フランス料理　TERRE MER

LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ＆クリュ

グリーンピースのポタージュ

岐阜県産･和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

*

真鯛のマリネと山菜
バジル風味

ポタージュ･サンジェルマン
カプチーノ仕立て

金目鯛のポワレ
タイム風味のヴァンブランソース

飛騨牛のステーキ･アッシェ
ソース･マディラ

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

*

キャビア･オシェットラ
ウッフ･ア・ラ･ネージュ

北寄貝のロワイヤル
ブロッコリー，イクラと共に

スープ･パルマンティエ
黒トリュフと共に

真鯛，ホワイトアスパラのロースト
ソース･ピストゥー

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

※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

¥18,700

*

桜鯛＆キャビア
ウルイ / ウド / 蕗の薹

ロワール産ホワイトアスパラと地蛤のムニエル

春キャベツと和牛ブレゼのオモニエール
黒トリュフ風味のブイヨン

フランス産黒トリュフのリゾット

金目鯛のポワレ
ソース・ブイヤベース

フランス・シストロン産仔羊背肉のロース
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）

*

キャビア・オシェトラ
ウフ・ア・ラ・ネージュ

北海道産・雲丹のロワイヤル

北寄貝 / 赤貝 / 蛤
黒トリュフのエチュベ

ラングスティーヌのポワレ
ソース・サンジェルマン

甘鯛の鱗焼き
ソース・ヴァンジョーヌ

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）

*

キャビア・オシェトラ 10ｇ
ウフ・ア・ラ・ネージュ

大赤貝のマリネ
黒トリュフとソース・ボルドレーゼ

ヨーロピアン・オマール海老（ブルー）
グラッセ

フランス・ロワール産ホワイトアスパラのロティ
新潟沖・鮑のブレゼ

福岡沖・白甘鯛
ソース・シャトー・シャロン

飛騨牛 A5 フィレ肉・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
本日の魚介のマリネ	時価
サラダセゾン	￥1,650
ホワイトアスパラのロースト	￥4,400

Soupe スープ

ポタージュ・サンジェルマン	￥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	￥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	時価

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
フランス・シストロン産子羊のロースト	￥7,700
春キャベツと和牛ブレゼの オモニエール	￥4,400

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

LUNCH MENU

－茜－¥3,850

＊

黒毛和牛雌 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　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

＊

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

玉葱とセロリのクリームスープ

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 でテンダーロインに変更可）

凛特製　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

＊

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

料理長おすすめ本日の一品

眼張のムニエル 浅利とつぶ貝のリゾット
白味噌ブール・ブランソース

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 でテンダーロインに変更可）

凛特製　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

※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

－凛－￥18,700

*

黒毛和牛雌炙り肉寿司

喉黒と蛍烏賊のプランタニエール
春野菜のクーリ

玉葱とセロリのクリームスープ

眼張のムニエル 浅利とつぶ貝のリゾット
白味噌ブールブランソース

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 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

活伊勢海老のスパイシーケイジャン焼き
ソース・ビスクのエキューム トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き 青海苔のボンゴレソース イクラ添え

飛騨牛のすき焼き フランス産天然茸と下仁田葱 トリュフ玉子

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 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 炙り肉寿司 キャビア 金箔

春野菜と生ハムのサラダ ヴィネグレット・トリュフ

黒毛和牛雌とフランス産天然茸の肉吸い ゆず胡椒の香り

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛雌サーロインと
フォアグラのすき焼き風 トリュフオムレツ

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 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）

＊

黒毛和牛雌の炙りとキャビア

和食料理長おすすめ本日のお造り

フカヒレとズワイガニのブイヤベース風

活鮑の海藻蒸し焼き 雲丹とキャビアのクリームソース

活オマール・ブルーのミキュイ
バニラ香るソース・アメリケーヌ
黒トリュフラメル

黒毛和牛雌とフォアグラのトリュフオムレツ
ソース・ペリグー

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 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

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 黒毛和牛雌サーロイン 100g	¥9,900
料理長厳選 黒毛和牛雌テンダーロイン 100g	¥12,100
料理長厳選 黒毛和牛雌シャトーブリアン 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

昼のお献立

朱　3、850円

小鉢または茶碗蒸し
握り八貫
巻物一巻
お椀
甘物

碧　5、500円

小鉢二種
握り十貫
巻物一巻
お椀
甘物

柴　11、000円

小鉢二種
小皿二種
握り八貫
巻物一巻
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

鮨　雫

夜のお献立

鮮　～お鮨を中心に～

18、700円

先付　若竹煮

造り　桜鯛　めじ鮪叩き
甘海老醤油漬け

握り　槍烏賊　白身昆布〆

酒肴　蛍烏賊沖漬け
白魚と春野菜　黄身酢掛け

握り　赤身　細魚
中とろ　小肌

酒肴　桜鱒　木ノ芽焼き

握り　生雲丹　貝類
穴子　玉子

巻物　梅紫蘇（半巻）鉄火（半巻）

お椀　あら汁

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　白魚菜種寄せ

造り　牡丹海老醤油漬け
中とろ
貝刺し

酒肴　毛蟹　旨味酢
赤ムツ醤油焼き
桜鯛酒蒸し　雲丹ソース

握り　漬け鮪　中とろ
金目鯛　春子鯛唐墨掛け
煮蛤　車海老
生雲丹　穴子

巻物　とろ沢巻（半巻）

お椀　本日のお味噌汁

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　　夜のお献立

極　～旬の食材を贅沢に～

３９、６００円（要予約）

先付　毛蟹と雲丹
　旨味酢ジュレ掛け

造り　炙りトロ醤油漬け
　伊勢海老共味噌掛け
　赤貝と本ミル貝

酒肴　焼き鮑　肝ソース
　甘鯛　松笠焼き
　河豚白子キャビア添え

握り　中トロ　炙り大トロ
　生雲丹白海老　炙り赤ムツ
　焼き蟹　穴子（塩）
　煮蛤　生鳥貝

巻物　トロ沢（半巻）
　干瓢（半巻）

お椀　蛤の潮汁

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

日本料理 宙

昼のお献立

椿御膳　5、500円

小鉢　蟹　湯葉　いくら　酢煮凝り

造り　本日のお造り三種

煮物　蚕豆万頭　辛子

焼物　鰆幽庵焼き

食事　筍釜炊き御飯
　赤だし　香の物

甘味　季節のフルーツ　ゼリー掛け

錦会席　11、000円

先付　筍　北寄貝
　木ノ芽酢掛け

御椀　蛤　玉子豆腐
　防風　木ノ芽

造り　鯛　煽り烏賊
　土佐醤油　山葵

温物　蚕豆万頭
　鴨団子　銀餡　辛子

焼物　筍木ノ芽味噌焼
　たらの芽

食事　穴子釜炊き御飯
　生姜　実山椒
　赤だし　香の物

甘味　季節のフルーツ　ゼリー掛け

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

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

夜のお献立

雅会席　18、700円

先付　筍　北寄貝
　木ノ芽酢掛け

御椀　蛤　玉子豆腐
　防風　木ノ芽

造り　鯛　煽り烏賊
　土佐醤油　山葵

凌ぎ　穴子飯蒸し

温物　若筍煮
　蕗　木ノ芽

焼物　のど黒醤油焼き

酢物　車海老　独活　菜花
　酢煮凝り

食事　筍釜炊き御飯
　薄揚げ　実山椒
　香の物　赤だし

甘味　メロン　苺

馳走会席　28、600円（要予約）

前菜　ミル貝　花山葵　酢煮凝り
　蛸柔煮　うるい　辛子
　蟹茶碗蒸し　生姜　浅葱
　針魚手毬寿司桜葉包　吉野酢
　たらの芽　もろ味噌
　蕗の薹ビール衣揚げ
　桜長芋甘酢漬け

御椀　蛤　玉子豆腐
　防風　木ノ芽

造り　鯛　本鮪　赤貝
　土佐醤油

凌ぎ　唐墨飯蒸し

揚物　筍と甘鯛の揚げ出し
　菜花

温物　蚕豆万頭　銀餡　辛子

焼物　焼きすっぽん　酢橘

食事　筍釜炊き御飯
　薄揚げ　実山椒
　香の物　赤だし

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　蛤　白魚
　筍　うるい　木ノ芽

御椀　松葉蟹真丈
　生木耳　木ノ芽

造り　鯛　本鮪　煽り烏賊
　白子ポン酢　土佐醤油

凌ぎ　のど黒飯蒸し

揚物　甘鯛　筍
　揚げ出し

酢物　柚子釜盛り
　赤貝　雲丹　花山葵
　花穂　酢煮凝り

焼物　黒毛和牛ヒレ炭火焼
　菜花　山椒たれ

温物　松葉蟹しゃぶしゃぶ
　芹　ちり酢

食事　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

一品料理

本日の先付	1、650円
唐墨	3、300円
干し子	3、300円
刺身盛り合せ（2人前）	4、400円
鯛薄造り	3，080円
蚕豆万頭	1，650円
筍揚げ出し	2，200円
若筍煮	2、750円
三陸産鮑唐揚げ	時　価
筍　木ノ芽焼き	2、750円
喉黒焼き	5、500円
焼きすっぽん	時　価
飛騨牛（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
筍御飯	3、850円
穴子御飯	3、850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

黄韮のワンタンスープ

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

伊達鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

九州産ハタの豆鼓蒸し

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

玄武コース　￥12,100

*

五種類の味と香りの前菜盛り

ハマグリと卵の蒸しスープ

春野菜とハタの香り揚げ　朝天唐辛子の香り

胸鰭の上海風煮込み

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

朱雀コース　￥17,600

*

伊達鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

甘鯛の香り蒸し

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）

春野菜と春雨の炒め

牛ほほ肉の麻辣煮込み

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。

上海ルージュ

DINNER MENU

白虎コース　￥27,500

*

すっぽんと上湯　衣笠だけの蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

窯焼き北京ダック

甘鯛の香り蒸し　春野菜

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）

皮付き子豚のパリパリ焼き

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　￥38,500

*

鮑と焼き物前菜

海と山　乾貨のうまみ　壺蒸しスープ

本日の揚げ物

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。

上海ルージュ

DINNER MENU

特別メニュー

シェフおまかせコース　￥55,000

（要予約）

*

料理長 沖倉康志 がお客様だけのスペシャルメニューをおつくりいたします。
こちらのコースは完全予約制ですので、
3日前までにご予約ください。

※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。