

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

毛蟹  
ガスパチヨ

対馬 穴子の炭焼き  
山椒の薫り

イタリア産ポルチャーニ茸&帆立貝  
リゾット仕立て

黒舌平目  
サバイヨン・ド・シャンパーニュ / グラティネ

夏・蝦夷鹿のロースト  
ソース・ポワブラード

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

毛蟹 / 雲丹  
ジュレ仕立て

オマール海老とポルチャーニ茸  
ソース・マルブレ

鮑と帆立貝のフリカッセ  
オーストラリア産黒トリュフ

釣りキンキと京都・賀茂なすの炭火焼き  
ブイヨン・ド・ヴィアンド / トマト

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・オシエトラ 10g  
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

ヨーロッパ産 オマール海老 (ブルー) & 桃  
ソース・クリュスタッセ

～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

オーストラリア産黒トリュフ / 岩牡蛎 / ピエドポー  
パイ包み焼き

対馬沖 ノドグロの炭火焼き  
コンディモン・ニソワーズ

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

ガスパチョ・スープ

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

\*

対馬 穴子の炭焼き  
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

黒舌平目のヴィエノワーズ  
ヴェルモット・ソース

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

岩ガキのミ・キュイ  
ガスパチョ仕立て

サジエスチョン・ドュ・シェフ スープ  
トリュフのエミュルション

ハタのロースト  
コンデイモン・ニソワーズ

飛驒牛赤身肉 / ホホ肉の煮込み  
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
毛蟹 / 雲丹 ジュレ仕立て	¥4,950

Soupe スープ

ガスパチョスープ	¥1,980
ビーフコンソメ	¥2,420
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
夏 蝦夷鹿のステーキ ソース・ポワブラード	¥5,280
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

本まぐろの中トロとリコッタチーズのカルパッチョ  
白醤油とオリーブのヴィネグレット

魚貝類と夏野菜の飛魚出汁ガスパチョ

特大帆立貝柱のミキユイ 五島の醬を使ったソース・アルグ  
デュカチュイールとハーブサラダを添えて

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

活鮑の昆布酒蒸し 海藻バターソース イクラ添え

活オマール海老の炙り焼き  
雲丹味噌クリームソース

飛驒牛肩 ロース雌とアメラトマトのすき焼き  
サマートリュフラペ

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

和風ガスパチョスープ リコッタチーズを添えて

牛タンソテー 夏野菜のサラダ仕立て

料理長おすすめ本日の肉料理

飛騨牛肩ロース雌とアメリマトマトのすき焼き  
サマートリュフラペ

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・キャビアと黒毛和牛雌フィレの炙り

和食料理長おすすめ本日のお造り

鮪と帆立のガスパチョ

活鮑の昆布酒蒸しと雲丹 イクラと蟹の和風ソース

フランス産 活オマール・ブルーのミキュイ  
ブイヤベース風

フォアグラと無花果のソテー ヴィンコットソース

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 黒毛和牛雌すき焼き風オムライス  
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

魚貝類と夏野菜の飛魚出汁ガスパチョ

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 黒毛和牛雌すき焼き風オムライス  
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

特大帆立貝柱のミキユイ  
五島の醬を使ったソース・アルグ  
デュカチュイールとハーブサラダを添えて  
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 黒毛和牛雌すき焼き風オムライス  
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

穴子の煮凝り

先付

鶴岡産駄々茶豆

造り

真鯛の薄造り

青利烏賊 赤身

光物刺し

造り

中とろ 貝刺し

炙り鯛刺し

牡丹海老醤油漬け

握り

つぶ貝塩 昆布〆白身

酒肴

渡り蟹の生姜ジュレ仕立て

煮鮑友肝和え

のどぐろ焼き 新銀杏

酒肴

揚げ新銀杏

栄螺の壺焼き

握り

赤身 中とろ

新子 新しくら

握り

中とろ 漬け鮪

新子 新烏賊

新しくら 白焼鰻

生雲丹 穴子

酒肴

本日の焼き物

握り

生雲丹 白海老 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、6000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

新しくら吸地仕立て

握り

十六貫

造り

白川甘鯛の造り

炙りとり 特製醤油

牡丹海老醤油漬け

巻物

干瓢巻

酒肴

炙りバチ子新銀杏

黒鮑友肝雲丹乗せ

のどぐろの焼き物

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

新烏賊 新子

生雲丹 白焼鰻

車海老 穴子

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

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

# 日本料理 宙 夜のお献立

雅会席 18、700円

※季節の単品も追加ご注文賜ります

※ご予約にて焼物と食事の変更賜ります

先付 雲丹 順菜 鵜玉 叩き陸蓮根  
花穂 振り柚子 すっぽん煮凝り

御椀 鱧葛打ち 焼茄子  
白髪葱 梅肉 柚子

造り 白身本鮪 煽り烏賊  
ちり酢 土佐醤油

凌ぎ 唐墨そば

揚物 甘鯛南蛮揚げ  
銀杏餡

温物 無花果 柚子味噌掛け

焼物 真名鰹 柚庵焼き

【焼物の変更賜ります】

・飛驒牛 ロース炭火烧 12、300円（50g）

・飛驒牛 ファイル炭火烧 14、400円（50g）

・名物 焼きすっぽん 15、800円

酢物 北寄貝炙り  
胡瓜 茗荷 生姜酢

食事 青唐と雑魚の釜炊き御飯  
香の物 赤だし

【食事の変更賜ります】

・鰻のひつまぶし 11、300円

甘味 桃 シャインマスカット

※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

馳走会席 28、600円

(要予約)

前菜 松茸菊菜菊花浸し

鱧昆布<sup>べ</sup>

蒸し小芋田楽

梨柿 占地胡麻和え

鶏エリンギ巻たれ焼き

秋刀魚焼目寿司

帆立雲丹焼き

揚げ銀杏松葉刺し

御椀 鰻焼茄子

柚子

造り 白身本鮪 縞鰹

ちり酢 土佐醤油

凌ぎ 唐墨そば

揚物 鮑花林糖 肝ソース

万願寺唐辛子

温物 無花果柚子味噌掛け

焼物 焼きすっぽん 酢橘

強肴 鱧と松茸のしゃぶしゃぶ

梅肉醤油 ちり酢

食事 雑炊

香の物

甘味 桃 シャインマスカット

※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  
白子ポン酢土佐醤油

凌ぎ 喉黒飯蒸し

揚物 甘鯛の唐揚げ  
新銀杏餡掛け

温物 毛蟹真丈

焼物 焼きすっぽん  
酢橘粉山椒

蒸物 無花果  
柚子味噌掛け

強肴 黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ  
ちり酢

食事 天然鮎釜炊き御飯  
香の物 留椀

甘味 宮崎マンゴーシャインマスカット

※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 雲丹湯葉花穂酢煮凝り

先付 雲丹湯葉

花穂酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 鱧葛打ち焼茄子  
梅肉柚子

温物 無花果柚子味噌掛け

造り 白身煽り烏賊

ちり酢土佐醤油

焼物 甘鯛柚庵焼き

凌ぎ 穴子飯蒸し

揚物 甘鯛の唐揚げ

食事 青唐と雑魚の釜炊き御飯

衣かつぎ揚げ銀杏松葉刺し

香の物 赤だし

焼物 喉黒醤油焼き

甘味 葛切り黒蜜きな粉

食事 玉蜀黍の釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 葛切り黒蜜きな粉

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

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(二人前)三種	4、	400円
焼穴子 胡瓜 茗荷 生姜酢	1、	430円
無花果 柚子味 噌掛け	1、	100円
甘鯛唐揚げ	2、	750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	13、	200円
フィレ	2000円	
釜炊き御飯(三人前 香の物 赤だし付き)		
白飯	2、	750円
玉蜀黍御飯	3、	850円
青唐と雑魚釜炊御飯	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



# 日本料理 宙 夜のお献立

## 葉月 季節鍋会席

鱧と松茸のしゃぶしゃぶ

22,000円

(要予約)

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ

26,400円

(要予約)

先付 雲丹 順菜 鵜玉 叩き陸蓮根  
花穂 柚子 すっぱん煮 凝り

先付 雲丹 順菜 鵜玉 叩き陸蓮根  
花穂 柚子 すっぱん煮 凝り

造り 本日の水揚げ二種

造り 本日の水揚げ二種

揚物 甘鯛南蛮揚げ  
新銀杏

揚物 甘鯛南蛮揚げ  
新銀杏

焼物 喉黒醤油焼き

焼物 喉黒醤油焼き

鍋 鱧と松茸の  
しゃぶしゃぶ  
ちり酢 梅肉醤油

鍋 黒毛和牛と松茸の  
しゃぶしゃぶ  
ちり酢 胡麻たれ

食事 雑炊  
香の物

食事 雑炊  
香の物

甘味 季節の果物盛り合わせ

甘味 季節の果物盛り合わせ

※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。  
※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

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

フカヒレと魚の浮袋の上湯スープ

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)

赤城牛と加茂茄子の味噌炒め

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

\*

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

季節の揚げ物 二種

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)

飛騨牛の煎り焼 クレープ包み

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 ※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

# 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