

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

炭で炙った真鯛のマリネ
粒マスタードのヴィネグレット
春菊のジュ / エクストラ・バージンオリーブオイル

真牡蛎 / 海苔風味のベシャメルフリット
赤ワインソース

フランス産黒トリュフ
秋田・高原比内地鶏のブイヨン仕立て

九州・真ハタのロースト
ベルモット / ケッパーソース

フランス・シストロン産 骨付き仔羊背肉のロースト
グリーンピース・ピュレ、タイム風味のジュ・コルセ
または

飛騨牛 A5 フィレ肉
ソース・ペリグー (+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

釧路沖・毛蟹
ロワイアル / ビスク

フランス産ホワイトアスパラのロースト
北寄貝のア・ペン・キュイ
ジュ・コキヤージュ

フランス・ヴォークリューズ産・黒トリュフ
天然トラフグ白子のムニエル
ソース・ペリグー

オホーツク海・キンキの炭焼き
菜花のソテー
キンキの肝の赤ワインソース

飛騨牛 A5 フィレ肉の低温調理
ソース・グリーン・ペッパー / マスタード

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)
プティポワ・ピュレソース・ビスク

2023年岐阜市畜産共進会 優秀賞 1席獲得
飛騨牛サーロイン&黒トリュフ
ミニ丼スタイル

昆布とワカメでローストした蝦夷鮑
フランス・ロワール産ホワイトアスパラ
ブイヨン・ド・ヴィアンド / シェリー酒煮込み

九州真ハタのキュイ・オ・プラ
ソース・ヴァン・ド・シャトー・シャロン

フランスヴォークリューズ産黒トリュフ
天然トラフグ白子のパイ包み焼き
ソース・ペリダー

飛騨牛 A5 フィレ肉・シャトー・ブリアン拘りの低温調理
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
LUNCH MENU

¥3,850

*

野菜のキュイ&クリュ

本日のスープ

和牛ホホ肉 / 飛騨牛筋肉の赤ワイン煮込み
京人参のグラッセ

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
春菊の薫るジュ・コキヤージュ

ポタージュ・パルマンティエ
カプチャーノ仕立て

真鯛のポワレ
ソース・ベルモット / ケツパー

フランス・ブルターニュ産
フィレ・ド・キャネットのロースト
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

フランス産ホワイトアスパラのロースト
北寄貝のア・ペン・キュイ
ジュ・コキヤージュ

スープ
サジェスチョン・デュ・シェフ

九州・真ハタのロースト
菜花のソテー
ソース・ブイヤベース

飛騨牛エマンセ / キタアカリのクロケット
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

フランスヴォークリューズ産黒トリユフ	
秋田高原比内地鶏ブイヨン仕立て	¥4,950
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	※要予約 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
フランス シストロン産 骨付き仔羊背肉のロースト	¥8,250
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥5,500
フランスブルターニュ産フィレ・ド・キャネットのロースト ソース・ルワネーズ	¥6,930

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

身体に優しいファイトケミカルポタージュ

黒ムツとセロリラブピュレ トリュフ香るポムガレット

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

活伊勢海老のケイジャンスパイス焼き
トリュフ香るポムガレット

活鮑の昆布蒸し焼き ゴトジンを使ったクリームソース
セルバチコと芹のイタリアンサラダ

黒毛和牛雌の朴葉柚子味噌焼き 葱と茸

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

黒毛和牛雌 ローストビーフのイタリアンサラダ仕立て

ふわとろトリュフオムレツとビーフシチュー

黒毛和牛雌、芹、湯葉のすき焼き 胡麻香る卵黄ソース

フランス産フォアグラと茸リゾットソース・ペリゲー

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 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・キャビアと帆立のミルフィーユ

和食料理長おすすめ本日のお造り

フランス産フォアグラと茸のソテーと栗のカプチーノ仕立て

ヨーロッパ産活オマール・ブルーのミキユイソース・アメリカーナ
黒トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き モリーユ茸のクリームソース
ルーコラセルバティカとパルミジャーノ・レッジャーノ

五島牛サーロインと下仁田葱の焼きしゃぶしゃぶ XO醬雲丹ソース

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
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

黒毛和牛雌ハンバーグステーキと
フライドエッグ

凜特製 肉味噌チャーハン
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

身体に優しいファイトケミカルポタージュ

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でテンダーロインに変更可)

凜特製 肉味噌チャーハン
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

黒ムツとセロリラブピュレ
トリュフ香るポムガレット

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)

凜特製 肉味噌チャーハン
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

鉄板焼 凜

料理長 江口誠亮 がお届けする 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 オシェトラ・キャビア

和食料理長おすすめ本日のお造り

生タラバ蟹の鉄板石焼 海藻バターソース

活鮑の昆布蒸し焼き モリーユ茸のクリームソース 黒トリュフラメル

黒毛和牛雌と生タラバ蟹のパートブリック包み焼き

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

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

子持ち槍烏賊と菜花の旨煮

先付

白魚と菜花のお浸し

造り

本日の白身

本鮪赤身貝類

白魚の生姜醤油

造り

本日の白身

中とろ 活槍烏賊

牡丹海老醤油漬け

握り

槍烏賊 春子鯛

酒肴

焼き河豚白子 キャビア

酒肴

海鼠酢 白子ポン酢 二点盛り

焼き牡蠣

喉黒塩焼き

握り

赤身 中とろ

青柳 縞海老

握り

中とろ 漬け鮭

春子鯛 雲丹いくら

虎河豚 車海老

煮蛤 穴子

酒肴

本日の煮付け (又は焼き物)

握り

生雲丹 焼き蟹 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

毛蟹旨味酢

握り

十六貫

造り

白皮甘鯛昆布×

大とろ 活槍烏賊

大阪湾赤貝 愛知産本みる貝

巻物

干瓢

酒肴

吉次の煮つけ

焼き河豚白子 キャベツ

黒鮑肝ソース雲丹掛け

炙り生口子

お椀

味噌汁

握り

中とろ 炙り大とろ

生雲丹いくら 車海老

炙り喉黒 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

白味噌餡芥子

御椀 甘鯛黄味豆腐

うぐいす菜木の芽

造り 河豚の薄造り

ちり酢肝ポン酢

凌ぎ 唐墨蕎麦

揚物 筍の揚げ出し菜の花木の芽

温物 百合根万頭芥子

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 +2、200円（50g）

・飛騨牛フィレ炭火焼 +4、400円（50g）

・名物 焼きすっぽん +6、600円

酢物 車海老菊菜酢煮凝り

食事 河豚の釜炊き御飯

葱胡麻香の物 赤出汁

甘味 せとかゼリー寄せ

※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

春野菜胡麻浸し うるい 芹野蒜
喉黒醤油焼き 天豆チーズ挟み 車海老黄身焼
松葉蟹湯葉叩き陸蓮根酢ゼリー
針魚昆布べ小袖寿司 吉野酢 タラの芽生ハム巻

御椀

唐墨餅 蕪摺り流し
うぐいす菜木の芽

造り

河豚の薄造り
肝ポン酢ちり酢

凌ぎ

松葉蟹飯蒸し

温物

筍の揚げ出し
菜の花木の芽

焼物

焼きすっぽん
酢橘

酢物

焼き穴子
菊菜土佐酢

強肴

羽太しゃぶしゃぶ
壬生菜ちり酢

食事

雑炊
香の物

甘味

せとかゼリー寄せ

※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 蛤白魚
筍うるい木の芽

御椀 松葉蟹
木耳 柚子

造り 河豚刺し
白子ポン酢

凌ぎ 唐墨餅

揚物 河豚唐揚げ
酢橘

煮物 百合根万頭
芥子

焼物 焼きすっぽん
酢橘粉山椒

酢物 赤貝雲丹
花山葵 酢煮凝り

強肴 松葉蟹しゃぶしゃぶ
菜花 ちり酢

食事 雑炊
香の物

甘味 せとかゼリー寄せ

※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 昼のお献立

椿御膳 5,500円

小鉢 白魚の茶碗蒸し
浅葱生姜

造り 本日のお造り三種
土佐醤油

煮物 百合根万頭
鴨団子芥子

焼物 金目幽庵焼き
はじかみ

食事 蟹御飯 生姜浅葱
香の物 赤だし

甘味 わらび餅
黒蜜きな粉

錦会席 11,000円

先付 白魚の茶碗蒸し
浅葱生姜

御椀 甘鯛 蕪の摺り流し
木の芽

造り 白身薄造り
ちり酢

凌ぎ 穴子飯蒸し

温物 百合根万頭
芥子

焼物 鱒幽庵焼き
はじかみ

食事 蟹御飯 生姜浅葱
香の物 赤だし

甘味 わらび餅
黒蜜きな粉

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、	620円
河豚刺し	時	価
車海老菊菜酢煮凝り	2、	200円
百合根万頭	1、	650円
筍揚げ出し	2、	750円
三陸産鮑唐揚げ	時	価
のど黒焼き(50g)	5、	170円
焼きすっぽん	時	価
黒毛和牛(100g)	8、	910円
飛驒牛	13、	200円
飛驒牛	ファイル	
釜炊き御飯(三人前 赤だし香の物付き)		
白飯	2、	750円
河豚御飯	4、	950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

如月 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

鮮魚の香り蒸し 柚子胡椒

国産牛頬肉の豆鼓煮込み 温野菜

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

春節祭の特別コース ¥ 17,600

*

菜の花春巻と前菜の盛り合わせ

金華ハムの旨味 熱々水餃子

北海道キンキの香り蒸し

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)

季節の青菜と大蒜の炒め

春野菜とイベリコ豚の肩ロースの黒酢豚

本日のお食事

色々な豆の柔らか煮と湯圓

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

*

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

北海道キンキの香り蒸し

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)

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

叉焼と蕈の翡翠炒飯

季節のデザート

中国茶

特式コース ¥ 5,500

*

前菜盛り合わせ

蛤と筍の蒸しスープ

鮮魚と春野菜の香り揚げ 黒酢といちごのソース

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