



Image photo イメージ

## 【瑞雲】 Zuiun Course

お1人様  
per person **¥13,068**

- 食前 マスカット酒
- 先附 銀杏豆ふ 叩きオクラ いくら 菊花出汁 山葵
- 前菜 中秋の酒肴 盛合わせ
- 座付椀 菊花仕立て 鱧諸漬 松茸 軸蓮草束ね ゆず
- 刺身 本日の盛合わせ
- 合肴 松茸入り焼き茶碗蒸し 海老 鰻蒲焼 新銀杏
- 焼物 **カマスの葱味噌挟み焼き エシャレット酢取**
- 揚物 帆立養老挟み揚げ 木の子 子持ち獅子唐
- 酢肴 小鰯伊達巻 鳥貝 ほか、盛合わせ
- 食事 松茸入り木の子御飯 香の物 長藻汁
- 水菓子 季節のもの

プラス¥874で、焼肴を国産牛サーロインと米茄子の和風ステーキに変更いたします。  
Japanese Steak and Egg Plant are available instead of fish dish for ¥874.

Muscat Sake/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Soup  
Today's Sashimi/Steamed Egg Custard with Grilled Matsutake Mushroom  
Grilled Fish/Fried Scallop and Yam Sandwich/Vinegared dish  
Unkai Rice Cooked with Matsutake Mushrooms with Soup and Japanese Pickles/ Dessert.



Image photo イメージ

## 【雲海】《国産牛サーロインコース》 Unkai Course 《Wagyu Sirloin Course》

お1人様  
per person **¥11,253**

- 先附 銀杏豆ふ 叩きオクラ いくら 菊花出汁 山葵
- 前菜 中秋の酒肴 盛合わせ
- 刺身 本日の盛合わせ
- 蒸物 松茸入り鯛羽二重蒸し 海老 鰻蒲焼 かちん
- 焼物 **国産牛サーロインステーキ(80g)**  
**野菜いろいろ 薬味 ポン酢 胡麻タレ**
- 酢肴 小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ
- 食事 雲海米(世羅産あきたこまち)  
香の物 ちりめん山椒煮 石蓴汁
- 水菓子 季節のもの

プラス¥1,210で、お肉を 80g から 120g に変更いたします。  
Bigger Steak (120g) is available as an option. (¥1,210)

Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Today's Sashimi/ Simmered dish /  
Wagyu Beef steak (80g)/ Vinegared dish/Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert





## 【錦秋コース】 Seasonal Recommendations Course

お1人様  
per person ¥10,043

- 先 附 蟹肉のせ銀杏豆腐 菊花出汁 山葵
- 前 菜 中秋の酒肴 盛合わせ
- 座 付 松茸土瓶蒸し 鱧 小蛤 鶏丸 新銀杏
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 合 肴 松茸入り焼き茶碗蒸し 海老 鰻蒲焼 新銀杏  
葛餡 紅葉ふ 美人三つ葉 振り柚子
- 揚 物 帆立養老挟み揚げ 木の子 子持ち獅子唐
- 食 事 松茸入り木の子御飯 香の物 長藻汁
- 水菓子 季節のもの

【オプションメニュー】  
国産牛サーロインと米茄子の和風ステーキ ¥1,815  
【Option Menu】  
Steak and Egg Plant Steak are available instead of fish dish. ¥1,815

Starter/ Assorted seasonal appetizers/Steamed in an earthenware teapot with Matsutake Mushroom /  
Today's Sashimi/Steamed Egg Custard with Grilled Matsutake Mushroom /  
Fried Scallop and Yam Sandwich/  
Unkai Rice cooked with Matsutake Mushrooms with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



## 【旬菜】 Syunsai Course

お1人様  
per person ¥7,260

- 先 附 蟹肉のせ銀杏豆腐 菊花出汁 山葵
- 前 菜 中秋の酒肴盛合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 焼 物 鮮魚養老焼き 新丸十梅尾煮
- 揚 物 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ
- 酢 物 小鰹伊達巻 鱧ちり ほか、盛合わせ
- 食 事 雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 石蓴汁
- 水菓子 季節のもの

◎お食事を追加料金(¥1,815)でうなぎ櫃まぶしに変更いたします。  
◎Eel Dish (¥1,815) is available instead of rice.



Starter/ Assorted Seasonal Appetizers/ Today's Sashimi/Grilled dish/  
Deep-fried Prawns and Shiitake Mushrooms in Lotus Root Cake and Vegetables  
Vinegared dish/ **Rice with Miso Soup and Japanese Pickles**/ Dessert

※天候、市場等の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。 ※表示価格は、税金・サービス料を含みます。  
※食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、係りの者へお尋ねください。  
\*The menu is subject to change depending on availability. \*The price includes service charge and tax.  
\*We welcome enquiries from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.



# 一品料理

## 今月のおすすめ Recommended

季節の前菜七種盛り Assorted Seasonal Starters	¥1,815
新ぎんなん(塩煎り、揚げ) Ginkgo Nuts (Roasted with salt, deep-fried)	¥1,089
アスパラバター焼き Grilled Asparagus with Butter	¥1,089
ホタテと長芋挟み揚げ Deep-fried Scallops and Yam Sandwich	¥1,815
国産牛サーロイン(50g)と 米茄子の和風ステーキ Japanese Steak(50g) and Egg Plant	¥2,178
松茸入り海老と鰻蒲焼きの 焼き茶碗蒸し Grilled Steamed Egg Custard of Shrimp and Eel with Matsutake Mushroom	¥2,420

## 酒の友・前菜 Starter, Appetizer

子持ち昆布 Kelp with Herring Roe	¥1,210
いか塩辛 Salted Squid Guts	¥726
まぐろぬた和へ Marinated Tuna with Vinegar and Miso	¥968
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥968
蟹味噌の甲羅焼き Grilled Crab Shell with Crab Meat and Miso	¥1,210
からすみ Karasumi	¥1,936
じゃこ天 Jakoten	¥726

## お造り・酢の物 Sashimi, Vinegared dish

おまかせ五種盛り(1~2人前) Assorted Sashimi(Plate of 5 Kinds of Food)	¥3,630
水烏賊 Squid	¥1,815
縞アジ Japanese Horse Mackerel	¥1,815
まぐろ Tuna	¥2,662
地たこ湯引き Boiled Octopus	¥1,089

〈その他、本日のお刺身等、係りの者にお尋ねください。〉  
Please ask staff for more details.

## 煮物 Braised dish

なす田舎煮 Simmered Eggplant	¥968
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥2,662

## 焼物 Grilled dish

烏賊バター焼き Squid Butter Saute	¥2,178
ホタテ貝バター焼き Scallop Butter Saute	¥2,662
地あなご〈塩焼、タレ焼〉 Garden Eel〈Grilled with Salt or Sauce〉	¥3,025
焼き長芋 Grilled Chinese Yam	¥1,089
茄子田楽 Grilled Eggplant with Miso Sauce	¥968
生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥968

〈その他、本日の焼物等、係の者にお訪ねください。〉  
Please ask staff for more details.

## お肉 Meat

国産牛サーロイン和風ステーキ Japanese Wagyu Beef Sirloin	80g ¥3,267
	120g ¥4,840
国産牛サーロイン(50g)と 長芋の和風ステーキ Japanese Sirloin (50g) and Chinese Yam Steak	¥2,420

〈産地は、係りの者にお尋ねください。〉  
Please ask staff for the place of origin.

## サラダ Salad

野菜サラダ Green salad	¥1,331
海の幸サラダ Seafood salad	¥2,541

## 揚げ物・天婦羅 Deep fried, Tempura

揚げ出し豆腐 Deep-fried Tofu	¥847
天婦羅盛り合わせ (活巻海老・さかな三種・季節の野菜五種) Assorted Tempura	¥3,509
地タコ天ぷら Octopus Tempura	¥1,815
季節の野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura	¥1,694
ホタテと長芋挟み揚げ Deep-fried Scallop and Yam Sandwich	¥1,815
活 鞘巻海老(1尾) Fresh Prawn	¥1,089

## 蒸物・その他 Steamed dish, Other

茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥968
湯とうふ Tofu Pot	¥1,210
冷やっこ Cold Tofu	¥968
ふぐヒレ酒 Pufferfish Fin Liquor	¥1,331
追酒 Sake	¥1,089

※天候、市場等の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。 ※表示価格は、税金・サービス料を含みます。

※食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、係りの者へお尋ねください。

\*The menu is subject to change depending on availability. \*The price includes service charge and tax.

\*We welcome enquiries from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

## ごはんもの・お寿司 Rice, Sushi

国産牛サーロイン櫃まぶし ¥3,872  
Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup

うな重特盛り (肝吸い付き) ¥6,897  
Eel Rice Box with Eel Liver Soup

うな重 (肝吸い付き) ¥3,872  
Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)

うなぎ櫃まぶし特盛り (肝吸い付き) ¥7,381  
Eel Rice with Seasoning and Soup

うなぎ櫃まぶし ¥3,872  
Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)

穴子重 (味噌汁付き) ¥3,872  
Garden Eel Rice Box with Miso Soup (small serving)

穴子櫃まぶし ¥3,872  
Garden Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)

梅茶漬け (紀州南高梅) ¥1,089  
Ume Chazuke (chazuke = Tea poured on Rice)

鮭茶漬け ¥1,331  
Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)

鯛茶漬け ¥1,815  
Tai (Sea Bream) Chazuke  
(Tea poured on rice with Sea Bream)

野菜ぞうすい ¥1,210  
Rice Porridge with Vegetable

かに雑炊 ¥1,815  
Rice Porridge with Crab

じゃこ飯 香の物付き ¥484  
Rice with Dried Young Sardine and Pickles

白ごはん 香の物付き ¥363  
Rice with Pickles  
☆白ごはんのおかわりできます。  
Rice refills are available.

味噌汁 ¥363  
Miso Soup

## 麺もの Noodles

にゅう麺 ¥1,210  
Thin Wheat Noodles served hot

鯛にゅう麺 ¥1,815  
Thin Wheat Noodles with Sea Bream served hot

氷見うどん (温・冷) ¥1,452  
Noodles from Himi region (hot/cold)

☆富山県名産の強いこしと餅のような粘り、  
のごごしの良いつるりとした食感のおうどんです。

温そば ¥1,210  
Soba Noodles (served warm)

ざるそば ¥1,210  
Cold Soba Noodles

天婦羅そば ¥2,541  
Soba Noodles with Tempura (served Hot)

天ざるそば ¥2,541  
Cold Soba Noodles with Tempura

## デザート Dessert

季節の果物 ¥726  
Seasonal Fruits  
<係りの者にお尋ねください。>  
Please ask staff for more details.

アイスクリーム [バニラ・抹茶] ¥605  
Ice Cream (Vanilla / Green tea)

れもんシャーベット ¥605  
Lemon Sherbet

※当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。

\*Our restaurant serves aqua-farmed eels.

※当店のお米は、世羅産あきたこまちを使用しております。

\*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.