フランス料理　TERRE MER

DINNER MENU

¥18,700

*

キャビア･オシェトラ
寒ブリのマリネ

芝海老のラビオリ
エキューム・ド・クリュスタッセ

白子のムニエル
ソース・キュルティバテュール

和牛テールのオニオンコンソメ

寒サワラのポワレ
ソース・パンプルムース

青森・銀の鴨のロティ
ソース・ルアネーズ
または
飛騨牛 A5 フィレ肉の炭火焼
ソース・ボルドレーズ
（＋¥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　真牡蛎　発酵クリーム

ズワイガニのロワイヤル

寒ブリの炙り
ソース・ミトネ・ド・レギューム

フランス　プーレブレスのガランティーヌ

キンキの鱗焼き
ジュ・ド・コキャージュ

飛騨牛フィレの炭火焼
ソース・ボルドレーズ

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
寒ブリ　真牡蛎　発酵クリーム

ズワイガニのロワイヤル

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・ブルーのラビオリ
エキューム・ド・クリュスタッセ

クエのロティ
ソース・ペリグー

飛騨牛シャトーブリアンの炭火焼
ソース・ボルドレーズ

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

和牛ブレゼのオニオンコンソメ

寒サワラのポワレ
ブールブランソース
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

*

白子のムニエル
ソース・キュルティバテュール

和牛テールのオニオンコンソメ

寒サワラのポワレ
ブールブランソース

飛騨牛赤身の炭火焼き
ヴァンルージュソース

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
真牡蛎のショーフロア

白子のムニエル
ソース・キュルティバテュール

和牛テールのオニオンコンソメ

寒サワラのポワレ
ブールブランソース

青森・銀の鴨のロティ
ソース・ルアネーズ
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

※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

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
白子のムニエル	￥2,750
寒ブリのマリネ	￥3,850
サラダセゾン	￥1,650

Soupe スープ

茸のヴルーテ	￥1,650
オニオンコンソメ	￥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
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 ペリグー・ソース	￥13,200
青森　銀の鴨のロティ ソース・ルアネーズ	￥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　凛

DINNER MENU

－凛－￥18,700

*

黒毛和牛雌炙り肉寿司 キャビア 金箔

オードブルヴァリエ イヴェール

魚介類のフラン 雲丹、イクラ

真鱈と牡蛎のムニエル 五島の醤焦がしバターソース
ジャガイモのエクラゼ

料理長おすすめ本日の一品

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 でテンダーロイン）

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 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 テルミドール仕立て
クリスマスカラーのサラダと共に

活鮑のステーキ バジルとコライユのソース
クリーミーマッシュポテト トリュフラメル

飛騨牛雌サーロインとフランス産天然茸の焼きしゃぶしゃぶ
特製胡麻ポン酢

お口直しのグラニテ

季節の焼き野菜

料理長厳選　黒毛和牛雌テンダーロイン

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　凛

DINNER MENU

－蒋－¥28,600（※要予約）
（肉尽くし）

*

黒毛和牛雌の肉寿司 キャビア 金箔

黒毛和牛雌のローストビーフサラダ イタリア風

黒毛和牛雌のハンバーグステーキ チーズソース

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

料理長おすすめ本日の肉料理

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）

*

オシェトラ・キャビア

和食料理長おすすめ本日のお造り

黒毛和牛雌フィレの飛魚出汁しゃぶしゃぶ　ゆず胡椒の香り

活伊勢海老とフカヒレのビスクソース

活鮑とフォアグラのステーキ ソース・ペリグー

飛騨牛雌サーロインとフランス産天然茸のすき焼き

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　凛

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凛特製目玉焼き
バルサミコ甘醤油ソース

凛特製　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

魚貝類のフラン 雲丹、イクラ

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 でテンダーロインに変更可）

凛特製　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

料理長おすすめ本日の一品

真鱈と牡蛎のムニエル
五島の醤焦がしバターソース
ジャガイモのエクラゼ

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 でテンダーロインに変更可）

凛特製　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 ※料金には別途、サービス料 10% を頂戴いたします

鉄板焼　凛

DINNER MENU

アラカルト

本日のおすすめ	前菜	¥2,200
	スープ	¥1,650
	鮮魚	¥4,400
活伊勢海老		時価
活鮑		時価
活オマール海老		時価
青森県産にんにくホイル蒸し焼き		¥880
季節の焼き野菜一種		¥440

黒毛和牛ハンバーグ	¥3,300
牛タン	¥3,300
フォアグラ	¥4,400
料理長厳選 黒毛和牛サーロイン 100g	¥9,900
料理長厳選 黒毛和牛テンダーロイン 100g	¥12,100
料理長厳選 黒毛和牛シャトーブリアン 100g	¥14,300
ガーリックライス	¥880
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 ※料金には別途、サービス料 10% を頂戴いたします

鮨　雫

夜のお献立

鮮　～お鮨を中心に～

１８、７００円

先付　香箱蟹の茶碗蒸し

造り　炙り金目鯛
　　寒鰤　貝刺し

握り　鎗烏賊　炙り赤ムツ

酒肴　焼き蛤
　　雲子揚げ出し

握り　漬け鮪　中とろ　寒鯖炙り

酒肴　寒鰤の照り焼き

握り　雲丹　いくら　貝類　穴子

巻物　鉄火（半巻）　玉子

お椀　寒蜆の赤出汁

甘味　季節の果物

彩　～特別な食材の酒肴とお寿司～

２８、６００円（要予約）

先付　香箱蟹　加減酢

造り　河豚刺し
　　中とろ　貝刺し

酒肴　蛤酒蒸し
　　甘鯛鱗焼き
　　雲子揚げ出し

握り　槍烏賊　寒鮃
　　漬け鮪　大とろ
　　雲丹　車海老
　　穴子　煮鮑

巻物　とろ沢巻（半巻）　玉子

お椀　寒蜆の赤出汁

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

鮨　雫　　夜のお献立

極　～旬の食材を贅沢に～

３９、６００円（要予約）

先付　香箱蟹　加減酢

造り　鮪三点盛り
（赤身　中とろ　大とろ）
九会叩き　肝ポン酢
松葉蟹刺し

酒肴　焼き河豚白子
のど黒焼き
虎河豚の唐揚げ

握り　中とろ　大とろ
河豚　雲丹
赤貝　牡丹海老
煮蛤　煮鮑

巻物　とろ沢巻（半巻）

お椀　本日の味噌汁

甘味　季節の果物

雫　～お鮨が好きな方へ～

２２、０００円

握り　十六貫

巻物　干瓢巻

お椀　お味噌汁

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

鮨雫

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

先付　すっぽんと鱶鰭茶碗蒸し
芽葱　生姜

御椀　甘鯛蕪蒸し
薄葛仕立て

造り　河豚白子和え
浅葱　紅葉卸し　ポン酢

凌ぎ　穴子飯蒸し

温物　海老芋唐揚げ　唐墨香煎

焼物　のど黒醤油焼き

酢物　茶振り海鼠
大和芋　振り柚子

食事　すっぽん雑炊
香の物

甘味　紅まどんなゼリー寄せ

馳走会席　28、600円（要予約）

前菜　蒸し鮑肝和え
茶振り海鼠　大和芋
白子チーズスープ蒸し　クコの実
白身手毬寿司　焼き穴子
海老芋田楽
車海老黄身寿司　千枚蕪

御椀　松葉蟹真丈
蕪　つる葉　柚子

造り　河豚の白子和え
紅葉卸し　浅葱　ポン酢
本鮪
山葵　土佐醤油

温物　香箱蟹の飯蒸し
いくら　土佐酢飴

焼物　焼きすっぽん
酢橘

酢物　喉黒のみぞれ和え
浅葱

食事　すっぽん雑炊
香の物

甘味　紅マドンナゼリー寄せ

※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

御椀　松葉蟹真丈
　蕪　鴬菜　柚子

造り　河豚刺し
　肝ポン酢　ちり酢

凌ぎ　三陸鮑飯蒸し
　肝だれ

焼物　焼き白子
　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

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

小鉢　いくら茶碗蒸し

造り　本日のお造り三種

煮物　海老芋煮

焼物　金目鯛醤油焼き

食事　鯛の釜炊き御飯
　赤だし　香の物

甘味　蕨餅　黒蜜　きな粉

天丼膳　3、850円

小鉢二種

本日の天婦羅丼

海鮮三種

季節野菜四種

赤だし　香の物

錦会席　11、000円

先付　いくら茶碗蒸し
　芽葱　生姜

御椀　蟹真丈　蕪
　つる菜　柚子

造り　白身薄造り
　肝ポン酢

温物　海老芋揚げ出し
　紅葉卸し　葱

焼物　金目鯛西京焼き
　はじかみ

食事　鯛の釜炊き御飯
　赤だし　香の物

甘味　蕨餅
　黒蜜　きな粉

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

香箱蟹	3、850円
茶振り海鼠	2、200円
河豚刺し	時価
河豚白子焼き	7、150円
海老芋の煮物	2,200円
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）	4、400円
喉黒焼き（50g）	4、950円
焼きすっぽん	時価
三陸産鮑唐揚げ	時価
飛騨牛（80g） ロース	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
穴子御飯	4、400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

とろとろ白菜と北海道産白子の煎り焼

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

北海道産白子の香り揚げ　朝天唐辛子炒め

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）

和牛ヒレ肉の煎り焼　とろとろ白菜

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 醤炒め

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

*

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

比内地鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

新鮮魚の香り揚げ　油淋ソース

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。