

フランス料理 TERRE MER
DINNER MENU

¥18,700

*

キャビア・オシエトラ
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

岩牡蛎のポッシュ
浜名湖 青海苔

雲丹 / イクラ
フラン

三河 鰻の炭焼き
バルサミコソース

マナガツオのポフレ
ソース・ヴァン・ジョーヌ / トマテ

フランス・オーベルニュ産 雌鴨胸肉のロースト
ソース・ルワネーズ

デザートワゴン

食後のお飲み物

¥28,600 (※要予約)

*

キャビア・オシエトラ 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

車海老のミ・キュイ
ソース・ナージュ

鮎のファルシー
肝の赤ワインソース

オーストラリア産 黒トリュフ
ブッフコンフィ / ジロル茸 / ピエドポー
パイ包み焼き 黒トリュフのクーリー

ハタのロースト
アグリユーム / エピス

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) のグラッセ
キタムラサキ雲丹

～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

オコゼのロースト / フリット
ソース・ヴァン・ド・シャトー・シャロン

三河 鰻の肝炭焼き
オーストラリア産・黒トリュフ

飛騨牛 A5 フィレ肉 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
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

コーンポタージュ

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

*

三河 鰻の炭焼き
バルサミコ・ソース

ポタージュ・パルマンティエ
カプチーノ仕立て

マナガツオのポワレ
コンディモン・ニソワーズ

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・マイス
トリュフのエミュルション

愛知湾 黒舌平目のヴィエノワーズ
ソース・ヴァンプラン

飛騨牛赤身肉 / ホホ肉 / 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

※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

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
雲丹 / イクラのロワイアル	¥4,950

Soupe スープ

コーン・スープ	¥1,980
ビーフコンソメ	¥2,200
ポタージュ・パルマンティエ	¥1,980

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

ラングスティーヌのポフレ 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
フランス・シストロン産 仔羊背肉のロースト	¥8,250
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	¥4,950

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
DINNER MENU

凧 ¥18,700

*

黒毛和牛雌 炙り肉寿司

魚介のサルピコン 夏野菜と海藻のジュレ

とうもろこしの冷製エスプーマ サマートリュフの香り

鱸のプロヴァンス風 ヴェルモットとバルサミコのアンサンブル

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

活鮑の昆布蒸し焼き ラタトゥイユとバルサミコソース

活オマール海老のスパイス焼き
バニラとココナッツ香るエキューム

黒毛和牛雌炙りとオムレツのサラダ仕立て
ヴィネグレット・トリュフ

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

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

ローストビーフとトリュフのサラダ

ジャガイモの冷製スープ パリソワ仕立て

料理長おすすめ本日の肉料理

黒毛和牛雌ハンバーグとフォアグラのロッシェニソース・ペリダー

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・キャビアとジャガイモのクレープ

和食料理長おすすめ本日のお造り

黒毛和牛雌のしゃぶしゃぶ XO 醬ソース

活鮑のステーキ プロヴァンス風

フランス産 活オマール・ブルーのミキユイ
雲丹とレモングラスソース

フォアグラのポワレとトリュフソース

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 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

とうもろこしのエスプーマ
サマートリュフの香り

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 でテンダーロインに変更可)

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

鱸のプロヴァンス風
ヴェルモットとバルサミコのアンサンブル

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 でテンダーロインに変更可)

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 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

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

落ち鮭山椒煮

先付

牡丹鱧の葛仕立て

造り

本日の白身ポン酢
真蛸の造り貝刺し

造り

穴子の薄造り山椒塩
中とろ光物
貝刺し

握り

墨烏賊若鮎

酒肴

毛蟹のジュレ仕立て
本日の焼物

酒肴

鰻白焼
煮鮑友肝和え
太刀魚の焼物又は煮物

握り

赤身中とろ
新子縞鮭

握り

中とろ漬け鮭
新子新烏賊
かます炙り車海老
生雲丹穴子

酒肴

鱧の揚げ物

握り

生雲丹縞海老
穴子

巻物

お好みにて

巻物

干瓢

御椀

本日の味噌汁

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

牡丹鱧葛仕立て

握り

十六貫

造り

伊勢海老の造り

炙り大とろ 貝刺し

黒鮑の造り

巻物

干瓢巻

酒肴

特大栄螺の壺焼き

甘鯛松笠焼き

釣り吉次の潮煮

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

新烏賊 新子

生雲丹 塩穴子

煮蛤 牡丹海老

甘味

季節の果物

巻物

お好みにて

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

鮭 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
※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 帆立雲丹 蓮芋 順菜

花穂 酢煮凝り

前菜 つる紫浸し

糸がき鬼灯盛り

玉蜀黍かき揚げ

生雲丹 湯葉 酢煮凝り

アボカド 西京焼き

鮎うるか 和え

茗荷寿司

小茄子田楽

御椀 毛蟹真丈 翡翠茄子

白髪葱 青柚子

造り 温鰹落とし

玉葱 花穂 梅肉醤油

御椀 鰹冬瓜 霞生姜

凌ぎ 穴子飯蒸し

造り 白身本鮪 鰹

土佐醤油 梅肉醤油

揚物 甘鯛 新銀杏餡

温物 蒸し鮑

温物 賀茂茄子

九条葱 生姜

揚物 賀茂茄子煮

九条葱 生姜

焼物 のど黒醤油焼き

焼物 焼きすっぽん 酢橘

酢物 焼鮎 胡瓜 ミニオクラ

蓼 土佐酢

酢物 無花果酒蒸し

柚子味 噌掛け

食事 鰹釜炊き御飯

香の物 赤だし

強肴 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

食事 すっぽん雑炊

香の物

甘味 果物二種

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 鮑雲丹叩き陸蓮根
花穂 酢煮凝り

御椀 鰻冬瓜
白髪葱 柚子

造り 星鰈 本鮪 縞海老
白子ポン酢 土佐醬油

凌ぎ 順菜蕎麦

揚物 甘鯛唐揚げ 新銀杏餡掛け

温物 毛蟹真丈 賀茂茄子
葱生姜

焼物 焼きすっぽん 酢橘

蒸物 無花果
柚子味噌掛け

強肴 鱧しゃぶ
梅肉醬油 ちり酢

食事 天然鮎釜炊き御飯
香の物 赤だし

甘味 宮崎マンゴーメロン

※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 昼のお献立

椿御膳 5,500円

錦会席 11,000円

小鉢 蟹茶碗蒸し

先付 蟹茶碗蒸し

葱 銀飴

造り 本日のお造り三種

御椀 鱧葛打ち 翡翠茄子

梅肉 青柚子

煮物 賀茂茄子煮

造り 白身本鮪煽り烏賊

土佐醤油 山葵

焼物 キンキ醤油焼き

温物 賀茂茄子煮

揚物 鱈大根摺り流し

食事 玉蜀黍釜炊き御飯

香の物 赤だし

焼物 甘鯛西京焼き

食事 玉蜀黍釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 西瓜ゼリー寄せ

甘味 西瓜ゼリー寄せ

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 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
温鰻落とし	2、	750円
加茂茄子煮	1、	430円
賀茂茄子揚出し	1、	430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
飛驒牛(80g)	8、	500円
ローズ	1	3、
フィレ	2	000円
釜炊き御飯(3人前 香の物 赤だし付き)		
白飯	2、	750円
新生姜御飯	3、	850円
鰻御飯	5、	500円
新生姜と雑魚釜炊き御飯	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。
※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

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

ハタの豆鼓蒸し 豆腐のスパイス煮込み

胸ヒレの上海風煮込み

牛ヒレ肉と初夏の野菜 クミンの香り

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

冬瓜と純菜の上湯スープ

鮎の低温調理 XO 醬ソース

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)

季節の青菜と大蒜の炒め

和牛ほほ肉と夏野菜の米粉蒸し

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 ※上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

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

フカヒレと魚の浮袋の上湯スープ

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

窯焼き北京ダック

季節の揚げ物 二種

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)

赤城牛と加茂茄子の味噌炒め

飛驒牛の煎り焼 クレープ包み

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 ※上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

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 ※上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

九州産ハタの香り揚げ 夏野菜

和牛ほほ肉と夏野菜の米粉蒸し

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 ※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします