



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 | 蟹味噌豆ふ 蟹肉 木の芽 菊花酢 山葵 |
| 前菜 | 慕冬の前菜 八種盛り合わせ |
| 座付椀 | 初霜仕立て 帆立 蒟蒻 鯛頭 大黒占地茸 鶯菜 松葉柚子 |
| 刺身 | 本日の盛合わせ |
| 合肴 | 牡蠣 海老 あわび茸の焼き茶碗蒸し |
| 焼肴 | 鯛からすみ焼き 赤蕪酢取り |
| 揚物 | 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ |
| 酢肴 | 小鰯伊達巻 蝦蛄 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 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 ¥874.

Muscat Sake/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Soup
Today's Sashimi/Steamed Egg Custard with Grilled Abalone Mushroom
Grilled Fish/Deep-Fried Lotus Root Cake with Shrimp and Shiitake Mushroom/Vinegared dish
Unkai Rice with Soup and Japanese Pickle/ 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 | 蟹肉のせ 蟹味噌豆ふ 菊花酢 山葵 |
| 前菜 | 暮冬の酒肴 八種盛合わせ |
| 刺身 | 本日の盛合わせ |
| 蓋物 | 牛蒡饅頭と海老と野菜の葛餡掛け |
| 焼物 | 国産牛サーロインステーキ(80g) |
| 酢肴 | 小鰯伊達巻 蝦蛄 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 長藻汁 |
| 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



Image photo イメージ

【冬の味覚と鰯しゃぶコース】

Seasonal Recommendations Course

お1人様
per person **¥10,527**

- 先 附 蟹肉のせ 蟹味噌豆ふ 菊花酢 山葵
- 前 菜 暮冬の酒肴 七種盛合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 合 肴 牡蠣 海老 あわび茸の焼き茶碗蒸し
- 小 鍋 鰯しゃぶ小鍋
- 揚 物 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ
- 食 事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 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長芋の和風ステーキ ¥1,815

【Option Menu】

Steak and Egg Plant Steak are available instead of fish dish. ¥1,815

Starter/ Assorted seasonal appetizers/Today's Sashimi
Steamed Egg Custard with Grilled Abalone Mushroom/ Yellowtail shabu-shabu
Deep-Fried Lotus Root Cake with Shrimp and Shiitake Mushroom
Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

【旬 菜】

Syunsai Course

お1人様
per person **¥7,260**

- 先 附 蟹肉のせ季節の豆ふ 喰出汁 山葵 網茸
- 前 菜 季節の肴 盛り合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 蓋 物 牛蒡饅頭と海老と野菜の葛餡掛け
- 焼 肴 鮮魚養老焼き 赤蕪酢
- 揚 物 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ
- 食 事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 長藻汁
- 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.



Image photo イメージ

Starter/ Assorted Seasonal Appetizers/ Today's Sashimi/Simmered Dishes
Grilled dish/Deep-Fried Lotus Root Cake with Shrimp and Shiitake Mushroom
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.

島津料理長就任 24 周年感謝記念



Image photo イメージ

雲海小町

Unkai Komachi

お1人様
per person **¥4,840**

焼八寸 蟹肉のせ季節の豆ふ 小茶碗蒸し
海老芋 鶏丸 赤蕪ふ 舞茸 銀庵 ふぶあられ
小千代久入り 秋刀魚雲煮
小千代久入り お浸し とびっこ
中巻玉子 貝貝旨煮 焼肴小串 穴子八幡巻 生麩田楽
渋皮栗白扇揚げ 揚げ銀杏 松葉そば

刺身 本日の盛合わせ

揚物 下記からお好みで一種お選びください
・小ふぐの唐揚げ
・カキフライ

食事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 長藻汁

水菓子 季節のもの

Assorted seasonal delicacies /Today's Sashimi /
Please select one of the following
・Deep-fried small river Pufferfish ・Deep-fried Oysters
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert

MESSAGE

白頃の皆様のご温かいご支援、心より感謝
申し上げます。今後とも変わらぬご愛顧を
賜りますようお願い申し上げます。
誠にありがとうございます。 島津 隆秀

一品料理

酒の友・前菜 Starter, Appetizer

| | |
|--|--------|
| 季節の前菜七種盛り Assorted Seasonal Starters | ¥1,815 |
| いか塩辛 Salted Squid Guts | ¥726 |
| 季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce | ¥968 |
| じゃこ天 Jakoten | ¥726 |

お造り Sashimi

| | |
|---|--------|
| おまかせ五種盛り(1~2人前) Assorted Sashimi(Plate of 5 Kinds of Food) | ¥3,630 |
| 水鳥賊 Squid | ¥1,815 |
| 縞アジ Japanese Horse Mackerel | ¥1,815 |
| まぐろ Tuna | ¥2,662 |

〈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.

牡蠣料理 Oyster

| | |
|--|--------|
| 湯牡蠣ポン酢 Boiled Oyster with Vinegar Seasoning | ¥1,573 |
| カキフライ Deep fried Oyster | ¥1,573 |
| 牡蠣雑炊 Rice porridge with Oyster | ¥1,573 |

煮物 Braised dish

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

※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.

焼物 Grilled dish

烏賊バター焼き ￥2,178
Squid Butter Saute

ホタテ貝バター焼き ￥2662
Scallop Butter Saute

地あなご〈塩焼、タレ焼〉 ￥3,025
Garden Eel〈Grilled with Salt or Sauce〉

生ふ田楽 ￥968
Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce

〈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 80g ￥3,267
Japanese Wagyu Beef Sirloin

120g ￥4,840

国産牛サーロイン(50g)と 長芋の和風ステーキ ￥2,420
Japanese Sirloin (50g) and Chinese Yam Steak

〈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 ￥1,331
Green salad

海の幸サラダ ￥2,541
Seafood salad

揚げ物・天婦羅 Deep fried, Tempura

揚げ出し豆腐 ￥847
Deep-fried Tofu

天婦羅盛り合わせ ￥3,509
(活巻海老・さかな三種・季節の野菜五種)
Assorted Tempura

季節の野菜天ぷら ￥1,694
Seasonal Vegetable Tempura

ホタテと長芋挟み揚げ ￥1,815
Deep -fried Scallop and Yam Sandwich

活 鞘巻海老(1尾) ￥1,089
Fresh Prawn

蒸物・その他 Steamed dish, Other

茶碗蒸し ￥968
Steamed Egg Custard

湯とうふ ￥1,210
Tofu Pot

冷やっこ ￥968
Cold Tofu

ふぐヒレ酒 ￥1,331
Pufferfish Fin Liquor

追酒 ￥1,089
Sake

ごはんもの Rice

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

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、
のど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。
※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 aqua-farmed eels.
*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.