

フランス料理 TERRE MER
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

グリーンピースのスープ

和牛ホホ肉のブレゼ
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

*

真子鰯のマリネ
ガスパチョ・ソース

プティポワのブルテ
カプチーノ仕立て

黒舌平目のファルシ
ソース・ヴァン・ブラン

フランスオーベールニュ産 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・オシェトラ
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

対馬沖 穴子の炭焼き
バルサミコ酢 / 香草ソース

飛騨牛赤身肉とクロケット
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
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

真子鰈のマリネ
ガスパチョ・ソース

対馬沖 穴子の炭焼き
赤ワインソース

ジロール茸 / ピエドポー / ブッフコンフィのファルシ
黒トリュフのブイヨン・ド・ヴィアンド

黒舌ヒラメのムニエル
ソース・ヴァンジヨーヌ

秋田・高原比内地鶏のロースト
タイム / ローズマリーのジュ・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 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

雲丹 / イクラ
ロワイアル仕立て

オコゼのロースト
ソース・シャトー・シャロン

ラングステータヌのポワレ
プティポワピュレ レギューム・ヴェール

フランスオーベルニュ産 雌鴨胸肉
京都 賀茂なすの炭火焼き
山椒風味のブイヨン・ド・ヴィアンド

飛騨牛 A5 フィレ肉のステーキ
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 ※上記税込価格にサービス料として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
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

ヨーロッパ オマール海老 (ブルー)
内子のソース仕立て

～宮崎総料理長のスペシャリテ～
ワカメと昆布で蒸した鮑
ジュ・コキヤージュ・イオデ

雲丹 / 舌平目
ヴァン・ド・シャトー・シャロン

京都 丹後 とりがいの低温調理
京都 賀茂なすブイヨン仕立て

飛騨牛 A5 ファイル肉 シャトー・ブリアン
ソース・トリュフ・ノワー

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 ※上記税込価格にサービス料として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
ヴィシソワーズ	¥1,980

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ラングステイヌのポフレ ソースクリュスタッセ	¥8,800
本日の鮮魚	¥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 A5 フィレ肉のポフレ ソースペリグー	¥13,200
秋田・高原比内地鶏のロースト	¥7,700
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥5,500
フランス・オーベルニュ産 雌鴨の炭火焼き	¥4,900

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 ※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

鉄板焼 凧
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凧特製目玉焼き
バルサミコ甘醤油ソース

凧特製 黒毛和牛雌のカレーリゾット
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

新牛蒡と玉葱のポタージュ
カリカリのパイユを添えて

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
(+¥1,760でテnderロインに変更可)

凧特製 黒毛和牛雌のカレーリゾット
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

タスマニアサーモンのミキユイ
クレープ・ヴォナシエンヌ

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
(+¥1,760でテnderロインに変更可)

凧特製 黒毛和牛雌のカレーリゾット
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 ※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

鉄板焼 凧
DINNER MENU

凧 ¥18,700

*

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

縞鰻と完熟アボカドのタルタルガトー仕立て

新牛蒡と玉葱のポタージュカリカリのパイユを添えて

タスマニアサーモンのミキユイクレープ・ヴォナシエンヌ

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¥2,200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

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

活オマール海老のミキユイ レモングラス香るビスクソース

活鮑の昆布蒸し焼き 和風きのこソース イクラ添え

飛騨牛肩ロースのコンソメしゃぶしゃぶトリュフまみれ

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

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 ※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

鉄板焼 凜
DINNER MENU

蔣 ¥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

五島牛サーロインのローストビーフサラダ

サルシッチャとモッツアレラチーズのグーラッシュ仕立て

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛雌肩ロースのすき焼き 特製味噌だれ

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

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・キャビアと毛蟹

和食料理長おすすめ本日のお造り

黒毛和牛雌とフォアグラのコンソメスープ

フランス産 活オマール・ブルー
雲丹と青海苔のクリームソース

活鮑の昆布蒸し焼き ソース・ペリグー トリュフまみれ

フカヒレのブイヤベース風

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

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 ※上記税込価格にサービス料として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 ※上記税込価格にサービス料として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
※表記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

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 順菜と切り鱧の葛仕立て

先付 順菜と切り鱧の葛仕立て

造り 入梅鰯伊佐木

本鮭赤身貝刺し

造り 真子鰯肝ポン酢

とろ剥き身葱和え

貝刺し（赤貝 青柳）

握り 白烏賊真子鰯

酒肴 茹で枝豆

鮎の塩焼き

酒肴 甘鯛松笠焼き

煮鮑の雲丹乗せ

鱧の唐揚げ

握り 赤身中とろ

小肌鱧

握り 中とろ炙り中とろ

鱧昆布べみる貝

活べ鱧車海老

生雲丹穴子

酒肴 鱧の揚げ物

握り 生雲丹白海老

穴子玉子

巻物 お好みにて

巻物 干瓢

御椀 浅利の味噌汁

御椀 本日の味噌汁

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 ※表記税込価格にサービス料として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

白海老雲丹キャビア乗せ

握り

十六貫

造り

鱧の切り落とし

赤身中とろ 大とろ

鳥貝本みる貝

巻物

干瓢巻

酒肴

黒鮑柔煮肝ソース

のど黒焼き

渡り蟹生姜酢

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

活べ鱧 新子

生雲丹 甘鯛昆布べ

煮蛤 若鮎

甘味

季節の果物

巻物

とろ沢

御椀

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。※表記税込価格にサービス料として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 蟹湯葉叩き陸蓮根
花穂酢煮凝り

先付 冷製すっぽん茶碗蒸し
雲丹叩き蓮根

造り 本日のお造り三種

御椀 鱧冬瓜
梅肉軸三つ葉青柚子

煮物 賀茂茄子揚げ出し

造り 白身本鮪
土佐醤油山葵

焼物 鱈醤油焼き

温物 賀茂茄子揚げ出し

食事 新生姜と雑魚釜炊き御飯
香の物 赤だし

焼物 穴子醤油焼き

甘味 蓮根餅

食事 新生姜釜炊き御飯
香の物 赤だし

甘味 蓮根餅

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

白飯 香の物 赤だし

香の物 赤だし

※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。
※表記税込価格にサービス料として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	車海老湯葉叩き陸蓮根 花穂酢煮凝り	前菜	毛蟹湯葉叩き陸蓮根 才巻海老蚕豆胡麻和え 白芋茎雲丹酢ゼリー 鱈酒盗焼き 青桃蜜煮 細魚小袖寿司 無花果田楽
御椀	鱧冬瓜 梅肉青柚子	御椀	鱧冬瓜順菜 梅肉青柚子
造り	白身薄造り煽り烏賊鰹 土佐醤油山葵生姜	造り	白身本鮪関鯨 土佐醤油山葵生姜
凌ぎ	順菜蕎麦	凌ぎ	のど黒飯蒸し
揚物	稚鮎唐揚げ蓼酢	温物	賀茂茄子 笹打葱生姜
温物	賀茂茄子 笹打葱生姜	温物	賀茂茄子 笹打葱生姜
焼物	のど黒醤油焼き	焼物	焼きすっぽん酢橘
酢物	帆立貝白芋茎生姜酢	酢物	鮑柔煮独活 肝ソース酢煮凝り
食事	新生姜と雑魚釜炊き御飯 牛時雨煮塩たらこ 香の物赤だし	食事	釜炊き御飯 塩たらこ本鮪叩き いくら醤油漬香の物赤だし
甘味	赤肉メロンさくらんぼ	甘味	宮崎マンゴーさくらんぼ

※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。※表記税込価格にサービス料として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

梅肉 柚子

造り 白身牡丹海老

白子ポン酢 土佐醤油

凌ぎ 順菜蕎麦

揚物 甘鯛唐揚げ 蓼酢

焼物 焼すっぽん 酢橘

温物 毛蟹真丈 賀茂茄子

大根摺り流し

強肴 黒毛和牛フィレ炭火焼 山椒たれ

煮物 烏貝のしゃぶしゃぶ ちり酢

食事 鮎釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 季節のフルーツ

※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 ※表記税込価格にサービス料として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
賀茂茄子揚出し	1、	430円
稚鮎唐揚げ	2、	200円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
穴子焼き	1、	980円
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	13、	200円
フィレ	2、	750円
釜炊き御飯 (3人前 香の物 赤だし付き)	3、	850円
白飯	4、	400円
新生姜御飯		
新生姜と雑魚釜炊き御飯		

※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
※表記税込価格にサービス料として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

鮑の煮切りと前菜盛り

すっぽんと上湯の蒸しスープ

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

窯焼き北京ダック

ホワイトアスパラと白ミル貝一品

本日の鮮魚の香り蒸し

伊勢海老のガーリック炒め

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)

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

和牛ヒレ肉の炭火焼 黒胡椒のソース

本日のお食事

本日のお食事

季節のデザート

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

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