

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

和牛ステーキ・アッシュェ
赤ワインソース

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

*

アカハタのマリネ
青海苔 / ケッパー / バージンオリーブオイル

プティポワのブルテ
カプチーノ仕立て

舌平目のヴィエノワーズ
ソース・ブイヤベース

フランス・オーヴェルニュ産鴨のロースト
ジュ・コルセ

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

雲丹&イクラ
ロワイアル仕立て

スープ・パルマンティエ
トリュフのエミュルション

マナガツオのロースト
ソース・ピストー

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

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥18,700

*

キャビア・オシェトラ
冷製カッペリーニ

アカハタのマリネ
淡路島産・新玉葱のコンディメント

帆立貝&イタリア産グリーンアスパラ
ブール・ノワゼット&ジュ・ヴィアンド

ピエドポー / ブッフコンフィのオモニエール
黒トリュフのブイヨン・ド・ヴィアンド

黒舌ヒラメのヴィエノワーズ
ソース・コキヤージュ, シャトウ・シャロン

フランス・オーベルニュ産・雌鴨胸肉のロースト
赤ワインソース

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 / ウニ / イクラ
ロワイアル仕立て

オコゼのロースト
エチュベ・ド・コキヤージュ

鰻&花山椒

飛騨牛 A5 フィレ肉 2種の味わい
1ere 花山椒とブイヨン・ド・ヴィアンド仕立て

~

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

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
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

イタリア産グリーンアスパラ & ヨーロピアン・オマール海老 (ブルー)
ソース・オ・コライユ

～宮崎総料理長のスペシャリテ～
ワカメと昆布で蒸した鮑
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
浜名湖・青海苔のブイヨン仕立て

フランス・オーベルニュ産・雌鴨胸肉の焼き鳥
黒トリュフ・ソース

飛騨牛 A5 フィレ肉・シャトー・ブリアン
花山椒ソース

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	¥1,980
毛蟹, イクラのロワイアル	¥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

ラングステイーンのポワレ 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
飛騨牛 A5 フィレ肉のブランシール 花山椒のブイヨン	¥16,500
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥4,950
フランス・オーベルニュ産雌鴨の炭火焼き	¥5,500

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 黒毛和牛雌のカレー焼飯
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

柔らかい黒毛和牛雌と
トマトのオリエンタルスープ

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 黒毛和牛雌のカレー焼飯
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

伊佐木と貝類の
ズッパ・デイ・ペッシェ

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 黒毛和牛雌のカレー焼飯
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

昆布締め真鯛のサラダ仕立て 和風タフナードソース

柔らかい黒毛和牛雌とトマトのオリエンタルスープ

伊佐木と貝類のズッパ・デイ・ペッシェ

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

活伊勢海老のミキユイ フカヒレと蟹のブイヤベース仕立て

活鮑の昆布蒸し焼き 五島の醬と山菜の焦がしバターソース

飛騨牛肩ロースの焼きしゃぶしゃぶ

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

葱を纏った牛タンステーキ

黒毛和牛雌とトマトのスープ

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛雌、茸、葱の牛鍋味噌仕立て

お口直しのグラニテ

季節の焼野菜

料理長厳選 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)

*

帆立のタルタルとオシエトラ・キャビア 金飾り

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シチュー

活オマール・ブルーのスパイス焼きソース・アメリカーナ
トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き 雲丹とイクラを添えて

フォアグラと茸のソテーソース・ペリダー

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 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 浅利と鮑のジュレ仕立て

先付 新順菜と魚介のジュレ仕立て

造り 本鮭の赤身と剣先烏賊

初鰹の藁焼き

貝刺し（つぶ貝 青柳）

造り 鬼虎魚 白子ポン酢

中とろ 赤身

貝刺し（鳥貝 みる貝）

握り 鮭塩 鱧昆布ペ

酒肴 蛸柔煮

渡り蟹醤油漬

本日の焼き物

酒肴 渡り蟹醤油漬 生ばちこ炙り

のど黒の焼物

吉次の煮付け

握り 鰹藁焼き 中とろ

黄鰹 鳥貝

握り 中とろ 大とろ

昆布ペ 赤貝

活ペ鱧 車海老

生雲丹 穴子

酒肴 本日の煮魚

握り 生雲丹 北寄貝

車海老 穴子

巻物 お好みにて

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

〓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

煮鮑の雲丹のせ

握り

十六貫

造り

鬼虎魚 白子ポン酢

伊勢海老共味噌掛け

大とろ刺し

巻物

干瓢巻

酒肴

伝介穴子の若狭焼き

活鮑キャビア掛け

鰻の煮物

お椀

味噌汁

握り

中とろ 炙り大とろ

活〆鱧 生鳥貝

生雲丹 本みる貝

煮蛤 車海老

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 雲丹 湯葉 花穂 酢煮凝り

先付 車海老 独活
花穂 酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 甘鯛 焼胡麻豆腐
白髪葱 花柚子

煮物 蚕豆万頭 辛子

造り 白身 煽り烏賊
土佐醤油 山葵

焼物 金目鯛柚庵焼き

温物 蚕豆万頭 辛子

食事 蟹とイクラの釜炊き御飯

赤だし 香の物

焼物 鰯西京焼き

甘味 季節のフルーツ

食事 新生姜釜炊き御飯
香の物 赤だし

甘味 季節のフルーツ

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 車海老 雲丹 独活
花穂 酢煮凝り

前菜 金時草と黄韭のお浸し
干し子 雲丹 長芋素麺

御椀 甘鯛 焼胡麻豆腐
軸蓮草 花柚子

酢煮凝り 花穂
鮑柔煮 肝ソース
帆立黄身焼 焼蚕豆
細魚小袖寿司

造り 白身薄造り 煽り烏賊
ちり酢 土佐醤油

焼伊勢海老 唐墨和え

揚物 稚鮎唐揚げ 蓼酢

御椀 甘鯛 焼胡麻豆腐
蕨 軸蓮草 花柚子

煮物 毛蟹真丈 加茂茄子
笹打葱 生姜

造り 白身 本鮪 煽り烏賊
土佐醤油 山葵

焼物 のど黒醤油焼き

凌ぎ のど黒飯蒸し

酢物 焼穴子 胡瓜
酢取茗荷 生姜酢

煮物 加茂茄子
笹打葱 生姜

食事 新生姜釜炊き御飯
香の物 赤だし

焼物 焼きすっぽん 酢橘

甘味 メロン 日向夏

食事 鯛と新生姜の釜炊き御飯
香の物 赤だし

甘味 メロン 枇杷

※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 鮑 雲丹 陸蓮根

花穂 酢煮凝り

御椀 鱧葛叩き 冬瓜

順菜 梅肉 柚子

造り 白身 海松貝

白子ポン酢 土佐醤油

凌ぎ 浅利飯蒸し

このわた 木ノ芽

揚物 稚鮎唐揚げ 蓼酢

焼物 焼すっぽん 酢橘

温物 毛蟹真丈 加茂茄子

大根摺り流し

強肴 黒毛和牛フィレ炭火焼

山椒たれ

煮物 鳥貝のしゃぶしゃぶ ちり酢

食事 じゃこと新生姜の釜炊き

葱とろ 塩たらこ

香の物 赤だし

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

皐月の鍋コース 26、400円 (要予約)

先付 帆立 雲丹 独活

酢煮凝り

造り 白身 本鮪

ちり酢 土佐醤油

温物 毛蟹真丈 加茂茄子

笹打ち葱 生姜

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 一品料理

本日の先付	1、	650円
焼穴子 胡瓜 生姜酢	1、	980円
唐墨	3、	300円
干し子	3、	300円
刺身盛り合せ(2人前)	4、	400円
蚕豆万頭	1、	650円
加茂茄子煮	1、	430円
稚鮎唐揚げ	2、	200円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
のど黒焼き	4、	950円
焼きすっぽん	時	価
飛騨牛(100g)	8、	500円
ロース	1	3、
フィレ	2	000円
釜炊き御飯 (3人前 赤だし 香の物付き)		
白飯	2、	750円
新生姜御飯	3、	850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

金華ハムと乾貨の蒸しスープ

九州産ハタの煎り焼き 黒酢のソース

牛ほほ肉の麻辣煮込み 温野菜

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

金華ハムと乾貨の蒸しスープ

鮮魚のチリソース

胸ヒレの上海風煮込み

牛ヒレ肉と春野菜の炒め

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

*

焼き物と前菜の盛り合わせ

アサリと蟹肉 卵の蒸しスープ

ホワイトアスパラと白ミル貝の一品

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)

本日の鮮魚 香り蒸し

イベリコ豚の黒酢豚

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

*

焼き物と前菜の盛り合わせ

すっぽんと上湯の蒸しスープ

窯焼き北京ダック

本日の鮮魚の香り蒸し

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)

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

*

鮑の煮切りと前菜盛り

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

ホワイトアスパラと白ミル貝一品

伊勢海老のガーリック炒め

フカヒレの煎り焼き 紅焼
(+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。

しゃぶしゃぶ虎穴 夜のお献立

牛しゃぶしゃぶコース 18、700円

(要予約)

前菜 3〜4品

握り 2品

しゃぶしゃぶ

尾崎牛

赤身

100g

霜降り

50g

博多葱3種

季節の茸3種

食事 うどん

甘味 季節のデザート

単品

尾崎牛 赤身50g

2、200円

霜降り50g

3、300円

博多葱3種

1、200円

季節の茸3種

1、200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
※2日前までの予約制となります※料金には別途サービス料10%を頂戴いたします