

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

皮目を炭で炙った真鯛
ライムの薫り

磯の薫りクリーミーな真牡蠣のフリット
ソース・パツパアルポモドーロ

アルバ産白トリュフ
コラーゲン / シャンピニオン / ウッフ・モレ

甘鯛の鱗焼き
柚子の薫るブイヨン仕立て

蝦夷鹿のステーキ
ソース・ポワブレード
または

飛騨牛 A5 フィレ・シャトーブリアン
赤ワインソース (+3,500 円)

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 8g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

釧路沖・釣りキンキ
赤ワインソース

アルバ産白トリュフ
ホタテ貝のパート・フィロ包み焼き
クレーム・ド・シャンピニオン

フランス・ポワトゥーシャラン産フォアグラのポワレ
紅玉リンゴのデクリネゾン

アルバ産白トリュフ & クエ
ブル・ノワゼット & ヴァン・ジョーヌ

飛騨牛 A5 フィレ肉のステーキ
黒トリュフソース

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 ※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

ヨーロッパ産オマール海老 (ブルー)
シャテーニュ / リンゴ
ソース・ア・ラ・バニエユ

The 毛蟹
クロケット仕立て

アルバ産白トリュフ / 蝦夷鮑
ソース・シャトー・シャロン

アルバ産白トリュフ
紅瞳・ノドグロとシャンピニオンフリカッセ

フランス・ポワトゥー産シャラン産フォアグラ / 黒トリュフ / ファルス
パイ包み焼き

飛騨牛 A5 シャトーブリアンの低温調理
ソース・ボルドレー

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

和牛ホホ肉のブレゼ・オ・ヴァンルージュ

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

*

真鯛のマリネ
ライムの薫り

ポターージュ・パルマンティエ
カプチャーノ仕立て

甘鯛の鱗焼き
柚子の薫るブイヨン仕立てレ

フランスオーベルニュ産鴨のロースト
ソース・ヴァンルージュ

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

クエのマリネ&イクラ
ソース・パツパアルポモドーロ

スープ
サジェスチョン・デュ・シェフ

黒舌平目のヴィエノワーズ
ソース・シャトーシャロン

飛騨牛エマンセ / 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

※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
フォアグラのポワレ バルサミコソース	¥6,600

Soupe スープ

フランス産マロン&秋田高原比内鶏 ブルテ仕立て	¥2,640
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	¥14,300
蝦夷鹿のステーキ ソース・ポワブラー	¥5,500
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥5,500
フランス・オーヴェルニュ産鴨のロースト ソース・ヴァンルーージュ	¥6,380

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

季節の前菜盛り合わせ

栗とフランス産天然茸のポタージュ

魚貝類のパートブリック包み焼きと百合根のピュレ
ソース・クリュスタッセ

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

活伊勢海老の炙り焼き テルミドール仕立て
香草サラダと竹炭チュイール

活鮑の昆布酒蒸し フランス産天然茸のクリームソース
トリュフの香り

飛騨牛雌とフォアグラの肉吸い

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

栗とフランス産天然茸のポタージュ トリュフのエキューム

牛タンとフォアグラのソテー サラダ仕立て

黒毛和牛雌ビーフシチューとオムレツ

黒毛和牛雌と白トリュフの鉄板すき焼き

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

タラバ蟹の雲丹バターソース

活オマール・ブルーのミキュイ ソース・クリュスタッセ
白トリュフラメル

活鮑の昆布酒蒸し フカヒレと蟹の濃厚なソース

黒毛和牛雌とフォアグラのソテー ソース・ポルト

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ステーキと
フランス産天然茸のオムレツ

凧特製 肉味噌と明太子の炒飯
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

栗とフランス産天然茸のポタージュ

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 肉味噌と明太子の炒飯
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

魚貝類のパートブリック包みと百合根のピュレ
ソース・クリュスタッセ

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 肉味噌と明太子の炒飯
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 真牡蠣の時雨煮

先付 香箱蟹旨味酢ジュレ

造り 本日の白身 ぽん酢

本鮪赤身

貝類

光物刺し

造り 河豚刺し 肝ぽん酢

中とり

白身

海鼠酢

握り 青利烏賊 紅葉鯛

酒肴 甘鯛味噌幽庵焼き

酒肴 香箱蟹旨味酢ジュレ

焼き雲子 塩ぽん酢

余市産鮫肝旨煮

握り 漬け鮪 中とり

光物 貝類

握り 中とり 漬け鮪

白烏賊 煮蛤

酒肴 本日の焼き物

牡丹海老 本みる貝
生雲丹 穴子

握り 生雲丹 車海老 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

香箱蟹旨味酢ジュレ

握り

十六貫

造り

河豚刺し肝ぽん酢

炙り大とろ

巻物

干瓢

貝類

伊勢海老友味噌雲丹キャビア添え

酒肴

焼き鮑バター醤油

余市産鮫肝旨煮

のど黒の焼き物

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

釣りきんき本みる貝

唐津産赤雲丹天然車海老

煮蛤黒鮑柔煮

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
※ご予約にて焼物の変更賜ります

先付 すっぽん茶碗蒸し

雲丹 芽葱 生姜

御椀 松葉蟹真丈蕪うぐいす菜

造り 河豚刺し

肝ポン酢 ちり酢

凌ぎ 唐墨蕎麦

揚物 牡蛎の揚げ出し

紅卸し葱

温物 海老芋煮

菊菜 針柚子

焼物 喉黒醤油焼き

はじかみ 染め卸し

【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 13、500円（50g）

・名物 焼きすっぽん 16、000円

酢物 香箱蟹 酢煮凝り

食事 穴子の釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 ラ・フランスゼリー寄せ

※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 夜のお献立

馳走会席 28、600円

(要予約)

前菜

菊菜菊花浸し いくら
鯖焼目寿司 酢取り茗荷
小芋酒盗焼き 栄螺香草焼き
帆立 占地胡桃和えクコの実
干柿チーズ卷 栗煎餅
いちよう丸十蜜煮

御椀

松葉蟹真丈松茸
うぐいす菜柚子

造り

河豚刺し
鮫肝ポン酢ちり酢

凌ぎ

喉黒飯蒸し

揚物

鮑花林糖 万願寺
肝ソース

焼物

焼きすっぽん 酢橘

酢物

香箱蟹 酢煮凝り

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

雑炊または稲庭うどん
香の物

甘味

ラ・フランスゼリー寄せ

※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 夜のお献立

特別会席 39、600円

(要予約)

先付 鮑雲丹

菊花花穂 酢煮凝り

御椀 松葉蟹 聖護院蕪

うぐいす菜 柚子

造り 河豚刺し

白子ポン酢 ちり酢

凌ぎ 香箱蟹飯蒸し

揚物 河豚唐揚げ かぼす

温物 海老芋 菊菜 芥子

焼物 飛騨牛フィレ炭火焼き

名物 焼きすっぽん

粉山椒 酢橘

酢物 焼き松葉蟹

蟹味噌 生姜酢

強肴 九絵鍋

ちり酢 柚子胡椒

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 いくら茶碗蒸し

先付 すっぽん茶碗蒸し

造り 本日のお造り三種

御椀 甘鯛 蕪うぐいす菜

温物 海老芋煮

造り 白身薄造り

菊菜針柚子

肝ポン酢ちり酢

焼物 鱈柚庵焼

温物 海老芋煮

菊菜針柚子

食事 鯛の釜炊き御飯

香の物 赤だし

焼物 金目鯛柚庵焼き

甘味 蕨餅 黒蜜きな粉

食事 鯛とくらの釜炊き御飯

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
河豚刺し	時	価
香箱蟹 酢煮凝り	4、	400円
海老芋煮	1、	980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
飛驒牛(100g)	8、	500円
ロース		
フィレ	13、	200円
釜炊き御飯(三人前 赤だし香の物付き)		
白飯	2、	750円
鮭いくら御飯	4、	400円
穴子御飯	3、	850円
すっぽん雑炊	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

霜月 季節鍋会席

天然とらふぐ会席 36,000円

(要予約)

先付 本日の御通し二種

河豚煮凝り

造り てっさ

鮫肝ポン酢

揚物 河豚唐揚げ

焼物 焼き河豚

焼き白子

鍋 ちり鍋

食事 雑炊

香の物

甘味 蕨餅 きな粉 黒蜜

※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

蟹肉とフカヒレのあんかけワンタン

豆腐のピリ辛煮込みと鮮魚の蒸し物

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
(+7,000 でフカヒレ 100g に増量承ります)

柔らか獅子頭 上海ガニソース

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 ※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

上海蟹コース ¥ 27,500

青龍コース ¥ 38,500

*

上海蟹の紹興酒漬けと前菜盛り

鮑の煮切りと前菜盛り

松茸と名残鱧の上湯スープ

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

ホタテの煎り焼 銀杏の翡翠ソース

窯焼き北京ダック

上海蟹の姿蒸し

活け伊勢海老のチリソース

フカヒレの上海風煮込み
(+7,000でフカヒレ100gに増量承ります)

干し鮑の柔らか煮込み

柔らか獅子頭 上海蟹ソース

飛騨牛の煎り焼 発酵唐辛子

本日のお食事

本日のお食事

色々な豆の柔らか煮と白玉のデザート

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

青菜のワンタンスープ

揚げ蒸し 五つの味わい点心

叉焼と梅肉の炒飯

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