯛の鱗焼き
鮑の柔煮

酒肴 鱧の切り落とし 蛸柔煮

握り 漬け鮪中とろ 小肌白海老

握り 炙り鱧中とろ 真鱈
鱈の昆布 雲丹車海老
穴子煮蛤

酒肴 鱧の唐揚げ

巻物 鉄火巻(半巻)

握り 生雲丹真鱈 穴子 玉子

お椀 浅利の吸い物

巻物 干瓢半巻き

甘味 季節の果物

お椀 浅利の味噌汁

甘味 季節の果物

※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 お米は山形県産を使用しています
※27、500円からのメニューは要予約となります ※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。

鮭 雫 夜のお献立

極

〽旬の食材を贅沢に〽

38、500円

雫

〽お鮭が好きな方へ〽

22、000円

先付

鮑の柔煮

握り

十六貫

造り

大とろ 雲丹キャビアのせ
鱧の切り落とし
牡丹海老の醤油漬

巻物

干瓢巻

酒肴

赤むつ焼き
毛蟹と雲丹の順才ジュレ仕立て
若鮎の唐揚げ

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 大トロ 昆布
車海老 新子 生鳥貝
穴子 炙り 鱧

甘物

季節の果物

巻物

とろたく巻

お椀

蛤の吸い物

甘味

季節の果物

※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。お米は山形県産つや姫を使用しています。
※27、500円からのメニューは要予約となります。※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。

鯨 雫 昼のお献立

朱 3、850円

小鉢または茶碗蒸し

握り八貫

巻物一卷

お椀

甘物

碧 5、500円

小鉢二種

握り十

巻物一卷

お椀

甘物

紫 11、000円

小鉢二種

小皿二種

握り八貫

巻物一卷

お椀

甘物

※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 お米は山形県産つや姫を使用しています

日本料理宙 夜のお献立

雅会席 16、500円

馳走会席 27、500円

先付 車海老湯葉順才
叩き陸蓮根花穂酢煮凝り

先付 鮑雲丹独活
叩き陸蓮根花穂酢煮凝り

御椀 鱧冬瓜
梅肉青柚子

御椀 鱧葛打ち
冬瓜順才梅肉青柚子

造り 本日の白身煽り烏賊鰹

造り 本日の白身本鮪関鮨

揚物 稚鮎唐揚げ 蓼酢

凌ぎ 喉黒飯蒸し
玉蜀黍かき揚げ

煮物 賀茂茄子 笹打葱 生姜

煮物 賀茂茄子
笹打葱 生姜

焼物 喉黒醤油焼き

焼物 焼きすっぽん酢橘
伊勢海老共味噌掛け
蓮芋青柚子

食事 新生姜と雑魚の釜炊き御飯
赤だし香の物

食事 釜炊き御飯
飛騨牛ヒレ山椒焼き
本鮪叩きいくら
赤だし香の物

甘味 季節の果物

甘味 宮崎マンゴーさくらんぼ

※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。お米は新潟産新之助を使用しています。
※27、500円以上のメニューは要予約となります。※料金には別途サービス料10%を頂戴いたします。

日本料理 宙 昼のお献立

椿御膳 5,500円

小鉢 雲丹湯葉叩き陸蓮根
花穂酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

煮物 賀茂茄子揚げ出し

焼物 金目鯛醤油焼き

食事 新生姜と雑魚の釜炊き御飯
赤だし香の物

甘味 蓮根餅きな粉黒蜜

錦会席 11,000円

先付 冷製すっぽん茶碗蒸し
雲丹叩き陸蓮根

御椀 甘鯛冬瓜
軸蓮草青柚子

造り 本日の白身本鮪

温物 賀茂茄子揚げ出し
紅卸し浅葱

焼物 穴子醤油焼き

食事 新生姜の釜炊き御飯
赤だし香の物

甘味 蓮根餅きな粉黒蜜

天井膳 3,850円

小鉢二種

本日の天婦羅

海鮮三種

季節野菜四種

赤だし、香の物

焼魚膳 3,850円

小鉢

お造り二種

本日の焼魚

御飯

赤だし、香の物

※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。お米は新潟県産新之助を使用しています。
※料金には別途サービス料10%を頂戴いたします。

日本料理宙 一品料理

本日の先付	1、	320円
唐墨	2、	200円
刺身三種盛合せ (二人前)	3、	850円
賀茂茄子煮	1、	430円
稚鮎唐揚げ	2、	200円
喉黒焼き (50g)	4、	950円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
焼きすっぽん	時	価
飛驒牛 (80g)	7、	700円
ロース		
フィレ	10、	450円
釜炊き御飯 (三人前 赤だし 香の物付き)		
白飯	2、	750円
新生姜御飯	3、	850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 お米は新潟県産新之助を使用しています
※料金には別途サービス料10%を頂戴いたします

【コース料理】

course



玄武コース

11,000

本日の焼き物 二種の味わい

フカヒレと蟹肉のスープ

窯焼き北京ダックと季節の揚げ物

ハタと丸茄子 山椒香る麻婆ソース

国産皮付き豚バラ肉のトロトロ東坡肉

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り



朱雀コース

16,500

本日の焼き物 二種の味わい

燕と純菜の上湯スープ

毛蟹と黄韭の揚げ餃子

ハタの豆鼓蒸し

フカヒレの上海風煮込み
(+5,500 でフカヒレ 100g に増量承ります)

豚三枚肉の獅子頭
きのこソース

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

【コース料理】

course



白虎コース

27,500

本日の焼き物 二種の味わい

すっぽんと上湯 フカヒレ 蒸しスープ

シェフのおすすめ一品

鮮魚の香り蒸し 葱生姜

フカヒレの上海風煮込み
(+5,500 でフカヒレ 100g に増量承ります)

和牛フィレ肉の煎り焼 紅油の香り

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り



青龍コース

44,000

本日の焼き物と前菜

乾物のうまみの蒸しスープ

乾燥なまこと葱の蝦子煮込み

活けオマール海老の春雨煮込み

フカヒレの上海風煮込み 吉切
(+5,500 でフカヒレ 100g に増量承ります)

和牛フィレ肉の煎り焼

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

上海ルージュ

LUNCH MENU

飲茶コース ¥ 3,850

*

三種の味と香りの前菜

ニラの水餃子

5つの味わい点心

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

特式コース ¥ 5,500

*

前菜盛り合わせ

蕪と純菜の上湯スープ

鮎の香油 低温調理

国産皮付き豚バラ肉のトロトロ東坡肉

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

※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。※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。