

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

松茸のロワイアル

真牡蠣のマリニエール
青海苔の薫り

フランス産マロン&秋田高原比内地鶏
ブルテ仕立て

ハタのロースト
柚子の薫るブール・ブランソース

蝦夷鹿のステーキ
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

オマール海老&フラン
カプチーノ仕立て

アルバ産白トリュフ / 帆立貝 / キタアカリのニョッキ

フォアグラのポワレ
紅玉リンゴのデクリネゾン

甘鯛の鱗焼き
松茸&柚子
ブイヨン仕立て

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 オマール海老 (ブルー)
ソース・ネージュ
柚子の薫り

アルバ産白トリュフ / ワカメと昆布で蒸した鮑
ソース・シャトー・シャロン

アルバ産白トリュフ & フランス・ポワトゥーシャラン産フォアグラ
キタアカリのエクラゼ

紅瞳・ノドグロと松茸の炭火焼き
カボスと共に

飛騨牛 A5 シャトーブリアンの低温調理
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
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
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

*

真牡蛎のポッシェ
クレーム・オ・ヴェルモット

ポターージュ・パルマンティエ
カプチーノ仕立て

ハタのポワレ
松茸のブイヨン・コレ

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・オシエトラ
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

松茸のロワイアル

スープ
サジェスチョン・ドュ・シェフ

甘鯛の鱗焼き
柚子の薫るブール・ブランソース

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
フォアグラのポワレ 紅玉リンゴのデクリネゾン	¥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
秋田高原比内地鶏のロースト	¥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

オードブル盛り合わせ3種

魚介類の洋風茶碗蒸し ソース・ビスク

甘鯛の松笠焼 ソース・ヴェルモット
フランス産天然茸のゴールドレーズ

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 ソース
アメリカーナ トリュフラメル

活鮑の昆布酒蒸し
ズワイガニと酢橘の和風ソース

飛騨牛雌とフランス産天然茸のすき焼き

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

五島牛雌 ローストビーフのタルタルステーキ

飛騨牛雌とフランス産天然茸の焼きしゃぶしゃぶ
オリエンタル風

フォアグラとトリュフのオムレツ サラダ仕立て

黒毛和牛雌と松茸の鉄板すき焼き

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・キャビアとズワイガニ

和食料理長おすすめ本日のお造り

フランス産天然茸とフォアグラのソテーソース・ペリグー

活伊勢海老のテルミドール仕立て 雲丹クリームソース

活鮑の昆布酒蒸し 海藻バターソース イクラ添え

黒毛和牛雌と松茸のすき焼き トリュフ卵黄

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
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ッツ

凜特製 紀州南高梅と鰹節の鉄板焼飯
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

魚介類の洋風茶碗蒸し ソース・ビスク

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)

凜特製 紀州南高梅と鰹節の鉄板焼飯
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

甘鯛の松笠焼 ソース・ヴェルモット
フランス産天然茸のボルドレーズ

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)

凜特製 紀州南高梅と鰹節の鉄板焼飯
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

青柳と分葱の辛子酢味噌和え

先付

渡り蟹と菊花のジュレ仕立て

造り

戻り鰹の叩き
炙り秋刀魚
門細魚と貝類

造り

皮剥ぎ肝ぽん酢和え
中とろ 赤身
貝刺し二種

握り

白烏賊 昆布〆白身

酒肴

のど黒塩焼き
鮑柔煮 肝和え
河豚唐揚げ

酒肴

衣被明太掛け
本日の焼き物
真たち (鱈白子) ぽん酢

握り

赤身 中とろ
小肌 いくら

握り

中とろ 漬け鮭
秋刀魚 鰻白焼き
新筋子 閑上産赤貝
生雲丹 車海老

酒肴

本日の煮肴

握り

生雲丹 光物 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

く旬の食材を贅沢に

39、600円

(要予約)

雫

くお鮭が好きな方へ

22、000円

先付

毛蟹とイクラ

握り

十六貫

造り

河豚刺し肝ぽん酢

鮪づくし

(赤身中とろ大とろ)

牡丹海老醬油漬け

巻物

干瓢

酒肴

焼き松茸

鮫肝焼河豚

伊勢海老具足煮

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

熟成白身新筋子

唐津産赤雲丹 大阪湾赤貝

富山産白海老 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 鱧葛打 松茸 焼茄子

造り 河豚刺し

鮫肝ポン酢 ちり酢

凌ぎ 穴子飯蒸し

温物 海老芋 大黒占地

菊菜 柚子

揚物 甘鯛唐揚げ 唐墨香煎

焼物 喉黒醤油焼き

銀杏松葉刺し 染め卸し

【焼物の変更賜ります】

・飛驒牛ロース炭火焼 11、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 車海老湯葉ミニオクラ

花穂 酢煮凝り

食事 木の子の釜炊き御飯

茶榎木 椎茸 舞茸

香の物 赤だし

甘味 シヤインマスカットゼリー寄せ

※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

鮑酢煮凝り
子持ち昆布水菜浸し
鯖寿司
石川小芋酒盗焼き 唐墨大根
青唐辛子海老射込み揚げ銀杏
長芋昆布締め蟹身
いくら醤油漬け丸十煎餅

御椀

甘鯛松茸蕪
梅肉 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

伊勢海老黄味衣揚げ
酢橘塩

温物

海老芋菊菜 柚子

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

雑炊または稲庭うどん
香の物

甘味

シャインマスカットゼリー寄せ

※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 炙り伊勢海老共味噌和え
雲丹黄菊花穂 酢煮凝り

御椀 毛蟹聖護院蕪
白髪葱 柚子

造り 河豚本鮪
鮫肝ポン酢 土佐醤油

凌ぎ 喉黒飯蒸し

揚物 甘鯛海老芋揚げ出し
赤卸し葱

煮物 煮鮑
肝醤油 山葵

焼物 焼きすっぽん
酢橘粉山椒

強肴 鱧と松茸のしゃぶしゃぶ
梅肉醤油 ちり酢

食事 舞茸釜炊き御飯
いくら 香の物 留椀

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 雲丹焼茄子

花穂酢煮凝り

造り 本日のお造り三種

御椀 甘鯛松茸

白髪葱 柚子

温物 海老芋揚げ出し

造り 白身本鮪煽り烏賊

赤卸し 浅葱

土佐醤油 ちり酢

焼物 金目醤油焼き

凌ぎ 穴子飯蒸し

温物 海老芋唐揚げ

食事 鯛の釜炊き御飯

香の物 赤だし

焼物 金目柚庵焼き

甘味 蓮根餅黒蜜きな粉

食事 鯛といくらの釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 蓮根餅黒蜜きな粉

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
車海老湯葉酢煮凝り	2、	200円
海老芋煮	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
フィレ	13、	200円
ロース	13、	200円
釜炊き御飯(三人前 赤だし香の物付き)		
白飯	2、	750円
松茸と油揚げ御飯	4、	950円
鯛といくら御飯	4、	400円
木の子御飯	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

神無月 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 すっぽん茶碗蒸し

雲丹 芽葱 生姜

先付 すっぽん茶碗蒸し

雲丹 芽葱 生姜

造り 河豚刺し

鮫肝ポン酢 ちり酢

造り 河豚刺し

鮫肝ポン酢 ちり酢

温物 海老芋 大黒占地

菊菜 柚子

温物 海老芋 大黒占地

菊菜 柚子

揚物 甘鯛唐揚げ

唐墨香煎

揚物 甘鯛唐揚げ

唐墨香煎

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

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