

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥18,700

*

キャビア・オシェットラ
甘海老のタルタル

戻り鰹の藁焼きマリネ
百合根 茄子のコンディモン

ヴルーテ・シャテーヌ
黒トリュフ 豚足のクルスティアン

新蓮根のポワレ
和牛のブレゼ コンソメソース

甘鯛の鱗焼き
浅利と海藻のソース

フランス ランド産 鳩のロティ
シャンピニオン・ソバージュのフリカッセ
ヴァンルーージュソース

または
飛騨牛 A5 フィレ炭火焼
ペリグーソース
(+¥3,300)

デザートワゴン

食後のお飲み物

¥28,600 (※要予約)

*

キャビア・オシェットラ
雲丹 甘海老 カッペリーニ

虎魚のマリネ
黒トリュフヴィネグレット
茄子のコンディモン

伊勢海老のミキュイ
南瓜のクーリ

飛騨牛タンのブレゼ
松茸 コンソメソース

石鯛のポワレ
シャトーシャロンソース

飛騨牛 A5 フィレ肉のロティ
ペリグーソース

デザートワゴン

食後のお飲み物

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥39,600 (※要予約)

*

キャビア・オシェットラ
雲丹 飛騨牛炙り タルティーヌ

鱧の炙りマリネ
黒トリュフヴィネグレット

オマール・ブルーのチエド
クレーム・ド・オマール

鮑のソテー
シャトーシャロン香る肝ソース

和牛タンのブレゼ
松茸 コンソメソース

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 ※28,600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

甘鯛の鱗焼き
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

ヴルーテ・マイス

甘鯛の鱗焼き
浅利と海藻のソース

フランス ランド産 鳩のロティ
シャンピニオン・ソバージュのフリカッセ
ヴァンルーージュソース

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
甘海老のタルタル

戻り鰹の薫焼きマリネ
百合根 茄子のコンディモン

ヴルーテ・シャテーヌ
黒トリュフ 豚足のクルスティアン

甘鯛の鱗焼き
浅利と海藻のソース

飛騨牛 A5 赤身肉の炭火焼

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
戻り鰹の蕁焼き	¥2,750
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

玉蜀黍のヴルーテ	¥1,650
フランス産栗のポタージュ	¥1,980
ビーフコンソメ	¥2,200

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ラングスティーヌのポワレ クリュスタッセソース	¥5,390
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
フランス ランド産鳩のロティ	¥8,800
フランス ビゴール豚のロティ	¥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 - ¥18,700

*

一口オードブル

山梨県産 富士の介のマリネグリーンマスタードソース
イクラと金箔

フランス産茸のフランカプチーノ仕立て

料理長おすすめ本日の一品

甘鯛のカリカリ鱗焼き 南瓜のソース・ブール・ブラン

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¥2200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 - ¥28,600 (※要予約)

*

黒毛和牛雌炙り肉寿司

和食料理長おすすめ本日のお造り

松茸の石焼 酢橘香る飛魚出汁と和牛のダブルコンソメ

活伊勢海老のミキュイと海老のガレットサラダ仕立て
レモングラス香る ソース・アメリカーナ

活鮑の昆布蒸し焼き 海藻バターソース
フランス産茸のボルドレーズ

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

鉄板焼 凜

DINNER MENU

- 蔀 - ¥28,600 (※要予約)

(肉尽くし)

*

黒毛和牛雌の肉寿司 キャビア 金箔

黒毛和牛雌の鉄板焼きしゃぶしゃぶ

黒毛和牛雌と彩り野菜のカルタファタ包み焼き

料理長おすすめ本日の肉料理

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

季節の焼野菜

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 - ¥39,600 (※要予約)

*

黒毛和牛雌の炙り キャビア 金箔

和食料理長おすすめ本日のお造り

松茸とフカヒレのカルタファタ包み焼き

活伊勢海老と雲丹のミキューイ テルミドール仕立て トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き イクラと青海苔のクリームソース

黒毛和牛雌サーロインのすき焼き 松茸とトリュフ

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ございます お米は新潟県産コシヒカリを使用しています ※28,600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

鉄板焼 凧
LUNCH MENU

- 茜 - ¥3,850

*

黒毛和牛炙り肉寿司

料理長おすすめ本日の一品

季節の焼き野菜

黒毛和牛ハンバーグとチーズオムレツ

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

フランス産茸のフランカプチーノ仕立て

料理長おすすめ本日の一品

季節の焼き野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌サーロイン
(+ ¥1760 でテnderロインに変更可)

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

料理長おすすめ本日の一品

甘鯛のカリカリ鱈焼き
南瓜のソース・ブール・ブラン
トリュフラメル

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
(+ ¥1760 でテnderロインに変更可)

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	¥9,900
活鮑	時価		料理長厳選 黒毛和牛テnderロイン 100g	¥12,100
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	¥14,300
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

鮭 雫

夜のお献立

鮮

（お鮭を中心に）

18、700円

彩

（特別な食材の酒肴とお寿司）

28、600円

（要予約）

先付 駄々茶豆

先付 鮑柔煮と小柱の山芋擦り流し

造り 皮剥ぎ刺し 肝ポン酢
戻り鰹の叩き 青柳刺し

造り 皮剥ぎ肝ぽん酢
中とろ刺し 秋鯖焼き

握り 墨烏賊 昆布〆白身

酒肴 黒鮑の柔煮 肝ソース掛け

酒肴 秋鯖の西京焼き

毛蟹 加減酢
赤むつ塩焼き

握り 漬け鮪 中とろ 小肌

新银杏翡翠揚げ

酒肴 新秋刀魚肝焼き

握り 本鮪赤身漬け 中とろ

新生いくら醤油漬け
银杏翡翠揚げ

とろたく 墨烏賊

握り 生雲丹 自家製筋子

雲丹 煮蛤
穴子 小肌

車海老 穴子

巻物 鉄火巻（半巻き） 玉子

巻物 鉄火巻（半巻き） 玉子

お椀 あら汁

お椀 あら汁

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
※28、600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

39、600円

(要予約)

雫

くお鮭が好きな方へ

22、000円

先付

鱸鱈の茶碗蒸し新しくら乗せ

握り

十六貫

造り

活べ穴子刺し

活黒鮑刺し

大とろ炙り刺し

巻物

干瓢巻

酒肴

赤むつの焼物 焼き松茸

渡り蟹醬油漬け 新唐墨

牡丹海老雲丹キャビア添え

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 鮑柔煮

炙り鮪 生雲丹

小肌 自家製筋子

穴子 墨烏賊

甘味

季節の果物

巻物

とろ沢巻 (半巻き)

お椀

蜆の赤だし

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 お米は山形県産を使用しています
※28、600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

昼のお献立

朱

3、850円

小鉢または茶碗蒸し

握り八貫

巻物1巻

お椀

甘物

碧

5、500円

小鉢二種

握り十貫

巻物1巻

お椀

甘物

柴

11、000円

小鉢二種

小皿二種

握り八貫

巻物1巻

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

雅会席 18,700円

馳走会席 28,600円

(要予約)

先付 雲丹 車海老

陸蓮根 黄菊 花穂 酢煮凝り

先付 炙り伊勢海老共味噌和え

雲丹 花穂

御椀 鰻白焼き

大根 白髪葱 柚子

御椀 鱧松茸

青柚子

造り 本日の白身 戻り鰹

造り 本日の白身 本鮪 海松貝

凌ぎ 唐墨蕎麦 浅葱

揚物 鮑花林糖

肝ソース

揚物 甘鯛唐揚げ

無花果柚子味噌掛け
银杏松葉 石川小芋

煮物 鯛蕪菊花餡掛け

芥子

焼物 喉黒醤油焼き

焼物 焼きすっぽん

酢物 雲丹 車海老

陸蓮根 黄菊 花穂 酢煮凝り

食事 松茸と薄揚げの釜炊き御飯

赤だし 香の物

食事 松茸と薄揚げの釜炊き御飯

赤だし 香の物

甘味 シヤインマスカットゼリー掛け

甘味 梨とシヤインマスカットの
ゼリー掛け

※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。
※28,600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 39、600円

(要予約)

先付 炙り伊勢海老共味噌和え

黄菊 花穂

御椀 毛蟹真丈 银杏摺り流し

柚子

造り 本日の白身 雲丹 本鮪

揚物 鮑花林糖

肝ソース

煮物 鯛蕪菊花餡掛け

芥子

焼物 黒毛和牛フィレと松茸の炭火焼き 酢橘

強肴 焼きすっぽん

進肴 鱧と松茸のしゃぶしゃぶ

食事 雑炊 香の物

甘味 シヤインマスカットゼリー寄せ

※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。
※28、600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

錦会席 11、000円

小鉢 すっぽん茶碗蒸し

先付 雲丹 湯葉
黄菊 酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 丸吸い 玉子豆腐
白髪葱 露生姜

煮物 茶豆饅頭 鴨団子

造り 本日の白身 戻り鰹 煽り烏賊

焼物 甘鯛西京焼き

温物 茶豆饅頭
鴨団子 芥子 銀餡

食事 獅子唐と雑魚の釜炊き御飯
煎り胡麻

焼物 鰯 焼き松茸
はじかみ

赤だし香の物

食事 獅子唐と雑魚の釜炊き御飯
赤だし香の物

甘味 蕨餅 黒蜜 きな粉

甘味 蕨餅
黒蜜 きな粉

天井膳 3、850円

焼魚膳 3、850円

小鉢二種
本日の天婦羅

小鉢
お造り二種

海鮮三種

本日の焼魚

季節野菜四種

御飯

赤だし、香の物

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	3、	300円
干し子	3、	300円
刺身三種盛合せ(二人前)	3、	850円
茶豆饅頭鴨団子入り		850円
喉黒焼き(50g)	4、	950円
鱧と松茸のしゃぶしゃぶ(二人前) <small>※二日前まで要予約</small>	時	価
三陸産鮑唐揚げ	時	価
焼きすっぽん	時	価
飛騨牛(80g) ロース	7、	700円
フライレ	10、	450円
釜炊き御飯(三人前 赤だし 香の物付き)		
白御飯	2、	750円
獅子唐と雑魚御飯	3、	850円
松茸と薄揚げ御飯	時	価
すっぽん雑炊(三人前 香の物付き)	4、	400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 ¥ 12,100

*

五種類の味と香りの前菜盛り

チャイナラビオリ

海鮮と秋野菜のピリ辛炒め レタス包み

吉切ザメの胸鰭 上海風煮込み

王様椎茸の蝦子煮込みと牛ヒレの煎り焼

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

朱雀コース ¥ 17,600

*

季節の前菜三種盛り

金貨ハムと松茸の上湯スープ

太刀魚の揚げ焼き 葱と揚げ大蒜

フカヒレの上海風煮込み
(+6,600 でフカヒレ 100g に増量承ります)

季節の青菜と蟹肉の炒め

皮付き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。

上海ルージュ

DINNER MENU

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 松茸の蒸しスープ

乾燥ナマコの蝦子煮込み

九州産ハタの蒸し物 香り醤油

フカヒレの上海風煮込み トリュフソース
(+6,600でフカヒレ100gに増量承ります)

和牛の煎り焼き 黒胡椒ソース

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

青龍コース ￥55,000

(※要予約)

*

本日の焼き物と前菜盛り合わせ

海と山 高級乾貨のうまみ 壺入りスープ

一週間ゆっくり戻した干し鮑の煮込み

北海道産キンキの香り蒸し

フカヒレの上海風煮込み 吉切
(+6,600でフカヒレ100gに増量承ります)

和牛ヒレ肉の炭火焼き 黒胡椒のソース

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

LUNCH MENU

飲茶コース ¥ 3,850

*

三種の味と香りの前菜

チャイナラビオリ

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

中国茶

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

九州産ハタの煎り焼 茄子と発酵唐辛子

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。