

フランス料理 TERRE MER  
DINNER MENU

¥16,500

\*

キャビア・オシェットラ  
飛騨牛のタルティーヌ

真つぶ貝のミ・キュイ  
ガスパチョソース

フランス産天然茸と穴子のブレゼ

和牛と賀茂茄子のブレゼ  
黒トリュフ コンソメソース

赤はたのポワレ  
ヴァンブランソース

フランス最古の古代純血原種豚  
ノワール・ド・ビゴール豚のロースのロティ  
エミュルション・シャンピニオンとジュードポー  
または

飛騨牛 A5 ファイル肉の炭火焼  
ペリダーソース  
(+¥3,300)

デザートワゴン

食後のお飲み物

一周年記念メニュー

¥27,500 (※要予約)

宮崎総料理長スペシャリテ

\*

ウフ・ア・ラ・ネージュ  
キャビア・オシェットラ 10g

マコガレイのマリネ  
万願寺唐辛子とジュー・ド・トマト

岩牡蠣のムニエル  
賀茂茄子のブレゼ  
グルノーブルソース

飛騨牛タンのブレゼ  
黒トリュフ セップ茸

甘鯛の鱗焼き  
シャトーシャロンソース

飛騨牛 A5 ファイル肉のロティ  
山椒香るコンソメソース

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)

\*

キャビア・オシエットラ  
雲丹のカッペリーニ

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

鮑とセップ茸のソテー  
マディラ香る肝ソース

虎魚のロティ  
黒トリュフのクーリ  
アルペールソース

飛騨牛 A5 ファイル・シャトーブリアンの炭火焼  
エシャロットソース

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

ヴルレーテ・マイス

赤はたのポワレ  
ヴァンブランソース

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

\*

真つぶ貝のミキユイ

夏野菜 ガスパチョソース

ヴルレーテ・マイス

赤はたのポワレ  
ヴァンブランソース

フランス最古の古代純血原種豚  
ノワール・ド・ビゴール豚のロースのロティ  
エミュルション・シャンピニオンとジュードポー

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

飛騨牛のタルティーンヌ

フランス産天然茸と岩牡蛎のムニエル  
加茂茄子 グルノーブルソース

ヴルレーテ・マイス

赤はたのポワレ  
ヴァンブランソース

飛騨牛 A5 赤身の炭火焼  
山椒香るコンソメソース

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
岩牡蛎のムニエル	¥2,750
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

玉蜀黍のヴレーテ	¥1,650
ビーフコンソメ	¥2,200

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ラングステイーンのポワレ クリュスタッセソース	¥5,390
本日の鮮魚	¥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 ペリグー・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
岩手県 石黒農場ほろほろ鶏のロティ	¥8,800
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

黒毛和牛と夏野菜のカラフルサラダ キャビア金箔

とろもろこしのエスプーマ トリュフの香り

料理長おすすめ本日の一品

真鯛と浅利のマルセイユ風 十五穀米焼きリゾット  
サフランの香り

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

1周年記念特別コース

- 匠 - ￥27,500 (\*要予約)

\*

黒毛和牛雌炙り肉寿司

和食料理長おすすめお造り

活伊勢海老とキャビアのサラダ仕立て  
スパイシートマトソース

活鮑の昆布蒸し焼き ソース・シャンパーニュ

黒毛和牛雌サーロインのしゃぶしゃぶ

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

DINNER MENU

- 蔀 - ¥ 27,500  
(肉尽くし)

\*

黒毛和牛雌の肉寿司

黒毛和牛雌のローストビーフサラダ ヴィンコットソース

黒毛和牛雌と茸の肉吸い 梅とゆず胡椒の香り

料理長おすすめ本日の料理

黒毛和牛雌の鉄板すき焼き トリュフ卵黄

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 フィレ、サーロインの食べ比べ

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

- 極 - ¥ 38,500

\*

黒毛和牛雌のタルタルとキャビア金箔

和食料理長おすすめ お造り

フカヒレと毛蟹のスープ

活伊勢海老のミキュイ ブイヤベースソース

活鮑の昆布蒸し焼き  
キャビア入りソース・シャンパーニュ

黒毛和牛雌サーロインのすき焼き トリュフ卵黄

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 肉味噌カレーチャーハン  
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

とうもろこしのエスプーマ トリュフの香り

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 肉味噌カレーチャーハン  
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

真鯛と浅利のマルセイユ風  
十五穀米焼きリゾット  
サフランの香り

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 肉味噌カレーチャーハン  
味噌汁、香の物

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

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 ※料金には別途、サービス料を頂戴いたします



## 鮭 雫

## 夜のお献立

一周年特別メニュー

鮮

（お寿司を中心に）

16、500円

彩

（特別な食材の酒肴とお寿司）

27、500円

先付 煮穴子の煮凝り

先付 渡り蟹のジュレ仕立て

造り 真子鰈の薄造り

黄鯔の青唐醬油漬け

造り のどぐろの焼き霜造り

牡丹海老の醬油漬け

握り 新烏賊 新子

酒肴 牡丹鰹

酒肴 太刀魚の若狭焼き

鮑の柔煮  
太刀魚のバター焼き  
新銀杏の翡翠揚げ

握り 赤身 中とろ 鰯の炙り

握り 赤身 中とろ

酒肴 真蛸の柔煮  
新銀杏の翡翠揚げ

大とろ 新烏賊

握り 生雲丹 新いくら

雲丹 車海老

車海老 煮鮑

卷物 鉄火半巻き

卷物 鉄火半巻き 玉子

お椀 潮汁

お椀 潮汁

甘味 季節の果物

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

鮭 雫

夜のお献立

極

く旬の食材を贅沢に

38、500円

雫

くお鮭が好きな方へ

22、000円

先付

渡り蟹ジュレ仕立て

握り

十六貫

造り

牡丹海老

中とろ

巻物

干瓢巻

酒肴

カマとろの醤油焼き

鮑の柔煮 肝タレ雲丹添え

伊勢海老の友味噌和え

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 大トロ

昆布<sup>ヅ</sup> 生雲丹

新子 鰻白焼

穴子 新烏賊

甘味

季節の果物

巻物

お好みにて

お椀

伊勢海老の味噌仕立て

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

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

握り十貫

巻物一卷

お椀

甘物

柴

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

お米は山形県産を使用しています

# 日本料理宙 夜のお献立

一周年特別メニュー

雅会席 16、500円

馳走会席 27、500円

先付 雲丹 蓴菜 鵜玉 叩き陸蓮根  
花穂 すっぽん煮凝り 振り柚子

御椀 鱧葛打ち 焼き茄子  
白髪葱 梅肉 青柚子

造り 本日の白身 本鮪 縞鯨

凌ぎ 唐墨蕎麦 浅葱

揚物 甘鯛南蛮揚げ 银杏餡

煮物 無花果 柚子味 噌掛け  
振り柚子

焼物 喉黒醤油焼き

食事 獅子唐と雑魚の釜炊き御飯  
赤だし香の物

甘味 桃 シャインマスカット

先付 雲丹 蓴菜 鵜玉 叩き陸蓮根  
花穂 すっぽん煮凝り 振り柚子

御椀 鰻松茸  
焼き茄子 花山椒

造り 本日の白身 本鮪 縞鯨

揚物 鮑花林糖  
肝ソース

煮物 賀茂茄子  
生姜餡 浅葱

焼物 焼きすっぽん 酢橘

酢物 焼き穴子と焼き松茸  
酢取り茗荷 三つ葉 生姜

食事 すっぽん雑炊  
香の物

甘味 桃 シャインマスカット

※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 本日の白身 本鮪 縞海老

凌ぎ 唐墨蕎麦

浅葱

揚物 甘鯛唐揚げ 蓼酢餡掛け

箸休 蓴菜 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 赤だし

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 花穂  
酢ゼリー

造り 本日のお造り三種

煮物 無花果柚子味噌掛け

焼物 甘鯛幽庵焼き

食事 獅子唐と雑魚の釜炊き御飯

煎り胡麻  
赤だし香の物

甘味 葛切り 黒蜜 きな粉

錦会席 11、000円

先付 雲丹 湯葉  
花穂 酢ゼリー

御椀 鱧葛打ち 翡翠茄子  
梅肉 青柚子

造り 本日の白身 煽り烏賊

温物 甘鯛唐揚げ  
衣かつぎ 新銀杏

焼物 喉黒醤油焼き

食事 玉蜀黍の釜炊き御飯 三つ葉  
赤だし香の物

甘味 葛切り 黒蜜 きな粉

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
賀茂茄子揚げ出し	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
飛騨牛(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
獅子唐と雑魚御飯	3、	850円
すっぽん雑炊	4、	000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

(夏の四川コース)

\*

四川を感じる前菜盛り合わせ

フカヒレと野菜の酸味辛しスープ

窯焼き北京ダック

鮮魚のスパイスオイル煮込み

牛ほほ肉のスパイス米粉蒸し 蓮の葉包

牛肉と極吟豆腐のビリから麻婆豆腐

とっても辛い辣油香る担々麺  
または ゴマ風味の担々麺

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

甘鯛の鱗揚げ 朝天唐辛子の香り

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)

季節の青菜炒め

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。



上海ルージュ

## DINNER MENU

白虎コース ¥ 27,500

青龍コース ¥ 55,000

(※要予約)

\*

\*

本日の焼き物 二種の味わい

本日の焼き物と前菜

すっぽんと上湯 乾貨の蒸しスープ

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

窯焼き北京ダック

一週間ゆっくり戻した干し鮑の煮込み

鰻の低温調理 温野菜

北海道産キンキの香り蒸し

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)

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)

シャラン鴨の炭火焼

和牛ヒレ肉の炭火焼 黒胡椒のソース

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

ハタの煎り焼 酸菜の旨味と香り

皮付き豚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。