

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

天然真鯛のカルパチョ  
藻塩 / ヴアレデヴォー産エクストラ・バージンオリーブオイル  
ウルイ・独活

牡蛎・蛤・浅利・菜の花  
日本酒のマリニエール

フランス ヴォークリューズ産黒トリュフ  
天然トラフグのオモニエール  
ソース・ペリゲー

九州ハタのア・ラ・ヴァプール  
ソース・ブイヤベース  
カプチーノ仕立て

スペイン産プーサン・ジョーヌの炭火焼き  
露の臺のジュ・ヴィアンド  
または  
飛騨牛 A5 フィレ肉  
ソース・ペリゲー (+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 10g

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フラン

フランス産ホワイトアスパラ  
北寄貝 / 地蛤 / ホタテ貝のエチュベ

萩沖・甘鯛の鱗焼き  
筍と春キャベツ  
イタリア・コラトゥーラ ブイヨン・ド・ヴィアンド仕立て

フランス ヴォークリューズ産黒トリュフ  
フランス・ポワトゥーシャラン産フォアグラ  
パイ包み焼  
ソース・ペリゲー

飛騨牛 A5 フィレ肉の低温調理  
赤ワインソース

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)  
カラスミ  
ソース・コライユ・クリュ

昆布とワカメでローストした鮑  
フランス ロワール産 ホワイトアスパラ  
黒トリュフ / シェリー酒のブイヨン仕立て

上対馬沖・紅瞳・ノドグロの蒸し焼き  
筍独活・菜花・ウルイのブレゼ  
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・ペリゲー

産地直送 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 / 春キャベツ  
赤ワイン煮込み

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

¥7,700

帆立貝のポワレ  
ホワイトアスパラ&キタアカリのニョッキ

ポタージュ・パルマンティエ  
カプチーノ仕立て

真鯛&筍のロースト  
ソース・ヴァンブラン

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

九州ハタのア・ラ・ヴァプール  
アンチョビ風味の春キャベツのブレゼ  
ソース・ブイヤベース

飛騨牛エマンセ&ブレゼ  
ソース・ボルドレーズ

デザート盛り合わせ

食後のお飲み物

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 (10 g/20 g/30 g)	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ュフ 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
本日のスープ	¥2,200

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~
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・ペリグー	¥16,500
フランス産 プーサン・ジョーヌの炭火焼き	¥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

ボルシチ風 春野菜ポタージュ

甘鯛の松笠焼と彩り野菜のプランタニエール  
ソース・ブール・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 春野菜と和風白味噌ソース  
トリュフラメル

活鮑の昆布蒸し焼き 青海苔と海藻のソース・コライユ

黒毛和牛雌と湯葉のすき焼き トリュフ卵黄

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とフランス産天然茸のサラダ

五島地鶏と湯葉 焼きしゃぶしゃぶ 特製胡麻ポン酢

フランス産フォアグラのソテー ソース・ペリグー  
ルーコラセルバティカとパルミジャーノ・レッジャーノ

黒毛和牛雌と千寿葱のすき焼き トリュフ卵黄

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)

ズワイガニとオシェトラ・キャビア

和食料理長おすすめ本日のお造り

黒毛和牛雌と千寿葱の焼しゃぶしゃぶ 雲丹とイクラ

ヨーロッパ活オマール・ブルーのミキュイ フカヒレと蟹のソース

活鮑の昆布蒸し焼き 飛魚出汁を使ったソース・コライユ  
フランス産天然茸のボルドレーズ トリュフのラペとエキューム

フランス産フォアグラと黒毛和牛雌フィレのサラダ仕立て  
ソース・ペリグー

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

ボルシチ風 春野菜ポタージュ

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

甘鯛の松笠焼と彩り野菜のプランタニエール  
ソース・ブール・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)

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 黒毛和牛雌テンダーロイン 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

若筍煮

先付

白魚と菜花の黄身酢和え

造り

桜鯛 胡麻ぽん酢

本鮪 赤身 槍烏賊

白魚と菜花の黄身酢和え

造り

炙り金目鯛

本鮪中とろ 赤身

蛍烏賊沖漬け

握り

春子鯛 貝類

酒肴

桜鱒の木の芽焼き

酒肴

蛤の酒蒸し

蛍烏賊の沖漬け

活帆立と春野菜の浸し

毛蟹旨味酢

握り

赤身中とろ 細魚小肌

握り

中とろ 喉黒

春子鯛 雲丹

酒肴

桜鱒木の芽焼き

活槍烏賊 縞海老

煮鮑 穴子

握り

生雲丹 車海老 穴子

巻物

お好みにて

巻物

鉄火半巻き

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

毛蟹と雲丹のジュレ仕立て

握り

十六貫

造り

国産赤貝車海老踊り刺し

大とろ中とろ

巻物

干瓢

炙り喉黒

酒肴

伊勢海老具足煮

甘鯛松皮焼き

活北寄貝の炙り焼き

お椀

味噌汁

握り

中とろ炙り大とろ

生雲丹牡丹海老

本日の白身光物

貝類

甘味

季節の果物

巻物

お好みにて

御椀

蛤の潮汁

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 筍北寄貝 酢煮凝り

御椀 蛤と玉子豆腐  
防風木の芽

造り 鯛煽り烏賊  
土佐醤油 山葵

凌ぎ 穴子飯蒸し

揚物 甘鯛唐揚げ

温物 若筍煮 露木の芽

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、750円（50g）

・飛驒牛フィレ炭火焼 +4、400円（50g）

・名物 焼きすっぽん +6、600円

酢物 車海老 独活 菜花 土佐酢

食事 筍釜炊き御飯 薄揚げ 実山椒  
香の物 赤出汁

甘味 メロン苺

※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

ミル貝とうるい浸し 雲丹 花山葵煮凝り  
蟹茶碗蒸し 生姜葱 露の塔天婦羅 桜長芋  
針魚手毬 寿司桜葉包み タラの芽田楽  
ワカサギ醤油焼き

御椀

蛤玉子豆腐  
防風木の芽

造り

鯛本鮪赤貝  
土佐醤油

凌ぎ

唐墨飯蒸し

温物

蚕豆万頭  
銀餡芥子

焼物

焼きすっぽん  
酢橘

酢物

喉黒  
土佐酢卸し葱

強肴

羽太しゃぶしゃぶ  
白葱

食事

筍の釜炊き御飯 薄揚げ 実山椒  
香の物 赤出汁

甘味

メロン苺

※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 松葉蟹真丈

木耳芽蕪木の芽

造り 鯛本鮪海松貝

白子ポン酢土佐醬油

凌ぎ 喉黒飯蒸し

揚物 甘鯛筍揚げ出し

焼物 焼きすつぽん

酢橘粉山椒

酢物 赤貝雲丹

花山葵花穂酢煮凝り

強肴 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

ちり酢

食事 筍釜炊き御飯香の物 赤出汁

牛時雨煮ちりめん山椒牡丹海老醬油漬け

甘味 メロン苺

※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 蟹湯葉  
いくら 酢煮凝り

造り 本日のお造り三種  
土佐醤油

煮物 蚕豆万頭  
鴨団子 銀餡 芥子

焼物 鱈幽庵焼き  
あしらひ

食事 筍の釜炊き御飯 薄揚げ 実山椒  
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 筍と北寄貝  
酢煮凝り

御椀 蛤と玉子豆腐  
防風木の芽

造り 鯛煽り烏賊  
土佐醤油 山葵

揚物 鱈唐揚げ 舞茸

温物 蚕豆万頭  
鴨団子 銀餡 芥子

焼物 筍木の芽味噌焼  
たらの芽

食事 穴子釜炊き御飯 生姜 実山椒  
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
干し子	3、	300円
鯛薄造り	3、	080円
刺身盛り合せ(二人前)三種	4、	620円
蚕豆饅頭	1、	650円
筍揚げ出し	2、	750円
若筍煮	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
飛騨牛	13、	200円
フライレ		
釜炊き御飯(三人前 赤だし香の物付き)		
白飯	2、	750円
筍御飯	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



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

九州産キハタの香り揚げ 金沙粉

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

朱雀コース ¥ 17,600

氷見の鰯の瞬間スモーク

牛肉と上湯の蒸しスープ

甘鯛の鱗揚げ 新玉ねぎと XO 醬ソース

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)

季節の青菜と大蒜の炒め

国産牛頬肉の米粉蒸し

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

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

甘鯛の鱗揚げ 新玉ねぎと XO 醤ソース

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 王様椎茸の蝦子煮込み

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

### 青龍コース ￥38,500

北海道蝦夷鮑の煮切りと季節の前菜

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ガーリック炒め

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)

飛驒牛ヒレ肉の煎り焼

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

叉焼と蕪の翡翠炒飯

季節のデザート

中国茶

特式コース ¥ 5,500

前菜盛り合わせ

金華ハムと乾貨の蒸しスープ

九州産ハタの香り蒸し 酸菜の酸味と香り

国産牛頬肉の米粉蒸し

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