

フランス料理 TERRE MER
LUNCH MENU

¥3,850

*

サラダ・セゾン

芝海老のリゾット

ヒゲダラのポワレ
ソース・デュグレレ
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

*

氷見寒ブリのマリネ
ソース・レフォール

芝海老のリゾット

ヒゲダラのポワレ
ソース・デュグレレ

フランス ブルターニュ産
仔牛ロースのロティ
ソース・ジュドヴォー

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
北寄貝のフラン

芝海老のラビオリ

ヒゲダラのポワレ
ソース・デュグレレ

フランス ブルターニュ産
仔牛ロースのロティ
ソース・ジュドヴォー
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

¥18,700

*

キャビア・オシェトラ
北寄貝のフラン

氷見 寒ブリのマリネ
ソース・レフォール

白魚のリゾット

岐阜 和牛ブレゼのシューファルシー

ヒゲダラのポワレ
ソース・デュグレレ

フランス ブルターニュ産仔牛ロースのロティ
ソース・ジュドヴォー

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)

*

根室 毛蟹のロワイヤル
イクラ カリフラワー

キャビア・オシェトラ
氷見 寒ブリの炙りマリネ

ラングステイーンのラビオリ

数種類の貝と白魚のリゾット

マナガツオのポワレ
ソース・ヴァンルージュ

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
根室 毛蟹のクロメスキー カリフラワー

赤貝炙りのロワイヤル

網走 釣りキンキの炙り
ソース・レフォール 柑橘

蝦夷鮑のベーニエ
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
DINNER MENU

アラカルト

Entrée 前菜

フレッシュキャビア (10g/20g/30g)	時価
白魚のリゾット	¥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 ペリダー・ソース	¥13,200
フランス ブルターニュ産 仔牛ロースのロティ	¥9,350
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~

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 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

ポタージュ・デュバリー

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 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

プロバンス風 九絵の蒸し焼き
ナージュ仕立て

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 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

鉄板焼 凜
DINNER MENU

- 凜 - ¥18,700

*

黒毛和牛雌炙り肉寿司

ズワイガニとアボカドの冷製 オシェトラ・キャビア 金箔

ポタージュ・デュバリー

プロバンス風 九絵の蒸し焼き ナージュ仕立て

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

活伊勢海老の蒸し焼き バニラ香るソース・アメリカーナ
トリュフラメル

活鮑の海藻蒸し焼き 海藻バターとイクラ

飛驒牛雌サーロインのしゃぶしゃぶ 飛魚出汁梅醤油

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)

*

黒毛和牛雌の炙り肉寿司

黒毛和牛雌のラグーとフランス産天然茸の蒸し焼き

黒毛和牛雌の焼きしゃぶしゃぶ 梅醤油

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すき焼き

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)

*

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しゃぶしゃぶ 梅醤油

活鮑の海藻蒸し焼き 雲丹イクラ

活オマール・ブルーのミキユイ サラダ仕立て
バニラ香るソース・アメリカーナトリュフ

飛騨牛雌サーロインのすき焼き 黄身おろしトリュフ

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 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

※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

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

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

魚介の卸し大根蒸し 旨味餡

先付

魚介の卸し大根蒸し 旨味餡

造り

真鳥賊の肝和え
本鮪の赤身

造り

河豚刺し
貝刺し

握り

活べ白身 金目鯛

酒肴

河豚の酒蒸し
真名鰹西京焼き
焼き松葉蟹

酒肴

海鼠ポン酢
真鯖燻製

握り

漬け鮪 中とろ 青柳

握り

漬け鮪 中とろ
昆布べ白身 赤貝

酒肴

焼き河豚

雲丹 車海老
穴子 玉子

握り

生雲丹 甘海老 細魚
穴子 玉子

巻物

とろ沢巻（半巻）

巻物

お好みにて

お椀

蜆の赤出汁

お椀

蜆の赤出汁

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く

39、600円

(要予約)

雫

くお鮭が好きな方へく

22、000円

先付

魚介の卸し大根蒸し
旨味餡

握り

十六貫

造り

河豚ぶつ
松葉蟹
大トロ

巻物

干瓢巻

酒肴

焼き松葉蟹
河豚白子茶碗蒸し
河豚の唐揚げ

お椀

お味噌汁

握り

中とろ 炙り大とろ
生雲丹 炙り赤むつ
車海老 昆布ペ
煮蛤

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

日本料理 宙 昼のお献立

椿御膳 5,500円

錦会席 11,000円

小鉢 蟹茶碗蒸し

先付 柚子釜

焼き白子 柚子味噌掛け

造り 本日のお造り三種

御椀 聖護院蕪 鴨団子

芹 京人参 木の芽

煮物 百合根万頭 辛子

造り 白身薄造り

ちり酢 浅葱

焼物 鱈西京焼き

凌ぎ 唐墨餅 銀箔掛け

食事 鮭といくらの釜炊き御飯

揚物 河豚唐揚げ 酢橘

赤だし 香の物

食事 鮭といくらの釜炊き御飯

赤だし 香の物

甘味 季節のフルーツゼリー掛け

甘味 季節のフルーツゼリー掛け

天井膳 3,850円

焼魚膳 3,850円

小鉢二種

小鉢

本日の天婦羅丼

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 夜のお献立

雅会席 18、700円

馳走会席 28、600円

(要予約)

先付

柚子釜

焼き白子 柚子味噌掛け

前菜

柚子釜盛り

焼き白子 柚子味噌掛け

金子 湯葉 菜花

酢煮凝り

車海老 いくら添え

タラの芽生ハム巻き

穴子小袖寿司 金柑蜜煮

クリームチーズ西京焼き

御椀

聖護院蕪 鴨団子

芹 京人参 木の芽

造り

河豚薄造り

肝ポン酢 ちり酢 浅葱

御椀

松葉蟹真丈

聖護院蕪 芹 京人参 木の芽

温物

百合根万頭

銀餡掛け 辛子

造り

河豚薄造り

肝ポン酢 ちり酢

焼物

のど黒醤油焼き

染め卸し

温物

百合根万頭

銀餡掛け 辛子

酢物

茶振り海鼠

大和芋 振り柚子

揚物

河豚唐揚げ

強肴

黒毛和牛ヒレ炭火焼き

食事

河豚釜炊き御飯

香の物 赤だし

焼物

焼きすっぽん

酢橘

食事

蟹釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味

苺ゼリー寄せ

甘味

苺ゼリー寄せ

※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 鶯菜 柚子

造り 河豚刺し

肝ポン酢 ちり酢

焼物 焼き白子

焼き蟹 蟹酢 酢橘

揚げ物 河豚唐揚げ

酢橘

強肴 黒毛和牛ヒレ炭火焼

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 香の物

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 一品料理

本日の先付	1、	320円
唐墨	3、	300円
河豚刺し	時	価
刺身3種盛合せ(2人前)	4、	400円
百合根万頭	1、	650円
海老芋の煮物	2、	200円
干し子	3、	300円
河豚唐揚げ	2、	200円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
喉黒焼き(50g)	4、	950円
焼き白子	時	価
焼きすっぽん	時	価
飛驒牛(80g)	7、	700円
ローズ		
ファイル	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	4、	400円
蟹御飯	4、	620円
すっぽん雑炊	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

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

牛すじ肉と聖護院大根の蒸しスープ

新鮮魚の香り揚げ 酸菜の春雨煮込み

国産豚バラの柔らか団子 温野菜と生姜の香り

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

玄武コース ¥ 12,100

朱雀コース ¥ 17,600

*

五種類の味と香りの前菜盛り

チャイナラビオリ

新鮮魚の香り醤油蒸し

吉切ザメ 胸ヒレの上海風煮込み

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

*

金華ハムと乾貨の旨味 蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

白子の煎り焼 色々なスパイスと豆腐の煮込み

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)

季節の野菜とニンニクの炒め

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

*

蝦夷鮑と上湯の熱々おかゆ

前菜の盛り合わせ

とろとろ白菜と北海道産白子の煎り焼

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)

和牛ヒレ肉の煎り焼

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

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)

和牛ヒレ肉の炭火烧 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。