



Image photo イメージ

【瑞雲】

Zuiun Course

食前	フランボアーズ酒
先附	蟹肉のせ蟹味噌豆ふ 八方酢 山葵
前菜	上春の酒肴 八種盛り合わせ
座付椀	雲仕立て 帆立諸漬饅頭 金時人参 舞茸 鶯菜 松葉柚子
刺身	本日の盛合わせ
焚合	若筍煮 鞘巻海老 赤蕪ふ 青味 針柚子 木の芽
焼物	本日の味噌柚香漬 赤蕪酢取 網笠柚子白扇揚げ
揚物	焼穴子入り蓮根餅の湯葉巻き
合肴	牡蠣の焼き茶碗蒸し
食事	雲海米(世羅産あきたこまち) 香の物 ちりめん山椒煮 酒粕仕立て
水菓子	季節のもの

お1人様
per person ¥13,068

プラス¥847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 ¥847.

Raspberry Sake/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Soup/Today's Sashimi/Simmered Dish
Grilled Fish/Deep-Fried Lotus Root Cake with Grilled Congereel and Yuba /
Baked Savory Egg Custardi with Oysters/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 八方酢 山葵
前菜	上春の酒肴 八種盛合わせ
刺身	本日の盛合わせ
焚合	若筍煮 鞘巻海老 赤蕪ふ 青味 針柚子 木の芽
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¥1,210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

【寒ぶり塩焼の蕪播流しと
冬の味覚の石焼きコース～】

お1人様
per person ¥10,890

Seasonal Recommendations Course

- 先 附 蟹肉のせ蟹味噌豆ふ 八方酢 山葵
- 前 菜 上春の酒肴 八種盛合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 合 肴 蕪播流し 鰯塩焼き
網笠柚子白扇揚げ 梅ふ 舞茸 鶯菜 ゆず
- 石 焼 海老 牡蠣 帆立貝の酒盗漬
酢橘 赤蕪酢
- 揚 物 焼き穴子入り蓮根餅の湯葉巻き
白葱 獅子唐 葛紅梅
- 食 事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 酒粕仕立て
- 水菓子 季節のもの

Starter/ Assorted seasonal appetizers/Today's Sashimi/Grilled Yellowtail/Seafood baked in stone/
Deep-Fried Lotus Root Cake with Grilled Congereel and Yuba/
Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

【旬 菜】

お1人様
per person ¥7,260

Syunsai Course

- 先 附 蟹肉のせ柚子豆ふ 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
- 合 肴 牡蠣の焼き茶碗蒸し
- 焼 肴 鰯祐庵焼き 蕪餡敷き
網笠柚子白扇揚げ 梅人參 菜種 振り柚子
- 揚 物 焼き穴子入り蓮根餅の湯葉巻き
白葱 獅子唐 葛紅梅
- 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(¥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/Baked Savory Egg Custardi with Oysters
Grilled Yellowtail /Deep-Fried Lotus Root Cake with Grilled Congereel and Yuba
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

酒の友・前菜 Starter, Appetizer

季節の前菜七種盛り Assorted Seasonal Starters	¥1,936
いか塩辛 Salted Squid Guts	¥847
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥968
じゃこ天 Jakoten	¥726
からすみ Karasumi	¥2,057

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
水烏賊 Squid	¥1,936
縞アジ Japanese Horse Mackerel	¥1,936
まぐろ Tuna	¥2,783
地たこ湯引き Boiled Octopus	¥1,210

〈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.

焼物 Grilled dish

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
地あなご〈塩焼、タレ焼〉 Garden Eel〈Grilled with Salt or Sauce〉	¥3,025
茄子田楽 Grilled Eggplant with Miso Sauce	¥968
生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥1,089

〈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.

揚物・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	¥3,630
地タコ天ぷら Octopus Tempura	¥1,936
季節の野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura	¥1,815
ホタテと長芋挟み揚げ Deep -fried Scallop and Yam Sandwich	¥1,936
活 鞘巻海老(1尾) Fresh Prawn	¥1,210

牡蠣料理 Oyster

湯牡蠣ポン酢 Boiled Oyster with Vinegar Seasoning	¥1,694
カキフライ Deep fried Oyster	¥1,694
牡蠣雑炊 Rice porridge with Oyster	¥1,694

※牡蠣料理は鮮度重視の為、数量限定となりますので、品切れの場合は、ご容赦ください。
Please Frorgive us if the product is out of Stock due to Limited Quantities.

煮物 Braised dish

なす田舎煮 Simmered Eggplant	¥968
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥2,783

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	¥2,541

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

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 Liqueur	¥1,331
追酒 Sake	¥1,089

サラダ Salad

野菜サラダ Green salad	¥1,452
海の幸サラダ Seafood salad	¥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.

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) ¥3,993
Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)

うなぎ櫃まぶし ¥3,993
Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)

穴子重(味噌汁付き) ¥3,993
Garden Eel Rice Box with Miso Soup (small serving)

穴子櫃まぶし ¥3,993
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 ¥2,662
Soba Noodles with Tempura (served Hot)

天ざるそば ¥2,662
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.