

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

車海老のポッシェ
浅利のナージュ仕立て

岩ガキ&松茸のフライ

イタリア産ポルチャーニ茸
黒トリュフとピエドポーのマーマレード

石鯛のロースト
ソース・ブイヤベース

青森銀の鴨の炭火焼き
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・オシェトラ 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

毛蟹のクネル
ロワイヤル / ビスク

オマール海老
ポルチャーニ茸とコンディメント

フォアグラ&オーストラリア産黒トリュフ
パイ包み焼き

甘鯛の鱗焼き
松茸と冬瓜のブイヨン仕立て

飛騨牛 A5 フィレ肉のステーキ
ソース・ヴァンルージュ

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) & マスカット
ソース・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
ジュ・コキヤージュ・イオデ

紅瞳・ノドグロの炭火焼き

品評会・優良賞獲得・飛騨牛ロース & 松茸
ブイヨン・ド・ヴィアンド仕立て

品評会・優良賞獲得・飛騨牛フィレ肉の低温調理
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
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

本日のスープ

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

*

岩ガキのムニエル
グルノーブル風

ポターージュ・パルマンティエ
カプチーノ仕立て

石鯛のポワレ
ソース・ブイヤベース

フランス オーベルニュ産 鴨のロースト
赤ワインソース

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

車海老のミ・キュイ&イクラ
ソース・ナージュ

サジエスチョン・デュ・シェフ スープ
トリュフのエミュルション

甘鯛の鱗焼き
松茸と冬瓜のブイヨン仕立て

飛騨牛赤身肉 / 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
岩ガキ&松茸のフライ	¥6,600

Soupe スープ

コーンスープ	¥1,980
ビーフコンソメ	¥2,420
ポターージュ・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ワレ 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 フィレ肉のポワレ ソース・ペリダー	¥13,200
品評会・優良賞獲得 飛騨牛フィレ肉のステーキ	¥19,800
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
青森・銀の鴨の炭火焼き	¥1,650~

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

オードブル盛り合わせ 3種

南瓜のエスプーマ サマートリュフラペ

鰯のムニエル フレッシュトマトと香草のサルサ
スパイシーポテトサラダと共に

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

活伊勢海老のミキュイ イタリア風サラダ仕立て
サマートリュフラペ

活鮑とフランス産天然茸のボルドレーズ
ガーリックと香草のブル・ブランソース

飛騨牛雌と松茸の焼きしゃぶしゃぶ 酢橘の香り

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

黒毛和牛雌 ローストビーフと秋野菜のスプリングロール

南瓜のエスプーマ サマートリュフラペ

飛騨牛雌と松茸の焼きしゃぶしゃぶ 酢橘の香り

フォアグラと黒毛和牛雌のオムレツ 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

食後の飲み物

極 ¥39,600 (※要予約)

*

オシェトラ・キャビアと白海老

和食料理長おすすめ本日のお造り

南瓜のエスプーマ サマートリュフラペ

活鮑の昆布酒蒸し 松茸と蟹の和風ソース 酢橘の香り

活伊勢海老のミキユイ 甲殻類の濃厚なビスクソース
フランス産天然茸のボルドレーズ
バニラとココナッツのエキューム

フォアグラと黒毛和牛雌のオムレツ 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

デザートワゴン

食後の飲み物

※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ステーキと
スパニッシュオムレツ

凧特製 牛肉と茸のガーリック炒飯
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

南瓜のエスプーマ サマートリュフラペ

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 牛肉と茸のガーリック炒飯
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

鰯のムニエル
フレッシュトマトと香草のサルサ
スパイシーポテトサラダと共に

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 牛肉と茸のガーリック炒飯
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

新しくら醤油漬け

先付

毛蟹のジュレ仕立て

造り

真子鰈 ぽん酢
貝刺し (2種)

造り

皮剥ぎ 肝 ぽん酢
中 中 貝刺し

新秋刀魚 生姜醤油

新しくら醤油漬け

握り

墨烏賊 昆布 白身

酒肴

鮑柔煮 雲丹 和え

酒肴

本ししゃも 塩焼き 新銀杏
本日の煮付け

真名鰹 西京焼き 新銀杏
甘鯛揚げ出し

握り

赤身 中 中 中
小肌 貝類

握り

中 中 中 中
秋刀魚 新烏賊
新筋子 煮帆立

酒肴

太刀魚の焼き物

生雲丹 白焼穴子

握り

生雲丹 炙り 鮪 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ございます 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おご予約のみ承ります ※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

九会刺し

鮪づくし

(赤身中とろ大とろ)

炙り伊勢海老

巻物

干瓢

酒肴

黒鮑雲丹乗せ焼き

白川甘鯛松茸の揚げ物

焼きのど黒唐墨掛け

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

新烏賊新筋子

唐津産赤雲丹本みる貝

車海老 鰻

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ございます 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おご予約のみ承ります ※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ございます
※表記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします

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 雲丹車海老 叩き陸蓮根

黄菊花穂 酢煮凝り

御椀 鱧松茸

梅肉 柚子

造り 白身戻り鰹

ちり酢 土佐醤油

凌ぎ 唐墨飯蒸し

揚物 甘鯛竜田揚げ

銀杏松葉刺し 石川小芋

温物 茶豆万頭

芥子 銀餡

焼物 喉黒醤油焼き

【焼物の変更賜ります】

・飛驒牛ロース炭火焼 +1、500円（50g）

・飛驒牛フィレ炭火焼 +3、500円（50g）

・名物 焼きすっぽん +4、000円

酢物 鰻 胡瓜 茗荷

生姜酢

食事 松茸と油揚げの釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 葡萄ゼリー掛け

※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。お米は新潟産新之助を使用しております。

※28、600円以上のメニューはご予約のみ承ります。※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

蟹菊菜浸し

柿梨焼き占地白和え

秋鮭はらす焼き

帆立貝雲丹焼き

衣かつぎ

揚げ銀杏松葉刺し

秋刀魚焼目寿司

御椀

鰻大根

白髪葱 柚子

造り

白身本鮪海松貝

ちり酢 土佐醤油

凌ぎ

唐墨飯蒸し

揚物

鮑花林糖肝ソース

万願寺唐辛子

温物

鯛蕪菊花餡芥子

焼物

焼きすっぽん 酢橘

強肴

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ

ちり酢 胡麻だれ

食事

雑炊

香の物

甘味

季節の果物ゼリー掛け

※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。お米は新潟産新之助を使用しております。
※28、600円以上のメニューは御予約のみ承ります。※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 伊勢海老雲丹

菊花花穂 酢煮凝り

御椀 毛蟹真丈蕪

白髪葱 柚子

造り 白身本鮪海松貝

白子ポン酢土佐醤油

凌ぎ 喉黒飯蒸し七味

揚物 甘鯛南蛮揚げ

新銀杏餡

温物 煮鮑肝醤油山葵

焼物 焼きすっぽん

酢橘粉山椒

蒸物 無花果 胡麻餡

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 季節の果物盛り合せ

※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。お米は新潟産新之助を使用しております。
※28、600円以上のメニューは御予約のみ承ります。※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 すっぽん茶碗蒸し

先付 雲丹湯葉
黄菊酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 丸吸い大根
白髪葱霞生姜

温物 茶豆万頭鴨団子
芥子銀餡

造り 白身戻り鰹煽り烏賊
ちり酢土佐醤油

焼物 金目西京焼き

凌ぎ 穴子飯蒸し

食事 玉蜀黍釜炊き御飯
香の物赤だし

温物 茶豆万頭鴨団子
芥子銀餡

甘味 蕨餅黒蜜きな粉

焼物 鰯焼き松茸

食事 青唐と雑魚の釜炊き御飯
香の物赤だし

甘味 蕨餅黒蜜きな粉

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

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ございます 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
鰻胡瓜 茗荷 生姜酢	1、	980円
茶豆万頭	1、	320円
甘鯛竜田揚げ	2、	750円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
のど黒焼き(50g)	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(三人前 赤出汁香の物付き)		
白飯	2、	750円
松茸と油揚げ御飯	4、	950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ございます 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

長月 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 雲丹車海老叩き陸蓮根

黄菊花穂 酢煮凝り

先付 雲丹車海老叩き陸蓮根

黄菊花穂 酢煮凝り

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

豆腐のピリ辛煮込みと鮮魚の蒸し物

胸ヒレの上海風煮込み

牛ヒレ肉と秋野菜の豆鼓炒め

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

上湯と松茸の蒸しスープ

北海キンキの香り揚げ

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)

和牛の青椒肉絲

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
すっぽんと松茸の上湯スープ

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)

赤城牛サーロインの煎り焼

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

窯焼き北京ダック

活けオマール海老のチリソース

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)

飛驒牛の煎り焼 発酵唐辛子

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

青菜のワンタンスープ

揚げ蒸し 五つの味わい点心

叉焼と大葉の炒飯

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

天然海老 二種類の味と香り

国産牛ほほ肉の発酵唐辛子煮込み

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 ※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