

鮪 雫 如月のお献立

楽

先付	牡蠣の茶碗蒸し
肴	本鮪赤身 本鮪中トロ 旬の白身 旬の貝類 旬の光物 のど黒焼 生子このわた合え 河豚の唐揚げ 鮫肝
握り	つけ鮪 本鮪大とろ 白身昆布め 貝類 車海老 小肌 穴子 雲丹 いくら のど黒
巻物	本日の巻物
お椀	蜆汁
甘味	季節の果物

一万八千円

彩

先付	フカヒレと牡蠣の茶碗蒸し
肴	のど黒 ボタン海老 鮑 本鮪中トロ 旬の光物 河豚の白子焼 鰯焼 河豚の唐揚げ 炙り干子
握り	本鮪中トロ 本鮪大とろ 白身 車海老 穴子 雲丹 いくら 光物 トロタケ 貝類 煮鮑
巻物	本日の巻物
お椀	蜆汁
甘味	季節の果物

二万五千円

日本料理 宙 如月のお献立

錦会席

先付
このわたの茶碗蒸し
銀あん 生姜

お椀
羽太みぞれ
鶯菜 椎茸 柚子

造り
河豚刺し
赤卸し 浅葱 ポン酢 酢橘

凌ぎ
蒸し穴子寿司

焼物
鱈柚庵焼き 菜の花の芥子漬け

煮物
天王寺蕪の鯛スープ煮 柚子

食事
本日の釜炊きご飯

留椀
赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒

香の物
すぐき 白菜漬け 人参糖漬け

甘味
紅マドンナゼリー

一万円

※お昼のみのご用意となります。

雅会席

先付
すっぽんと河豚白子の茶碗蒸し
芽葱 銀あん 山葵

お椀
唐墨餅みぞれ
京人参 鶯菜 柚子

造り
河豚刺し 鮫肝ポン酢 浅葱
紅葉卸し 浅葱 ポン酢 酢橘

凌ぎ
松葉蟹の飯蒸し キャビア

煮物
天王寺蕪の鯛スープ煮 柚

焼物
鰯の有馬焼き
菜の花芥子漬け

揚物
新筍の揚げ出し 木の芽

食事
本日の釜炊きご飯

留椀
赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒

香の物
すぐき 白菜漬け 人参糖漬け

甘味
紅まどんなゼリー

一万五千元

華会席

先付
すっぽんと河豚白子の茶碗蒸し
芽葱 銀あん 生姜

お椀
唐墨餅のみぞれ
鶯菜 京人参 柚子

造り
河豚刺し
鮫肝ポン酢 浅葱
赤卸し ポン酢 浅葱 酢橘

造り
生雲丹 山葵

凌ぎ
蒸し穴子寿司

焼物
焼松葉蟹 酢橘

煮物
天王寺蕪の鯛スープ 柚子

揚物
新筍の揚げ出し 木の芽

食事
本日の釜炊きご飯

留椀
赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒

香の物
すぐき 白菜漬け 人参糖漬け

甘味
紅まどんなゼリー

二万五千元

料理特選会席

先付
すっぽんと河豚白子の茶碗蒸し
芽葱 銀あん 生姜

お椀
唐墨餅のみぞれ
鶯菜 京人参 柚子

造り
河豚刺し 鮫肝ポン酢 浅葱
赤卸し ポン酢 浅葱 酢橘

造り
生雲丹 山葵

凌ぎ
蒸し鮑の飯蒸し 肝掛け

煮物
天王寺蕪の鯛スープ 柚子

焼物
焼越前蟹 酢橘
のど黒塩焼き 菜の花芥子漬け

揚物
新筍の揚げ出し 木の芽

食事
本日の釜炊きご飯

留椀
赤出し 粟麴 三つ葉 粉山椒

香の物
すぐき 白菜漬け 人参糖漬け

甘味
紅まどんなゼリー

五万円

※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

フランス料理 *TERRE MER*

2月のランチコース

Le déjeuner Fevrier

北海道産帆立貝とラングスティースのティエッド
雲丹とレモンのソース

ランティエユ・ヴェールのヴルーテ
フォワグラのポワレと共に

的鯛のカネロニ仕立て
トリュフの薫るソース・トマト・エピセ

飛騨牛ロースと頬肉
茸のポルドレーズ

柑橘のムース
ショコラとパンドエピスのグラス添え

コーヒー

¥ 8,000

2月のディナーコース

Le dîner Fevrier La Saison

こだわり卵のブルーユ
キャヴィアと雲丹と共に

ヨーロッパ・オマール・ブルーと帆立貝
ローザスに仕立てて

黒トリュフのリゾット
イタリア産カルナローリ米を使って

春キャベツとフォワグラ
ヴルーテ / ポワレ

甘鯛のうろこ焼き
牡蠣とコキヤージュのソース

飛騨牛ロースのロティ
ソース・レフォール

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 15,000

Le dîner Fevrier Gourmandies

ロシア産オシストラ・キャヴィア30g
コンディメントと共に

ランド産フォワグラのポワレ
りんごのデクリネゾン

ヨーロッパ・オマール・ブルーのグラッセ
ジュ・ド・クリュスタッセ

飛騨牛A5フィレ肉のロティ
ソース・ベリゲー

デザート・ワゴン

コーヒー

¥ 25,000

鉄板焼 凧

2月のコース

凧

ブルターニュ産小鳩胸肉の真空低温キュイ
エイグルドゥーソース

スープ・ド・ポワソン

鮫鱈のロティと鮫肝のヴァプール
ソース・ケレス

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛騨牛
サーロイン

ガーリックライス または 鉄板焼き飯
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

¥15,000

匠

ドグロと雲丹の炙り オシエトラ・キャビア添え
2種類の山葵のソース

スープ・ド・ポワソン

ランド産鴨フォワグラのソテー
ミックスベリーのソース

新潟佐渡 活黒鮑の昆布蒸し焼き
柚子おろしポン酢ソースと共に

本日の料理長おすすめの一品

季節の焼き野菜

飛騨牛 テンダーロイン

ガーリックライス または 鉄板焼飯
味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

コーヒー

¥25,000

※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