

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

真牡蛎のミ・キュイ
ジュ・イオデシトロン・ヴェール

スープ・パルマンティエ
黒トリュフ / ポロ葱 / キタアカリ
トリュフのエミュリユション

ヒラスズキ, キュイ・ア・プラ
浅利と春菊ソース

黒トリュフ / 和牛ホホ肉 / ジロル茸 / ピエドポー
パイ包み焼き
ソース・ペリダー

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

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・オシエトラ 8g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

毛蟹&シャンピニオン
ラビオリ仕立て
ソース・ア・ラ・ビスク

昆布とワカメでローストした三陸産 蝦夷鮑
根セロリのソテー
トリュフのグルノーブル風

長崎沖クエのロースト
アグリユーム / エピス
キャラメル風味のブール・ブラン

フランス産黒トリュフ & フォアグラ
ショソン

飛騨牛 A5 フィレ肉のステーキ
ソース・ボルドレーズ

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)
ソース・コライユ・クリュ

三陸産 蝦夷鮑
パンチェッタ, シャンピニオン, 菜花のミジョテ
黒トリュフのコポ

アルバ産白トリュフ / キャビア・オシエトラ / 玄界灘・クエのパベ
ソース・シャンパーニュ

フランス・ポワトゥー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
DINNER MENU

2023 白トリュフメニュー ¥49,500 (※要予約)
白トリュフが無くなり次第終了いたします

*

キャビア・オシエトラ 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

アルバ名匠アンドレア・ロサーノ氏白トリュフ
ビゴール産生ハム / フロマーージュブラン / オニオンフォンダン
パートアパン

ヨーロピアン・オマール・ブルー
紅玉リンゴのデクリネゾン

昆布 / ワカメ / ムニエルにした鮑と白トリュフ
シャトーシャロン

白トリュフと九州・スジアラのロースト
ヨーロッパ産キノコのフリカッセ
ブル・ノワゼット & ジュ・ド・ヴィアンド

フランス・ポワトゥー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 黒トリュフソース

岐阜県高山 飛騨牛 A5 シャトーブリアンの低温調理
ソース・ヴァン・ルージュ

マダガスカル産ヴァニラのクレーム・ブリュレ
白トリュフと共に

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

2023/12/18 ~ 25

Menu Noel 2023 ¥49,500 (※要予約)

総料理長 宮崎修がこだわり抜いた食材で2023年のクリスマスを演出します

*

オランダ産オシェトラキャビア 10g
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

ヨーロピアンオマール海老(ブルー)
ロワイアル / ビスク

昆布とワカメで蒸した鮑 / 聖護院蕪
ソース・イオデ

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

玄界灘クエのロースト
黒トリュフのブルノワゼット

フランスカオール産黒トリュフ & 河豚白子
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

秋田・高原比内地鶏と京都聖護院蕪の ブイヨン仕立て	¥3,080
ビーフコンソメ	¥2,640
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

ちゃんぽん風ポタージュ ゆず胡椒の香り

金目鯛の鱗焼き 法蓮草とブロッコリーのタブレ
ゴトジンと魚出汁を使ったソース・ヴァン・ブラン

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 クリスマスカラーのソース
トリュフラメル

活鮑のソテー オリーブとケッパーの焦がしバターソース
サボイキャベツとフランス産天然茸のエチュベ

黒毛和牛雌と冬野菜の焼きしゃぶしゃぶ 特製胡麻ポン酢

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 ローストビーフの彩りサラダ
クリスマスリース仕立て

黒毛和牛雌と冬野菜の焼きしゃぶしゃぶ ゆず胡椒の香り

黒毛和牛雌 ハンバーグとチーズのすき焼き
トリュフ卵黄ソース

フォアグラとフランス産天然茸のボルドレーズ
濃厚マロンソース

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

アーリークリスマス ¥39,600 (※要予約)

*

オシェトラ・キャビアとズワイガニの金飾り

和食料理長おすすめ本日のお造り

ノドグロと唐墨 ソース・アルグ

ヨーロピアン活オマール・ブルーのミキユイ
クリスマスカラーのソース

活鮑とフォアグラのロッシーニソース・ペリゲー

黒毛和牛雌とフランス産天然茸のすき焼き 卵黄トリュフソース

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 凜

2023/12/20 ~ 25

料理長 江口誠亮 と シェフソムリエ 塩田 典久 がお届けするクリスマスペアリングコース

1日一組限定 Christmas Special Dinner ¥100,000 (※要予約)

オシェトラ・キャビアとズワイガニのガトー仕立て

活鮑の昆布蒸し焼き 雲丹とイクラ

ヨーロピアン活オマール・ブルーのミキユイ
クリスマスカラーのソース

幻の五島牛雌サーロインとフォアグラのロッシーニ
フランス産天然茸のボルドレーズ 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 シャトーブリアンステーキ

ガーリックライス または 長崎五島うどん
オマール・ブルー味噌汁、香の物

クリスマススペシャルデザートプレート

食後のお飲み物

WINE PAIRING 5 ITEMS

Grand Siecle M.V. / Laurent Perrier (100ml)

Ch.Lamission Haut Brion Blanc 2014 (80ml)

Ch.Margaux 2010 (80ml)

Ch.Latour 2002 (80ml)

Ch.Mouton Rothschild 2003 (80ml)

※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
フライドエッグ

凧特製 和牛と蟹のピラフ
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

ちゃんぽん風ポタージュ ゆず胡椒の香り

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 和牛と蟹のピラフ
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

金目鯛の鱗焼き 法蓮草とブロッコリーのタブレ
ゴトジンと魚出汁を使ったソース・ヴァン・ブラン

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 和牛と蟹のピラフ
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 香箱蟹茶碗蒸し

造り 本日の白身 ぽん酢

本鮪赤身

貝類

炙り寒鱈

先付 香箱蟹茶碗蒸し

造り 九絵焼霜造り

中とろ

喉黒

貝刺し二種

握り 槍烏賊 寒鰯

酒肴 焼き松葉蟹

酒肴 寒鰯照焼き

鮫肝海鼠 ぽん酢

鮑の柔煮 友肝和え 雲丹乗せ

九絵の酒蒸し

白皮甘鯛唐墨掛け

握り 鰯 中とろ

昆布 べいくら

握り 中とろ 漬け鮪

雲子 寒鰯

虎河豚 車海老

生雲丹 穴子

酒肴 本日の煮付け

握り 生雲丹 北海縞海老 煮帆立

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

鮑柔煮肝和え

握り

十六貫

造り

虎河豚ぶつ刺し白子ぼん酢
松葉蟹刺し蟹味噌たれ
閑上産赤貝の造り

巻物

干瓢

酒肴

河豚白子焼き
焼き松葉蟹
喉黒の焼き物

お椀

味噌汁

握り

とろ沢炙り大とろ
寒鰯河豚
生雲丹車海老
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 すっぽんと鱧鱈の茶碗蒸し

浅葱 生姜

御椀 甘鯛蕪仕立て

焼餅 かもじ葱 柚子

造り 河豚白子和え

浅葱 紅卸し ぽん酢

凌ぎ 穴子飯蒸し

揚物 河豚唐揚げ

酢橘

煮物 海老芋

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 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 ずわい蟹 胡瓜 酢煮凝り 花穂

食事 すっぽん雑炊

葱香の物

甘味 紅まどんなゼリー寄せ

※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

蒸し鮑肝和え 白身手毬寿司 千枚蕪
雲丹 湯葉酢煮凝り
鮫鱧醬油焼き
焼穴子 海老芋田楽 車海老黄身寿司

御椀

松葉蟹真丈
蕪軸三つ葉 柚子

造り

河豚白子和え
紅卸し 浅葱ポン酢

凌ぎ

香箱蟹飯蒸し
いくら 土佐酢餡

揚物

河豚唐揚げ
酢橘

焼物

焼きすっぽん
酢橘

酢物

喉黒
土佐酢卸し 浅葱

強肴

鰯しゃぶ
水菜 白葱 椎茸 ちり酢

食事

稲庭うどん

甘味

紅まどんなゼリー 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 伊勢海老雲丹

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

煮物 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
浅葱生姜

先付 すっぽん茶碗蒸し
浅葱生姜

造り 本日のお造り三種
土佐醤油

御椀 蟹真丈蕪つる菜柚子
造り 白身薄造り
肝ポン酢あしらい

温物 海老芋揚げ出し
紅卸し葱

凌ぎ 穴子飯蒸し

焼物 金目鯛醤油焼き
はじかみ 染め卸し

温物 海老芋揚げ出し
紅卸し葱

食事 鮭釜炊き御飯 胡麻葱
香の物 赤だし

焼物 金目鯛庵焼き
はじかみ

甘味 蕨餅 黒蜜きな粉

食事 鮭いくら釜炊き御飯
浅葱生姜
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
本日の天婦羅丼
海鮮三種
季節野菜四種
香の物 赤だし

小鉢
お造り二種
本日の焼魚
白飯 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
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
香箱蟹飯蒸し	4、	400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
黒毛和牛(100g) ロース	8、	910円
飛騨牛(100g) ファイレ	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

師走 季節鍋会席

天然とらふぐ会席 39、600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

吉切鮫の胸鰭 上海風煮込み

鮮魚の蝦味噌風味揚げ 朝天唐辛子

豚三枚肉の柔らか団子 冬野菜

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

比内地鶏と海老芋の蒸しスープ

白子と手羽先の香り揚げ 朝天唐辛子炒め

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)

季節の青菜と大蒜の炒め

皮付き豚三枚肉のトロトロ煮込み (東坡肉)

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

上海蟹と卵のスルスルスープ

トロトロ白菜と白子の煎り焼

上海蟹の姿蒸し

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 上海蟹ソース

本日のお食事

色々な豆の柔らか煮と白玉のデザート

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)

飛騨牛の煎り焼 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

叉焼とほうれん草の翡翠炒飯

季節のデザート

中国茶

特式コース ¥ 5,500

*

前菜盛り合わせ

比内地鶏と海老芋の蒸しスープ

九州産キハタの煎り焼 キノコソース

皮付き豚三枚肉のトロトロ煮込み（東坡肉）

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