



Image photo イメージ

## 【春野菜と桜鯛のお祝いコース】 Seasonal Recommendations Course

お1人様 ¥10,000  
per person

《ご予約制》

- 先 附、 アスパラ豆ふ 叩きオクラ いくら
- 前 菜、 桃見月の盛り合わせ
- 刺 身、 本日の盛合わせ
- 合 肴、 桜鯛と天使の海老のセイロ蒸し  
春野菜いろいろ
- 焼 肴、 桜鱈の白酒焼き 花卉人参  
菜種辛子浸し 蝶々南京
- 揚 物、 帆立と春長芋の挟み揚げ ふきのとう  
木の芽卸し 煎出汁
- 食 事、 桜海老ご飯 香の物  
小蛤潮仕立て
- 水菓子、 季節のもの

Starter/ Assorted seasonal appetizers/Today's Sashimi/Sliced Sea Bream and Shrimp  
Cooked in a Bamboo Steamer/Grilled Fish  
Deep-fried Stuffed Scallop and Chinese Yam/  
Japanese mixed rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

## 【旬 菜】 Syunsai Course

お1人様 ¥8,000  
per person

- 前 菜、 本日の五種盛り
- 刺 身、 本日の盛合わせ
- 蓋 物、 鯛の豆乳茶碗蒸し 海老 鰻蒲焼 椎茸 かつん  
葛餡 山葵 花卉麩 微塵三つ葉
- 焼 肴、 鮮魚白酒焼き 花葩人参 菜種辛子浸し  
菜種辛子浸し 蝶々南京
- 揚 物、 帆立と春長芋の挟み揚げ ふきのとう 花葛きり  
木の芽卸し 煎出汁
- 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



Image photo イメージ

◎お食事を追加料金(¥2,000)でうなぎ櫃まぶしに変更いたします。  
◎Eel Dish(¥2,000) is available instead of rice.

Assorted Seasonal Appetizers/ Today's Sashimi/Steamed Egg Custard with Sea Bream  
Grilled Fish/ Deep-fried Stuffed Scallop and Chinese Yam  
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.



Image photo イメージ

## 【瑞雲】

### Zuiun Course

- 食前、 フランポアーズ酒
- 先附、 アスパラ豆ふ 叩きオクラ いくら
- 前菜、 桃見月の盛り合わせ
- 座付椀、 桜花仕立 海老 諸蕨万寿  
白木耳 桜花大根 ごとみ 柚子
- 刺身、 本日の盛合わせ
- 焚合、 若筍煮 鯛の子 鞘巻海老 桜ふ たらの芽
- 焼肴、 **本日の鮮魚白酒焼き**  
**獅子唐焼浸し 桜花長芋蜜煮**
- 揚物、 焼穴子入り蓮根餅の湯葉巻き ふきのとう
- 酢肴、 小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ
- 食事、 桜海老ご飯 香の物  
小蛤潮仕立て
- 水菓子、 季節のもの

お1人様  
per person **¥14,000**

《ご予約制》

プラス¥1,000で、焼肴を国産牛サーロインと長芋の和風ステーキに変更いたします。  
Japanese Steak and Chinese Yam are available instead of fish dish for ¥1,000.

Raspberry Sake/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Soup/Today's Sashimi/Simmered Dish  
Grilled Fish/Deep-Fried Lotus Root Cake with Grilled Congereel and Yuba /  
Vinegared dish/Japanese mixed rice 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 **¥12,000**

《ご予約制》

- 先附、 アスパラ豆ふ 叩きオクラ いくら
- 前菜、 桃見月の盛り合わせ
- 刺身、 本日の盛合わせ
- 焚合 若筍煮 鯛の子 鞘巻海老 桜ふ たらの芽
- 焼物、 **国産牛サーロインステーキ(80g)**
- 酢肴、 小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ  
あしらい色々 土佐酢
- 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¥1,300で、お肉を 80g から 120g に変更いたします。  
Bigger Steak (120g) is available as an option. (¥1,300)

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

# 一品料理

## 酒の友 Appetizer

いか塩辛 Salted Squid Guts	¥968
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥1,089
じゃこ天 Jakoten	¥847
からすみ Karasumi	¥2,178

## お造り Sashimi

おまかせ三種盛り Assorted Sashimi(Plate of 3 Kinds of Food)	¥2,420
おまかせ五種盛り Assorted Sashimi(Plate of 5 Kinds of Food)	¥4,235

## サラダ Salad

野菜サラダ Green salad	¥1,694
----------------------	--------

## 魚料理 fish dishes

烏賊バター焼き Squid Butter Saute	¥2,299
ホタテ貝バター焼き Scallop Butter Saute	¥3,025
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥3,025

〈その他、本日の焼物等、係りの者にお尋ね下さい〉

## お肉 Meat

国産牛サーロイン和風ステーキ Japanese Wagyu Beef Sirloin	80g ¥3,630
	120g ¥5,445

〈産地は、係りの者にお尋ねください。〉

Please ask staff for the place of origin.

## 揚げ物・天婦羅 Deep fried, Tempura

天婦羅盛り合わせ (海老・さかな・季節の野菜五種) Assorted Tempura	¥3,630
季節の野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura	¥2,057
ホタテと長芋挟み揚げ Deep -fried Scallop and Yam Sandwich	¥2,178

## 蒸物・その他一品 Steamed dish, Other

生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥1,089
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥1,089
ふぐヒレ酒 Pufferfish Fin Liquor	¥1,331
追酒 Sake	¥1,089

## 麺もの Noodles

にゅう麺 Thin Wheat Noodles served hot	¥1,210
鯛にゅう麺 Thin Wheat Noodles with Sea Bream served hot	¥1,936
そば(温・冷) Soba Noodles (hot/cold)	¥1,331

氷見うどん(温・冷) Noodles from Himi region (hot/cold)	¥1,694
---	--------

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

※20時以降のご注文はお食事・麺物のみとなります。  
※当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。  
※当店のお米は、世羅産あきたこまちを使用しております。  
※表示価格には税金・サービス料が含まれております。

## お食事 Rice

うなぎ重 (肝吸い付き) Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)	¥5,082
うなぎ櫃まぶし Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)	¥4,961
鮭茶漬け Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)	¥1,452
野菜ぞうすい Rice Porridge with Vegetable	¥1,452
かに雑炊 Rice Porridge with Crab	¥2,178
じゃこ飯 香の物付き Rice with Dried Young Sardine and Pickles	¥968
白ごはん 香の物付き Rice with Pickles	¥484
味噌汁 Miso Soup	¥484

## デザート Dessert

季節の果物 Seasonal Fruits 〈係りの者にお尋ねください。〉 Please ask staff for more details.	¥847～
アイスクリーム [バニラ・抹茶] Ice Cream (Vanilla / Green tea)	¥726
れもんシャーベット Lemon Sherbet	¥726

\*Our restaurant serves aqua-farmed eels.  
\*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.  
\*The displayed price includes tax and service charges.

※20時以降は食材の品揃えの都合上、品切れの場合がございますので、ご了承下さいませ。

※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。

**\*Please note that after 8:00 p.m.,some items may be out of stock due to availability of ingredients.**

\*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.