

フランス料理 TERRE MER  
DINNER MENU

¥18,700

\*

キャビア・オシェトラ  
真牡蛎のショーフロワ

帆立貝のポワレ  
ソース・サンジャック

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

蕪と和牛ブレゼ 大麦のリゾット

鮫鱈のロティ  
ソース・ジュドロット・アシデュレ

北海道 蝦夷鹿ロースのロティ  
ソース・ポワブラード

または  
飛騨牛 A5 フィレ肉の炭火焼  
ソース・ペリダー  
(+¥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・オシェトラ  
甘海老と真牡蛎のショーフロワ

秋トリュフと帆立のポワレ  
ソース・サンジャック

伊勢海老の炭火焼  
水晶文旦とアーモンドのコンディモン

飛騨牛タンのブレゼ  
シャンピニオンソバージュ  
茸のコンソメ

キンキの鱗焼き  
ソース・ブルブラン

飛騨牛 A5 フィレ肉の炭火焼き  
ソース・ペリダー

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・オシェトラ  
赤貝のマリネ 発酵クリームソース

スパイス香るズワイガニのパピヨット  
春菊 アボカドのクーリ

キンキの炙りマリネ  
水晶文旦とビーツのコンディモン

蝦夷鮑の塩釜焼き  
肝ソース

オマール・ブルーのグラッセ  
エキューム・ド・クリュスタッセ

クエのロティと秋トリュフ  
ソース・シャトーシャロン

飛騨牛シャトーブリアンの炭火焼  
ソース・ペリグー

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

カマスの炭火焼き 茄子葛揚げ  
ブルーブランソース

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

\*

帆立貝のポワレ 水晶文旦と  
アーモンドのコンディモン  
ソース・サンジャック

ヴルーテ・シャンピニオン

カマスの炭火焼き 茄子葛揚げ  
ソース・ブルーブラン

飛騨牛赤身の炭火焼き  
ヴァンレージュソース

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  
真牡蠣のショーフロア

帆立貝のポワレ  
水晶文旦とアーモンドのコンディモン  
ソース・サンジャック

ヴルーテ・シャンピニオン

鮫鱈のロティ  
ソース・ジュドロット・アシデュレ

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 (+¥2,200)

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
真牡蠣のムニエル	¥2,750
フォアグラのポワレ	¥3,850
サラダセゾン	¥1,650

Soupe スープ

茸のヴルーテ	¥1,650
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	¥5,830
帆立貝のポワレ ソース・サンジャック	¥4,950
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
蝦夷鹿ロースのロティ ソース・ポワブラード	¥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 凜  
DINNER MENU

- 凜 - ¥18,700

\*

一口オードブル

昆布締めノドグロの炙りと唐墨 大葉ビネグレット

魚介類の旨味たっぷり スープ・ド・ポアソン  
ニンニク風味のクルトンとチーズを添えて

料理長おすすめ本日の一品

紅葉鯛とモンサンミッシェルムール貝のマリニエール  
キャロットラペと竹炭チュイル

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  
(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イトリュフラメル  
ソース・アメリカーナ

活鮑の昆布蒸し焼き 蟹、イクラ、柚子  
鼈甲餡ソース

飛騨牛雌サーロインとフランス産天然茸の朴葉味噌焼き

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

黒毛和牛雌と海老のグーラッシュ

フランス産フォアグラと黒毛和牛雌ハンバーグステーキ  
ロッシーニスタイル トリュフラメル

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛雌サーロインとフランス産天然茸の朴葉味噌焼き

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)

\*

黒毛和牛雌フィレの炙り肉寿司 キャビア 金箔

和食料理長おすすめ本日のお造り

活車海老のミキューイ 爽やかなレモングラスと大葉のソース

活鮑の昆布蒸し焼きと雲丹の炙りフランス産天然茸のボルドレーズ  
ソース・ヴェルモット

黒毛和牛雌サーロイン、松茸、フカヒレ、タラバ蟹のすき焼き

フォアグラのソテーソース・ペリダート トリュフラメル

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

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

魚貝類の旨味たっぷりスープ・ド・ポアソン  
ニンニク風味のクルトンとチーズを添えて

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

紅葉鯛とモンサンミッシェルムール貝の  
マリニエール

キャロットラペと竹炭チュイル

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)

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



## 鯨 雫

## 夜のお献立

鮮

（お鯨を中心に）

18、700円

彩

（特別な食材の酒肴とお寿司）

28、600円

（要予約）

先付 雲子の茶碗蒸し

先付 雲子の茶碗蒸し

造り 活平目の薄造り

本鯨の赤身

貝刺し

造り 皮剥ぎ肝ぽん酢

中とろ 貝刺し

握り 皮剥ぎ 昆布ペ白身

酒肴 香箱蟹 旨味酢

煮鮑肝和え

喉黒塩焼き

酒肴 香箱蟹 加減酢

海鼠ぽん酢

握り 漬け鯨 中とろ 小肌 青柳

握り 槍烏賊 中とろ

漬け鯨 生いくら

雲丹 車海老

穴子 煮蛤

酒肴 本日の焼き物（煮付け）

握り 生雲丹 いくら 穴子

巻物 とろ沢巻（半巻） 玉子

巻物 鉄火（半巻） 玉子

お椀 あら汁

お椀 寒蜆の味噌汁

甘味 季節の果物

甘味 代白柿

※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

香箱蟹 旨味酢

握り

十六貫

造り

鮪3点盛り

(赤身 中とろ 大とろ)

河豚刺し

巻物

干瓢巻

赤貝 本みる貝

酒肴

焼き松葉蟹

黒鮑姿焼き

珍味三点盛り

(海鼠腸 鮫肝 干し子)

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 大とろ

河豚 九会

赤貝 牡丹海老

穴子 光物

甘味

季節の果物

巻物

とろ沢巻(半巻)

お椀

潮汁

甘味

代白柿

※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 すっぱん茶碗蒸し

芽葱 生姜

前菜 菊菜と柿の本のお浸し いくら

帆立と占地、生麩の胡桃和え

クコの実 かますの小袖寿司

酢取り茗荷 干し柿チーズ砵巻き

栗渋皮煎餅 いちよう丸十蜜煮

小芋酒盗焼き 栄螺香草焼き

御椀 松葉蟹真丈 蕪

鶯菜 柚子

造り 河豚刺し

肝ポン酢

御椀 松葉蟹真丈 松茸 蕪

鶯菜 柚子

温物 海老芋と甘鯛の揚げ出し

紅葉卸し 浅葱

造り 河豚刺し

肝ポン酢

焼物 喉黒醤油焼き

土佐酢卸し はじかみ

揚物 鮑花林糖

銀杏 肝ソース

酢物 香箱蟹

菊花 揉み胡瓜 花穂

焼物 焼きすっぱん

酢橘

食事 穴子の釜炊き御飯

赤だし 香の物

酢物 香箱蟹

菊花 揉み胡瓜 花穂

甘味 ラ・フランスゼリー寄せ

食事 すっぱん雑炊

香の物

甘味 ラ・フランスゼリー寄せ

※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 すっぽんと河豚白子の茶碗蒸し  
芽葱 生姜

御椀 松葉蟹真丈 蕪  
鶯菜 柚子

造り 河豚刺し  
肝ポン酢

凌ぎ 三陸鮑飯蒸し  
肝だれ

焼物 焼き白子 酢橘  
焼き蟹 蟹酢 酢橘

揚物 河豚唐揚げ  
酢橘

酢物 香箱蟹  
菊花 揉み胡瓜 花穂

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 すっぽん雑炊  
香の物

甘味 蕨餅  
黒蜜 きな粉

※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

天然とらふぐコース 39、600円

(要予約)

本日の先付二種

煮凝り

てっさ

唐揚げ

焼き河豚

焼き白子

ちり鍋

雑炊

蕨餅 黒蜜 きな粉

ひれ酒のご用意もございます。

※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 すっぽん茶碗蒸し  
芽葱 生姜

造り 本日のお造り三種

御椀 蟹真丈 蕪  
鶯菜 柚子

煮物 海老芋煮

造り 白身薄造り  
肝ポン酢

焼物 鱈柚庵焼き

温物 海老芋と甘鯛の揚げ出し  
紅葉卸し 浅葱

食事 鯛の釜炊き御飯  
赤だし 香の物

焼物 鱈西京焼き  
はじかみ

甘味 蕨餅 黒蜜 きな粉

食事 穴子の釜炊き御飯  
赤だし 香の物

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

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

香箱蟹		3、	850円
河豚刺し		時	価
河豚唐揚げ		3、	300円
河豚白子焼き		7、	150円
海老芋の煮物		2、	200円
唐墨		3、	300円
干し子		3、	300円
刺身3種盛合せ(2人前)		4、	400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)	ローズ	7、	700円
	フィレ	10、	450円
釜炊き御飯(3人前 赤だし 香の物付き)			
白御飯		2、	750円
河豚御飯		3、	850円
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

九州産ハタの香り醤油蒸し

胸鰭の上海風煮込み

和牛ほほ肉のスパイス米粉蒸し 蓮の葉包

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

\*

北海道産百合根の銀杏ソース

前菜の盛り合わせ

比内地鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

活けオマール海老の大蒜炒め

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)

国産豚バラの柔らか団子 蟹黄ソース

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

上海蟹コース ¥ 27,500

\*

蝦夷鮑と上湯の熱々おかゆ

上海蟹の紹興酒漬けと焼き物前菜

上海ガニのチャイナラビオリ

上海蟹の姿蒸し

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)

国産豚バラの柔らか団子 蟹黄ソース

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

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

一週間ゆっくり戻した干し鮑の煮込み

活け伊勢海老の XO 醬炒め

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 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

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

比内地鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

九州産ハタの紙包焼 秋野菜と山椒ソース

和牛ほほ肉の紹興酒煮込み

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。