

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥18,700

*

キャビア・オシエトラ
甘海老のタルタル

戻り鰹の薫焼きマリネ
マコモタケ 銀杏 セロリラーブ

ヴルーテ・シャンピニオン
フォアグラのポワレとシャンピニオンフリカッセ

蓮根 和牛ブレセと大麦のリゾット

カマスの炭火焼 揚げ茄子
浅利と海藻のソース

北海道 蝦夷鹿ロースのロティ
ポワブレードソース

または
飛騨牛 A5 フィレ肉の炭火焼 ペリグーソース
(+¥3,300)

デザートワゴン

食後のお飲み物

¥28,600 (※要予約)

*

キャビア・オシエトラ
雲丹 毛蟹 カリフラワー

戻り鰹の薫焼きマリネ
マコモタケ 銀杏 セロリラーブ

伊勢海老の炭火焼
百合根 春菊 ハーブ香るソース

飛騨牛タンのブレゼ
松茸 コンソメソース

石鯛のポワレ
ヴァンルージュソース

飛騨牛 A5 フィレ肉の炭火焼
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 ※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
DINNER MENU

¥39,600 (※要予約)

*

キャビア・オシェットラのタルティーヌ
雲丹 ボタン海老 飛驒牛炙り

毛蟹のロワイアル

真ツブ貝のミキュイ
水晶 文旦 マコモタケ 銀杏 セロリラブ

オマール・ブルーのビスク
バターナッツ南瓜

飛驒牛タンのブレゼ
松茸 コンソメソース

クエのロティと鮑のブレゼ
シャトーシャロン / 肝ソース

飛驒牛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 ※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・シャンピニオン

マガレイのポッシェ
ブルブランソース
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

*

戻り鰹の薫焼きマリネ
マコモタケ 銀杏 セロリラブ

ヴルーテ・シャンピニオン

カマスの炭火焼き 揚げ茄子
浅利と海藻のソース

飛騨牛赤身の炭火焼き
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
マコモタケ 銀杏 セロリラブ

ヴルーテ・シャンピニオン

石鯛のポワレ ヴァンルーージュソース

北海道蝦夷鹿ロースのロティ
ポワブレードソース
または
飛騨牛フィレ肉の炭火焼
ペリグーソース (¥2,000)

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
戻り鰹の藁焼き	¥2,750
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

茸のヴルーテ	¥1,650
フランス産栗のポターージュ	¥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
蝦夷鹿ロースのロティ ポワブレードソース	¥10,450
牛ホホ肉の赤ワイン煮	¥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

鉄板焼 凧
DINNER MENU

- 凧 - ¥18,700

*

一口オードブル

魚介類と海藻のカクテル仕立て キャビア 金箔

2種類の栗を合わせた濃厚クリームポタージュ
カリカリベーコンを添えて

料理長おすすめ本日の一品

いとより鯛とジャガイモのパイユ
ミネストローネとバジルのソース

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¥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

活伊勢海老のミキューイナージュ仕立て
トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き 雲丹と蟹のクリームソース

黒毛和牛雌と松茸の炙り焼き

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

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

黒毛和牛雌ローストビーフ サラダ仕立て

フランス産フォアグラと茸のフランソース・ペリグー

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 松茸 トリュフ

お口直しのグラニテ

季節の焼野菜

料理長厳選 黒毛和牛雌 ファイル、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

食後の飲み物

- 極 - ¥39,600 (※要予約)

*

黒毛和牛雌ファイルと雲丹の炙り キャビア 金箔

和食料理長おすすめ本日のお造り

活伊勢海老のミキュイ フカヒレと毛蟹のソース

活鮑の昆布蒸し焼き 五島の醬を使った海藻バターソース

黒毛和牛雌サーロインのすき焼き 松茸とトリュフ

フォアグラのソテー 熟成バルサミコソース

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

食後の飲み物

鉄板焼 凜
LUNCH MENU

- 茜 - ¥3,850

*

黒毛和牛炙り肉寿司

料理長おすすめ本日の一品

季節の焼き野菜

黒毛和牛ハンバーグと凜特製目玉焼き
バルサミコ甘醤油ソース

凜特製 リゾットボロネーゼ
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

2種類の栗を合わせた濃厚クリームポタージュ
カリカリベーコンを添えて

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)

凜特製 リゾットボロネーゼ
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

いとより鯛とジャガイモのパイユ
ミネストローネとバジルのソース

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
(+¥1760 でテnderロインに変更可)

凜特製 リゾットボロネーゼ
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

青柳と分葱の辛子酢味噌和え

先付

渡り蟹と菊花の土佐酢ジュレ

造り

本鮪赤身 秋刀魚炙り
門（かんぬき）細魚とみる貝

造り

河豚刺し
赤身 中とろ

握り

槍烏賊 白海老

酒肴

本ししゃも焼き
真たち（白子）ポン酢

酒肴

甘鯛西京漬け
煮鮑の雲丹乗せ
真たち（白子）の揚げ出し

握り

藁焼き鰹 中とろ
小肌 昆布

握り

槍烏賊 中とろ
炙り鱈 生筋子
雲丹 霜降り車海老
白身 光物

酒肴

渡り蟹醤油漬け
矢柄の汐煮

握り

生雲丹 自家製筋子 穴子

巻物

穴子胡瓜（半巻） 玉子

巻物

鉄火（半巻） 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

毛蟹といくら

握り

十六貫

造り

鮪3点盛り

(赤身 中とろ 大とろ)

生雲丹2種

(赤 紫)

牡丹海老醬油漬け

巻物

干瓢巻

酒肴

松茸フライ

車海老の鬼柄焼き

鮫肝

真たち(白子) ぼん酢

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 鮑柔煮

炙り鮪 炙り大とろ

赤貝 白海老キャビア

穴子 秋刀魚

甘味

季節の果物

巻物

とろ沢巻(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
※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

鮎 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 すっぽん茶碗蒸し

雲丹 芽葱 生姜

前菜 蒸し鮑酢煮凝り 唐墨大根

いくら醤油漬け 鯖棒寿司

蛸柔煮 青唐辛子海老真丈射込み

合鴨ロース焼き 無花果甲州煮

クリームチーズ寄せ

御椀 甘鯛 松茸

焼き茄子 柚子

造り 河豚刺し

肝ポン酢

御椀 鱧葛叩き 松茸 蕪

梅肉 柚子

煮物 海老芋

大黒占地 菊菜 柚子

造り 河豚 本鮪

肝ポン酢 土佐醤油

揚物 河豚唐揚げ

酢橘

揚物 伊勢海老黄身衣揚げ

酢橘 塩

焼物 喉黒醤油焼き

銀杏松葉 染め卸し

煮物 海老芋

菊菜 柚子

酢物 車海老 湯葉 ミニオクラ

菊菜 花穂 酢煮凝り

焼物 焼きすっぽん

酢橘

食事 木ノ子の釜炊き御飯

茶椀 椎茸 舞茸

赤だし 香の物

食事 木ノ子の釜炊き御飯

茶椀 椎茸 舞茸

赤だし 香の物

甘味 シヤインマスカットゼリー寄せ

甘味 シヤインマスカットのゼリー寄せ

※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 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 酢煮凝り

御椀 鱧 松茸 蕪

柚子

造り 河豚 本鮪 海松貝

肝ポン酢 土佐醤油

凌ぎ 喉黒飯蒸し

揚物 鮑花林糖

肝ソース

煮物 海老芋

大黒占地 菊菜 柚子

焼物 焼きすっぽん

酢橘

強肴 黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ

ちり酢 梅肉醤油

食事 毛蟹の釜炊き御飯

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 いくら茶碗蒸し

先付 雲丹 焼き茄子

花穂 酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 甘鯛 松茸

白髪葱 柚子

温物 海老芋揚げ出し

造り 本日の白身 本鮪 煽り烏賊

焼物 金目鯛山椒焼き

温物 海老芋唐揚げ唐墨掛け

焼物 金目鯛柚庵焼き

銀杏 はじかみ

食事 鯛の釜炊き御飯

三つ葉 煎り胡麻

赤だし 香の物

食事 鯛といくらの釜炊き御飯

赤だし 香の物

甘味 蓮根餅

甘味 蓮根餅

黒蜜 きな粉

黒蜜 きな粉

天井膳 3,850円

焼魚膳 3,850円

小鉢二種

小鉢

本日の天婦羅

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3種盛合せ(2人前)	3、	850円
河豚刺し	時	価
海老芋の煮物	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
飛騨牛(80g)	7、	700円
ロース	10、	450円
フィレ		
釜炊き御飯(3人前 赤だし 香の物付き)		
白御飯	2、	750円
鯛といくら御飯	3、	850円
松茸と薄揚げ御飯	時	価
すっぽん雑炊(3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

秋野菜と海鮮のあっさり炒め

吉切ザメの胸鰭 上海風煮込み

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

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

新鮮魚の香り醤油蒸し

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

国産豚バラの柔らかか団子

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

上海蟹コース ¥27,500

青龍コース ¥55,000

(※要予約)

*

*

北海道産百合根の茶碗蒸し仕立て 銀杏ソース

本日の焼き物と前菜

上海蟹の紹興酒漬けと焼き物前菜

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

上海蟹とフカヒレのスープ

一週間ゆっくり戻した干し鮑の煮込み

上海蟹の姿蒸し

北海道産キンキの香り蒸し

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

国産豚バラの柔らか団子 蟹黄ソース

和牛ヒレ肉の炭火烧 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

特式コース ¥ 5,500

*

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

*

前菜盛り合わせ

金貨ハムと乾貨のうまみの蒸しスープ

九州産ハタの豆鼓蒸し ピリ辛豆腐

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。