

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥16,500

盛夏の候、夏を感じるメニュー。メインは、フランスブルターニュ地方より骨付きの仔牛アントレコートを取り寄せました。

*

キャビア・オシェットラ
煽り烏賊のタルタル カイラン

岩牡蛎ショーフロワ
クレーム・ド・ユイートル

穴子の炭火焼
ピストゥーソース

和牛と賀茂茄子のブレゼ
黒トリュフ コンソメソース

マナガツオのポワレ
ヴァンルージュソース

フランス ブルターニュ産仔牛アントレコートのロティ
タイム香るジュードヴォー

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・オシェットラを 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。

*

キャビア・オシェットラ 10g
煽り烏賊のタルタル カイラン

熊海老のポッシェ
フルーツトマト ジュ・ド・クルスタッセ

鰻の炭火焼 賀茂なす
マトロートソース

鮑のブレゼ
シャトーシャロン香る肝ソース

赤はたのポワレ
シャンピニオンソバージュ コンソメソース

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

¥38,500 (※要予約)

最高級キャビアとされるベルーガを楽しめる
スペシャリティコース。

*

キャビア食べ比べ
ベルーガ・オシエットラ
ウフ・ア・ラ・ネージュ

鱧の炙りマリネ
加茂茄子 黒トリュフ

オマール・ブルーのグラッセ
ビスク仕立て

セップ茸のリゾット

虎魚のロティ
黒トリュフのクーリ アルベールソース

飛騨牛 A5 ファイレ・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
LUNCH MENU

¥3,850

*

サラダ メリメロ

ヴルーテ・マイス

マナガツオのポワレ
黒大蒜の赤ワインソース

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

*

穴子の炭火焼
ピストゥーソース

ヴルーテ・マイス

マナガツオのポワレ
黒大蒜の赤ワインソース

フランス ブルターニュ産仔牛アントレコートのロティ
タイム香るジュードヴォー

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

*

キャビア・オシェトラ
煽り烏賊のタルタル カイラン

岩牡蛎ショーフロワ
クレーム・ド・ユイートル

ヴルーテ・マイス

マナガツオのポワレ
ヴァンルージュソース

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

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
岩牡蠣のショーフロア	¥2,750
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

玉蜀黍のヴルーテ	¥1,650
ビーフコンソメ	¥2,200

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

鰻の炭火焼 マトロートソース	¥3,850
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
ブルターニュ産 仔牛アントレコートのロティ	¥8,800
北海道産 仔羊背肉のロティジュ・ダニョー	¥8,250
沖縄皮付き豚バラのブレゼ マスタードソース	¥3,850

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

鉄板焼 凧
DINNER MENU

- 凧 - ￥16,500

*

一口オードブル

毛蟹とアボカドの冷製 キャビア添え

ヴィシソワーズ パリソワ仕立て

料理長おすすめ本日の一品

太刀魚のミルフィーユ仕立て プロバンス風

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

- 匠 - ￥27,500

*

一口オードブル

和食料理長おすすめお造り

ヴィシソワーズ パリソワ仕立て

活オマール海老の香草スパイス焼き
レモングラス香るオリエンタルソース

活鮑の昆布蒸し焼き 青海苔と蟹の和風ソース

黒毛和牛雌のサーロイン鉄板薄焼き

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

※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

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ DINNER MENU
¥ 33,000

*

石垣島プレミアムビーフとキャビアの肉寿司

石垣島プレミアムビーフと毛蟹の生春巻き シーザーソース

柔らかく煮込んだ黒毛和牛と海老のグーラッシュ

料理長おすすめ本日の料理

石垣島プレミアムビーフの鉄板すき焼き トリュフラペ

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

石垣島プレミアムビーフ ロースステーキ

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

*

キャビアと毛蟹のジュレ

和食料理長おすすめ お造り

黒毛和牛と雲丹の炙り焼き

活伊勢海老とフカヒレのブイヤベース風

活鮑のバター焼き ソース・ペリグー

黒毛和牛雌サーロインのすき焼き

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 凜
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

凜特製 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

ヴィンソフーズパリソフ仕立て

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)

凜特製 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

太刀魚のミルフィーユ仕立て
プロバンス風

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)

凜特製 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 浅利と魚介のジュレ仕立て

造り 真鯛の薄造り ぽん酢
鱧の焼き締め 梅肉酢

握り 新烏賊 新子 つぶ貝

酒肴 たかべの味噌幽庵焼き

握り 漬け鮪 中とろ 鱧

酒肴 若鮎の揚げ物

握り 生雲丹 昆布〆 あなご 白海老

巻物 干瓢半巻き

お椀 あら汁

甘味 季節の果物

先付 浅利と魚介のジュレ

造り 真鯛薄造り ぽん酢
中とろ つぶ貝生鳥貝

酒肴 毛蟹のジュレ仕立て
鮑の柔煮

鱧の揚げ物又は煮物

握り 白烏賊糸造り 中とろ

新子 昆布〆 雲丹
車海老 穴子 鱧

巻物 鉄火巻(半巻)

お椀 潮汁

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 牡丹鱧の潮仕立て

握り 十六貫

造り 黒鮑の造り

巻物 干瓢巻

中とろの造り

酒肴 甘鯛の松傘焼き

甘物 季節の果物

鮑の柔煮と揚げ鮑

鰻の白焼き

握り 中とろ 大トロ 昆布

生雲丹 新子炙り鱧

穴子 新烏賊

巻物 お好みにて

お椀 浅利の赤だし

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 鮑 雲丹 蓮芋 叩き陸蓮根
花穂 酢煮凝り 肝醬油

先付 鮑 雲丹 蓮芋 順才 叩き陸蓮根
花穂 酢煮凝り 肝醬油

御椀 毛蟹真丈 冬瓜
蓮根 青柚子

御椀 鰻 冬瓜
軸蓮草 露生姜

造り 温鰻落とし 玉葱 花穂
梅肉 卸しポン酢

造り 鰻 本日の白身 本鮪
揚物 鮑花林糖
肝ソース

凌ぎ 穴子飯蒸し
新丸十蜜煮

焼物 焼きすっぽん
酢橘

煮物 賀茂茄子揚げ出し
浅葱 紅葉卸し 煎り出汁

温物 賀茂茄子揚げ出し
浅葱 紅葉卸し 煎り出汁

焼物 鮎塩焼き
酢取り茗荷 蓼酢

強肴 鮎塩焼き
酢取り茗荷 蓼酢

食事 鰻の釜炊き御飯 新生姜 実山椒
赤だし 香の物

食事 すっぽん雑炊
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 夜のお献立

特別会席 38、500円

先付 毛蟹 雲丹 陸蓮根
花穂 酢煮凝り

御椀 鱧葛叩き 冬瓜
梅肉 青柚子

造り 白身 本鮪 縞海老 山葵
土佐醤油 ちり酢

凌ぎ 唐墨蕎麦

揚物 甘鯛唐揚げ 蓼酢餡掛け

箸休 順菜 トマト

焼物 焼きすっぽん 酢橘

蒸 蒸し鮑 肝たれ

進肴 鱧しゃぶ 水菜 白葱
ちり酢 梅肉醤油

食事 天然鮎釜炊き御飯
香の物 赤出汁

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 胡麻豆腐 雲丹 山葵
旨出汁

造り 本日のお造り三種

煮物 賀茂茄子煮 九条葱 生姜

焼物 金目鯛西京焼き

食事 玉蜀黍の釜炊き御飯
赤だし 香の物

甘味 西瓜ゼリー寄せ

錦会席 11、000円

先付 胡麻豆腐 雲丹
叩き陸蓮根 山葵 旨出汁

御椀 鱧葛打ち 翡翠茄子
梅肉 青柚子

造り 本日の白身 本鮪 煽り烏賊

煮物 賀茂茄子
九条葱 生姜

焼物 甘鯛西京焼き

食事 高知県産新生姜の釜炊き御飯
赤だし 香の物

甘味 西瓜ゼリー寄せ

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
干し子	3、	300円
刺身三種盛合せ (二人前)	3、	850円
賀茂茄子煮	1、	430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	10、	450円
フィレ		
釜炊き御飯 (三人前 赤だし 香の物付き)		
白飯	2、	750円
玉蜀黍御飯	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

上海ルージュ

DINNER MENU

玄武コース ¥ 11,000

*

本日の焼き物と前菜盛り合わせ

フカヒレと蟹肉のスープ

窯焼き北京ダック

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

金貨ハムと乾貨のうまみの蒸しスープ

ハタの豆鼓蒸し

フカヒレの上海風煮込み
(+5,000でフカヒレ100gに増量承ります)

季節の青菜と湯葉の炒め

豚三枚肉の獅子頭 キノコソース

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

※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。

上海ルージュ

DINNER MENU

一周年記念メニュー ￥27,500

青龍コース ￥44,000

(※要予約)

*

*

赤鮑の香り醤油炒め

本日の焼き物と前菜

すっぽんと上湯 乾貨の蒸しスープ

活け鮑の香り揚げ

窯焼き北京ダック

乾貨のうまみの蒸しスープ

本日のおすすめ魚料理

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
(+5,000でフカヒレ100gに増量承ります)

フカヒレの上海風煮込み 吉切
(+5,000でフカヒレ100gに増量承ります)

赤城牛と夏野菜の発酵唐辛子炒め

和牛ヒレ肉の炭火焼 唐辛子のソース

本日のお食事

本日のお食事

季節のデザート

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

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。

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

揚げ蒸し 五つの味わい点心

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

金貨ハムと乾貨のうまみの蒸しスープ

鮎の香油 低温調理

イベリコ豚の黒酢豚 夏野菜

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。