

-季節のおすすめ-



Image photo イメージ

【春のお祝い御膳】(雲海膳)
Seasonal Lunch Set (Unkai Course)

お1人様
per person ¥5,000

《ご予約制》

旬 菜、 蟹肉のせ季節の豆ふ 小蓋物入り桜香麺 赤貝
中巻玉子 焼肴小串 貝旨煮 穴子八幡巻
公魚南蛮漬 百合根三色団子 生麩田楽
小千代久入り鮪角煮 雪洞入りお浸し
酒杯盛り珍味
わらび信太巻 鯛の子 桜花人参 蝶々南京

刺 身、 本日の盛合わせ

揚 物、 桜海老と白魚の搔き揚げ
大根生姜卸し 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 小蛤潮仕立て

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 Delicacies
Deep fried shrimp and white fish.
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert



Image photo イメージ

【めばるの煮付け御膳】《平日数量限定》
A Set Meal of Simmered Rockfish

※各種割引対象外
※ No discount is available for this course.

お1人様
per person ¥3,500

《Weekday only Limited quantity》

小 鉢、 お浸し とびっこ

刺 身、 本日の盛合わせ(オプション プラス¥1,000)

焚 合、 めばる煮付け
豆ふ 椎茸 白葱 桜麩 青味 木の芽

揚 物、 桜海老の搔き揚げ

食 事、 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁

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.

Vinegared or Pickled Dish/Today's Sashimi
(Small portion of Sashimi is available as an option (¥1,000).)/Simmered Dishes/
Sakura Shrimp and Tempura Fritter/Rice with Soup and Japanese Pickle / Seasonal Dessert



Image photo イメージ

【旬 菜】 Syunsai Course

《ランチ特別価格》 お1人様 per person **¥7,000**
《Lunch Special Price》 **《ご予約制》**

- 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 花弁麩 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

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.

【櫃まぶし御膳】 Hitsu-mabushi Set お1人様 per person **¥4,600**

小鉢
選べる櫃まぶし(うなぎ または 国産牛サーロイン)
季節のシャーベット

Appetizer
Eel or Japanese Wagyu Beef Sirloin
(with seasoning and soup)
Seasonal Sherbet



Image photo イメージ



Image photo イメージ

【国産牛サーロインステーキ御膳】 Japanese Beef Sirloin Steak Set

80g **¥5,000** 120g **¥6,750**

小鉢 海の幸サラダ 和牛サーロインステーキ
小茶碗蒸し 味噌汁・白御飯・香の物
季節のシャーベット

Appetizer / Seafood salad
Wagyu Beef Sirloin Steak / Steamed Egg Custard
Miso soup / Rice / Japanese pickles / Seasonal Sherbet



Image photo イメージ

ランチ限定サイドメニュー Lunch side dish menus



Image photo イメージ

ミニ刺をランチに追加
各**¥1,000**
Small Sashimi (¥1,000)

ランチ限定 コーヒー or 紅茶 coffee/tea (Lunch only)



Image photo イメージ

食後のコーヒー・紅茶
Coffee or tea
【平日】**¥363**
weekday
【土日祝】**¥726**
Sat, Sun, holidays

※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.