

フランス料理 TERRE MER
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

ポターージュ・パルマンティエ

ハタのロースト
ヴァンブランソース

又は

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

*

真鯛のマリネ
ピストゥー風味

ポターージュ・パルマンティエ
カプチャーノ仕立て

ハタのポワレ
スパイシー・トマトソース

飛騨牛のステーキ・アッシュェ

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
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

コキヤージュのロワイアル
青のりソース

スープ・パルマンティエ
黒トリュフと共に

真鯛のポワレとタケノコ
春菊ソース

飛騨牛赤身肉
赤ワインソース

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

*

皮目を炭で炙った真鯛のマリネ & キャビア

帆立貝のパートフィロ包み焼き
ソース・シャンピニオン

地蛤のミネストローネ・スープ

フランス産黒トリュフのリゾット

ハタのポワレ
春菊ソース

秋田・比内地鶏 / フランス産ホワイトアスパラのロースト
タイム風味のジュ

デザートワゴン

食後のお飲み物

¥28,600 (※要予約)

*

キャヴィア・オシェトラ 10g
ウフ・ア・ラ・ネージュ

本マグロのカルパッチョ
露の臺

赤貝とタケノコ
赤ワインソース

河豚白子のムニエル
ブール・ノワゼット・オ・トリュフ

ノドグロ, キュイ・ア・プラ
ソース・コキヤージュ, シャトー・シャロンの薫り

飛騨牛 A5 フィレ肉
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
DINNER MENU

¥39,600 (※要予約)

*

オマールブルー
キャビア・オシェトラ

北海道・蝦夷鮑の塩釜焼き
ソース・イオデ /EX オリーブオイル

河豚白子&フランス産黒トリュフ
パイ包み焼き

のどぐろ&赤貝
赤ワインソース

飛騨牛 A5 ファイル肉・シャトー・ブリアン
お好みのソースで

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
真鯛のマリネ	¥4,400
サラダセゾン	¥1,650
河豚白子のムニエル	¥6,600

Soupe スープ

ポタージュ・パルマンティエ カプチーノ仕立て	¥1,980
ビーフコンソメ	¥2,200

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ラングステイーンのポワレ クリュスタッセソース	¥6,600
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
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥4,950
比内地鶏のロースト	¥6,650
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~

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 鰹節と梅のチャーハン
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

ハンガリー風 グヤーシュ・スープ

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 鰹節と梅のチャーハン
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

金目鯛と蛤のアクア・パッツァ風
バジルの香り

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 鰹節と梅のチャーハン
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

昆布締め寒鰯と赤蕪のマリネ
ブロッコリーとアンチョビのソース

ハンガリー風 グヤーシュ・スープ

金目鯛と蛤のアクア・パッツァ風 バジルの香り

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

活伊勢海老の炙り焼き ソース・ショロン 海老チュイル
黒トリュフサラダ

活鮑の海藻蒸し焼き フランス産天然茸のボルドレーズ
和風タプナードソース バジルピストウ

飛騨牛雌サーロインとアメラトマトのすき焼き

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 炙り肉寿司

黒毛和牛雌 ローストビーフ イタリアンサラダ仕立て
熟成パルサミコとパルメザンチーズ

ハンガリー風 グヤーシュ・スープ

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
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)

*

キャビアと甘海老の金飾り

和食料理長おすすめ本日のお造り

飛騨牛雌を纏ったフォアグラの肉吸い

活鮑と雲丹の炙り焼き フランス産天然茸のボルドレーズ
和風タプナードソース バジルピストウ

活オマール・ブルーのミキュイ トリュフサラダ仕立て
ソース・シヨロン 海老チュイル

飛騨牛雌 サーロインとタラバ蟹のすき焼き トリュフ卵黄

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
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 黒毛和牛雌サーロイン 100g	¥9,900
活鮑	時価		料理長厳選 黒毛和牛雌テnderロイン 100g	¥12,100
活オマール海老	時価		料理長厳選 黒毛和牛雌シャトーブリアン 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

鯨 雫

昼のお献立

朱

3、850円

小鉢または茶碗蒸し

握り八貫

巻物一卷

お椀

甘物

碧

5、500円

小鉢二種

握り十貫

巻物一卷

お椀

甘物

柴

11、000円

小鉢二種

小皿二種

握り八貫

巻物一卷

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 白魚と菜花のお浸し

先付 槍烏賊の旨煮 菜花添え

造り 本日の白身 ポン酢添え
貝刺し

造り 小豆羽田薄造り
肝ポン酢添え

握り 槍烏賊 金目鯛

中とろ 赤貝刺し

酒肴 毛蟹 旨味酢和え
本日の焼き魚

酒肴 毛蟹 旨味酢
甘鯛西京焼き
本日の煮魚

握り 春子鯛 漬け鮪
中とろ 小肌

握り 漬け鮪 中とろ
金目鯛 槍烏賊

酒肴 本日の煮魚

煮蛤 北海縞海老
生雲丹 穴子

握り 生雲丹 車海老
穴子 玉子

巻物 とろ沢巻 (半巻)

巻物 干瓢 (半巻) 鉄火 (半巻)

お椀 あら汁

お椀 本日のお味噌汁

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

旬の食材を贅沢に

39、600円

(要予約)

雫

お鮭が好きな方へ

22、000円

先付

河豚白子茶碗蒸し

握り

十六貫

造り

河豚刺し 肝ポン酢添え

炙りトロ刺し

巻物

干瓢巻

牡丹海老醤油漬け

酒肴

煮鮑の雲丹のせ

焼きのど黒

鮎並揚げ出し

お椀

お味噌汁

握り

中トロ 炙り大トロ

生雲丹 白海老キャビアのせ

トロ沢 昆布ヅケ

煮蛤 赤貝

甘味

季節の果物

巻物

穴子胡瓜(半巻)

梅紫蘇(半巻)

お椀

寒蜆の味噌汁

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

日本料理宙 昼のお献立

椿御膳 5,500円

錦会席 11,000円

小鉢 白魚の茶碗蒸し

先付 白魚の茶碗蒸し

浅葱 生姜

造り 本日のお造り三種

御椀 甘鯛と蕪の摺り流し

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 金目鯛幽庵焼き

凌ぎ 穴子飯蒸し 振り柚子

食事 蟹釜炊き御飯

温物 百合根万頭 鴨団子 辛子

赤だし 香の物

食事 蟹釜炊き御飯

赤だし 香の物

甘味 わらび餅 黒蜜 きな粉

甘味 わらび餅 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 白味噌 辛子

前菜 春野菜胡麻浸し うるい 芹 野蒜

金子 椎茸

唐墨和え

松葉蟹 湯葉

叩き陸蓮根 酢ゼリー

細魚昆布ベ小袖寿司 吉野酢

蚕豆チーズ挟み 車海老黄身焼

タラの芽生ハム巻き

御椀 松葉蟹真丈 蕪 鶯菜 柚子

造り 河豚薄造り

ちり酢 浅葱

御椀 松葉蟹真丈 蕪 鶯菜 柚子

温物 筍揚げ出し 菜花 木ノ芽

造り 河豚薄造り 中トロ 肝ポン酢 土佐醤油

焼物 のど黒醤油焼き

温物 筍揚げ出し 菜花 木ノ芽

酢物 焼き穴子 菊菜 酢煮凝り

焼物 焼きすっぽん 酢橘

食事 白米釜炊き御飯 牛肉しぐれ いくら醤油漬け 香の物 赤だし

酢物 のど黒 土佐酢おろし掛け

食事 白米釜炊き御飯 牛肉しぐれ いくら醤油漬け 葱トロ 香の物 赤だし

甘味 メロン 苺

甘味 メロン 苺

※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 黒毛和牛ヒレ炭火烧

酢物 伊勢海老共味噌掛け

芹 花穂 酢煮凝り

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 一品料理

本日の先付		1、	320	円
唐墨		3、	300	円
河豚刺し		時	価	
刺身盛り合せ(2人前)		4、	400	円
百合根万頭		1、	650	円
筍揚げ出し		2、	200	円
干し子		3、	300	円
河豚竜田揚げ		2、	750	円
三陸産鮑唐揚げ		時	価	
喉黒焼き		5、	000	円
焼き白子		5、	500	円
焼きすっぽん		時	価	
飛驒牛(100g)	ロース	8、	500	円
	フィレ	13、	200	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		5、	000	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

*

三種の味と香りの前菜

菜の花のワンタンスープ

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

鶏の柔らか団子の白湯スープ

ホタテのカダイフ巻き チリソース

牛ほほ肉の豆鼓炒め

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

*

五種類の味と香りの前菜盛り

菜の花のワンタンスープ

鮮魚の香り揚げ スパイシーパン粉炒め

吉切ザメ 胸ヒレの上海風煮込み

牛ほほ肉の豆鼓炒め

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

*

金華ハムと乾貨の旨味 蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

ホタテの紹興酒蒸し 香り醤油

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)

季節の野菜と大蒜の炒め

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

*

すっぽんと上湯の蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

乾燥とさんらんナマコの蛸子煮込み 食べ比べ

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)

*

黒鮑の煮切り前菜

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

活け伊勢海老の朝天唐辛子炒め

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。