

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  
春菊ソース, イクラ添え

北寄貝  
ロワイアル / 青海苔

秋田・高原比内鶏手羽先 / 京都・聖護院蕪 / 富田林・海老芋  
ブイヨン仕立て  
柚子の薫り

黒トリュフ & ハタのロースト  
キノコのフリカッセ

北海道・蝦夷鹿のステーキ  
ソース・ポワブラード

または

飛騨牛 A5 ファイル・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  
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

毛蟹  
ロワイアル仕立て  
ソース・ア・ラ・ビスク

昆布とワカメでローストした鮑  
江戸菜のソテー  
黒トリュフのブル・ノワゼット

フランス産黒トリュフ & フォアブラ  
オモニエール  
ソース・ペリグー

若狭湾・甘鯛の鱗焼き  
ソース・ヴァン・ド・シャトウーシャロン

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

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

網走沖・キンキの炙り / マリネ  
ソース・シャンパーニュ

ヨーロッパ・オマール海老 (ブルー)  
コライユ・クリュ

黒トリュフと鮑  
ブイヨン煮込み  
シャトーシャロンの薫り

河豚白子 & 黒トリュフ  
パイ包み焼き  
黒トリュフ・ソース

2023 年岐阜市畜産共進会・優秀賞 1 席獲得  
飛騨牛シャトーブリアン  
低温調理  
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  
LUNCH MENU

¥3,850

\*

野菜のキュイ&クリュ

本日のスープ

赤ワインで煮込んだ和牛ホホ肉  
ソース・ドープ

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

\*

三陸産・帆立貝のポワレ  
フリカッセ・ド・シャンピニオン

ポターージュ・パルマンティエ  
カプチーノ仕立て

ハタのパヴェ  
春菊, コキヤージュのソース

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・オシエトラ  
ウッフ・ア・ラ・ネージュ

真鯛のマリネ&イクラ  
浜名湖産青海苔のジュ

スープ  
サジェスチョン・デュ・シェフ

山口・萩沖・甘鯛の鱗焼き  
ソース・シャンパーニュ

飛騨牛エマンセ / 和牛ホホ肉のプレゼ  
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
フランス・ポワトゥーシャラン産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燕の ブイヨン仕立て	¥3,080
ビーフコンソメ	¥2,640
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~
昆布とワカメでローストした鮑 ソースシャトーシャロン	時価

Viande 肉料理

飛騨牛 A5 ファイル肉のポワレ ソース・ペリグー	¥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・オーベールニュ産鴨のロースト ソース・ヴァンルージュ	¥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

黒毛和牛とパルメザンチーズのスープ・カレー

鮫鱈と帆立のムニエルソース・ケレス  
冬野菜のエチューベ

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

活伊勢海老のテルミドール仕立て ブイヤベースソース

活鮑の昆布蒸し焼き フランス産天然茸の鼈甲餡ソース  
イクラ添え

黒毛和牛雌ビーフシチュー デミグラス味噌ソース  
黒トリュフラメル

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

黒毛和牛の薄焼き  
フランス産天然茸のクリームソース

五島地鶏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 ビーフシチュー デミグラス味噌ソース  
黒トリュフラメル

黒毛和牛雌、フォアグラ、湯葉、下仁田葱の朴葉味噌焼き

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・キャビアと牡丹海老

和食料理長おすすめ本日のお造り

黒毛和牛とフランス産フォアグラのしゃぶしゃぶ

ヨーロピアン活オマール・ブルーのミキユイ  
フカヒレ入りブイヤベースソース

活鮑の昆布蒸し焼き ズワイ蟹と雲丹の和風ソース イクラ添え

黒毛和牛雌と牡蛎の洋風すき焼き

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

料理長 江口誠亮 がお届けする 新春豪華特別コース

「北海道産・生タラバ蟹コース」 ￥36,300 (※要予約)

\*

黒毛和牛雌炙り肉寿司 オシエトラ・キャビア

日本料理料理長おすすめ本日のお造り

生タラバ蟹の鉄板石焼 ソース・ビスク

活鮑の昆布蒸し焼き 和風タップナードソース イクラ添え

黒毛和牛雌と生タラバ蟹のすき焼き 冬トリュフラメル

お口直しのグラニテ

料理長厳選 黒毛和牛雌 テンダーロイン

タラバ蟹の炒飯と長崎五島うどん  
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  
フライドエッグ

凧特製 和牛オムライス  
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

黒毛和牛とパルメザンチーズのスープ・カレー

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

鮫鱈と帆立のムニエルソース・ケレス  
冬野菜のエチューベ

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 魚介の蕪蒸し

先付 魚介の蕪蒸し

造り 寒鰯刺し

本鮭赤身 貝類  
真烏賊 肝醬油

造り 河豚刺し 肝ぽん酢

中とろ 貝類  
活槍烏賊刺し

握り 寒平目 虎河豚

酒肴 甘鯛 西京焼き

酒肴 海鼠 ぽん酢

寒鰯 照り焼き

河豚 白子焼き  
毛蟹 旨味酢  
喉黒 煮付け

握り 赤身 中とろ

小肌 いくら

握り 中とろ 漬け鮪

酒肴 本日の煮付け

赤貝 煮帆立  
虎河豚 白海老  
生雲丹 穴子

握り 生雲丹 車海老 貝類

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

河豚白子 茶碗蒸し

握り

十六貫

造り

蝦夷鮑刺し キヤビア添え

松葉蟹刺し 蟹味噌たれ

炙り大とろ 貝刺し

巻物

干瓢

酒肴

喉黒唐墨掛け

焼き河豚白子

九絵の酒蒸し 雲丹掛け

河豚唐揚げ

お椀

味噌汁

握り

とろ沢炙り大とろ

生雲丹 牡丹海老

煮蛤 虎河豚

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 柚子釜焼き白子  
柚子味噌掛け

御椀 聖護院蕪鴨団子芹  
京人参木の芽

造り 河豚の薄造り  
肝ポン酢ちり酢 浅葱

温物 百合根万頭銀餡掛け芥子

焼物 喉黒醤油焼き 染め卸し

【焼物の変更賜ります】

- ・黒毛和牛ロース炭火焼 +1、980円(50g)
- ・飛騨牛フィレ炭火焼 +3、850円(50g)
- ・名物 焼きすっぽん +6、600円

食事 河豚の釜炊き御飯  
香の物 赤出汁

甘味 苺のゼリー寄せ

※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)

先付

柚子釜盛焼き白子 柚子味噌掛け  
金子湯葉 菜花 酢煮凝り 金柑蜜煮  
車海老 いくら添え たらの芽生ハム巻  
穴子小袖寿司 クリームチーズ西京焼

御椀

松葉蟹真丈  
聖護院蕪 芹 京人 参 木の芽

造り

河豚の薄造り  
肝ポン酢 ちり酢 土佐醤油

温物

百合根万頭  
銀餡掛け 芥子

揚物

河豚の唐揚げ

強肴

黒毛和牛フィレ炭火焼

焼物

焼きすっぽん  
酢橘

食事

蟹の釜炊き御飯  
三つ葉香の物 赤出汁

甘味

苺のゼリー寄せ

※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 鮑飯蒸し

揚物 河豚唐揚げ かぼす

煮物 海老芋 菊菜 芥子

焼物 飛驒牛フィレ炭火焼き

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

小鉢 蟹の茶碗蒸し  
三つ葉

造り 本日のお造り三種  
土佐醤油

煮物 百合根万頭  
辛子

焼物 鯖西京焼き  
あしらひ

食事 鮭といくらの釜炊き御飯 浅月  
香の物 赤だし

甘味 季節の果物ゼリー掛け

錦会席 11、000円

先付 柚子釜焼き白子  
浅葱生姜

御椀 聖護院蕪鴨団子 芹  
京人參木の芽

造り 本日の白身薄造り  
ちり酢 浅葱

凌ぎ 唐墨餅 銀餡掛け

揚物 河豚の唐揚げ  
酢橘

食事 鮭いくらの釜炊き御飯  
香の物 赤だし

甘味 季節の果物ゼリー掛け

天井膳 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

焼魚膳 3、850円

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
北寄貝炙り 法蓮草 独活 酢煮凝り	3、	300円
百合根万頭	1、	650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)	8、	910円
飛驒牛	13、	200円
釜炊き御飯(三人前 赤だし香の物付き)		
白飯	2、	750円
鯛御飯	4、	400円
蟹御飯	4、	950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

睦月 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

伊達鶏と筍の上湯スープ

牡蠣の酸味辛し炒め

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

白虎コース ￥27,500

青龍コース ￥38,500

\*

白菜と白子の煎り焼 温前菜

五種類の味と香りの前菜盛り

すっぽんと金貨ハムの蒸しスープ

窯焼き北京ダック

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)

和牛と王様椎茸の炒め

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

窯焼き北京ダック

活けオマール海老のチリソース

フカヒレの上海風煮込み  
(+7,000でフカヒレ100gに増量承ります)

和牛ヒレ肉の煎り焼 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

叉焼と蕓の翡翠炒飯

季節のデザート

中国茶

特式コース ¥ 5,500

\*

前菜盛り合わせ

金華ハムと乾貨の旨味 蒸しスープ

キハタの豆鼓蒸し 豆腐のスパイス煮込み

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