

フランス料理 TERRE MER
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

スープ・サンジェルマン

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
ソース・イオデ

グリーンピースのポターージュ
カプチーノ仕立て

カサゴのポワレ
ソース・ブイヤベース

ヴォージュ産・鶏のロースト
ローズマリー風味のジュ

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥11,000

*

キャビア・オシエットラ
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

地蛤のロワイアル
イクラと共に

スープ・パルマンティエ
トリュフのエミュルション

舌平目のムニエル
焦がしバターと共に

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

*

皮目を炭焼きした真鯛 / キャビア・オシェトラ
ホタルイカのコンディメント

鹿島沖・地蛤とフランス・ロワール産ホワイトアスパラ
クリームチャウダー仕立て

飛騨牛 & 花山椒
ブイヨン・ド・ヴィアンド

毛蟹のリゾット

黒舌ヒラメのムニエル
グルノーブル風

フランス・ヴォージュ産・鶉の炭焼き
ジュ・コルセ

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
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

毛蟹
クロケット / グラッセ

エミュルシヨで覆われた
エチューベ・ド・コキヤージュ

ハタのパヴェ
ソース・シベ

飛騨牛 A5 ファイル肉 2種の味わい

~

1ere 花山椒とブイヨン仕立て
2eme ローストソース・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・オシエトラ 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

ヨーロピアン・オマール海老(ブルー)
内子のソース

ワカメと昆布で蒸した新潟沖・鮑
貝類とヴァン・ド・シャトー・シャロン

福岡沖・白甘鯛の鱗焼き
ソース・コキヤージュ・オ・エルブ

鰻&花山椒

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 |
| 本日の魚介類のマリネ | 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 | ¥8,800 |
| 本日鮮魚 | ¥6,050 |
| 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・ヴォージュ産鶏の炭火焼き | ¥5,500 |
| 春キャベツと和牛ブレゼのオモニエール トリュフの薫り | ¥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~ |

鉄板焼 凜
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

*

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

春キャベツのポタージュ
トリュフのエキューム

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

*

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

料理長おすすめ本日の一品

鱈のスパイス焼き
山菜の和風焦がしバターソース

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

魚介類と春野菜のムース 金箔入り飛魚出汁ジュレ

春キャベツのポタージュ トリュフのエキューム

鱈のスパイス焼き

山菜の和風焦がしバターソース

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 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

活伊勢海老のロースト イタリア風サラダ仕立て
パルミジャーノチーズとバルサミコソース

活鮑の昆布蒸し焼き ソース・ヴェルモット トリュフラメル
フランス産天然茸のボルドレーズ

飛騨牛肩ロースと上州葱の牛鍋味噌ソース

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 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 キャビア 金箔

馬刺しのカルパッチョ

黒毛和牛雌の和風おろしハンバーグステーキ

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛雌 ロースと上州葱のすき焼き
トリュフ玉子

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

フカヒレと黒毛和牛雌の濃厚スープ

活伊勢海老と雲丹の炙りソース・アメリカーズ

活鮑の昆布蒸し焼き トリュフクリームソース
フランス産天然茸のボルドレーズ

フォアグラのソテーソース・ポルト

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 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（又は 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

分葱と蛍烏賊の酢味噌和え

先付

魚介と浅利のトマトジュレ掛け

造り

槍烏賊の糸造り

初鰹の薫焼き

貝刺し（天然帆立 青柳）

造り

桜鯛 胡麻ポン酢

中とろと貝刺し

蛍烏賊沖漬け

握り

桜鯛 白身昆布ペ

酒肴

鮑柔煮

甘鯛松笠焼き

貝炙り焼き（北寄貝 つぶ貝）

酒肴

若鮎の唐揚げ

毛蟹の旨味酢ジュレ掛け

握り

赤身 春子鯛

中とろ 小肌

握り

漬け鮪 中とろ

鱈昆布ペ 生鳥貝

煮蛤 車海老

生雲丹 穴子

酒肴

鮎並の煮付け

握り

生雲丹 甘海老

穴子 玉子

巻物

とろ沢（半巻）

巻物

干瓢

お椀

本日のお味噌汁

お椀

あら汁

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

春野菜と魚介の黄身酢和え

握り

十六貫

造り

大とろ 中とろ刺し

本玉(赤貝) 生鳥貝

水貝刺し(鮑 車海老など)

巻物

干瓢巻

酒肴

鮑柔煮

のど黒煮付け

河豚唐揚げ

お椀

味噌汁

握り

中とろ 炙り大とろ

牡丹海老 昆布

生雲丹 穴子

煮蛤 本みる貝

甘味

季節の果物

巻物

とろ沢(半巻)

干瓢(半巻)

お椀

本日の味噌汁

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 このわた茶碗蒸し 三ツ葉

先付 このわた茶碗蒸し 三ツ葉

造り 本日のお造り三種

御椀 鮎魚女 碓井豆腐 梅肉 木ノ芽

煮物 蚕豆万頭 辛子

造り 白身 本鮪 土佐醤油 山葵

焼物 鱈味噌幽庵焼き

温物 筍揚げ出し 菜花 叩き木ノ芽

食事 蟹釜炊き御飯 赤だし 香の物

焼物 鱈照り焼き

食事 筍釜炊き御飯 薄揚げ 実山椒

甘味 わらび餅 黒蜜 きな粉

香の物 赤だし

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 蛤と筍酒煎り
若布 野蒜

前菜 干し子 片栗菜 しどけ浸し

花山葵 雲丹 赤貝酢煮凝り

蛸桜煮 菜花 辛子

稚鮎薄衣揚げ

御椀 鮎魚女 碓井豆腐

蕨 梅肉 木ノ芽

蛸烏賊田楽

カマス焼目棒寿司

射込み万願寺

花卉百合根

造り 白身薄造り 本鮪
ちり酢 土佐醤油

凌ぎ 唐墨飯蒸し

御椀 虎魚 碓井豆腐

蕨 梅肉 木ノ芽

揚物 筍唐揚げ 叩き木ノ芽

造り 白身 本鮪 車海老

ちり酢 土佐醤油

温物 蟹真丈

菜花 銀餡 生姜

凌ぎ 唐墨飯蒸し

焼物 のど黒醤油焼き

揚物 甘鯛と筍の唐揚げ

叩き木ノ芽

酢物 蛸烏賊 うるい ごとみ
酢煮凝り

焼物 焼きすっぽん 酢橘

食事 穴子釜炊き御飯

酢物 のど黒 土佐酢卸し

香の物 赤だし

食事 穴子釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 メロン 日向夏

甘味 果物盛り合わせ

※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

卯月の鍋コース 26、400円 (要予約)

先付 赤貝 雲丹 花山葵

花穂 酢煮凝り

造り 本日の白身 本鮪

ちり酢 土佐醤油

揚物 鮎魚女と筍揚げ出し

大根摺り流し

鍋 花山椒と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

ちり酢

食事 稲庭うどん

甘味 果物盛り合わせ

※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 蛤 白魚

筍 こしあぶら 木ノ芽

御椀 毛蟹真丈

白髪葱 木ノ芽

造り 鯛 煽り烏賊

ちり酢 土佐醤油

凌ぎ 穴子飯蒸し

揚物 稚鮎唐揚げ 蓼酢餡

煮物 甘鯛 筍

大根摺り流し 花山椒

酢物 雲丹 赤貝 花山葵

花穂 酢煮凝り

焼物 焼きすっぽん

酢橘 粉山椒

強肴 花山椒 鳥貝

しゃぶしゃぶ ちり酢

食事 白米釜炊き

ちりめんじゃこ 牛時雨煮 たらこ

甘味 せとかゼリー寄せ

※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 一品料理

| | | | |
|-----------------------|-----|-----|------|
| 本日の先付 | | 1、 | 650円 |
| 蛍烏賊うるいこごみ酢ゼリー掛け | | 1、 | 870円 |
| 唐墨 | | 3、 | 300円 |
| 干し子 | | 3、 | 300円 |
| 刺身盛り合せ(2人前) | | 4、 | 400円 |
| 白身薄造り | | 3、 | 080円 |
| 蚕豆万頭 | | 1、 | 650円 |
| 筍揚げ出し | | 2、 | 200円 |
| 筍唐揚げ | | 2、 | 750円 |
| 三陸産鮑唐揚げ | 時 | | 価 |
| 筍 木ノ芽焼き | | 2、 | 750円 |
| のど黒焼き | | 4、 | 950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

黄韭のワンタンスープ

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

青龍コース ¥ 38,500

*

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)

牛ヒレ肉の炭火焼き

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

*

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。