

-季節のおすすめ-



Image photo イメージ

冬の味楽御膳
Seasonal Lunch Set

お1人様
per person **¥3,872**

焼八寸 蟹肉のせ 柚子豆腐 小茶碗蒸し
中巻玉子 貝貝旨煮 焼肴小串 生麩田楽
穴子八幡巻 網笠柚子白扇揚げ 天豆塩茹で
海老芋福女煮 海老 鶏丸 梅麩 青味
中千代久いりお浸し
小千代久入り鰯梅煮 酒杯入り珍味

刺身 本日の盛合わせ(オプション プラス¥726)

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 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.

Assorted seasonal delicacies
Today's Sashimi (Small portion of Sashimi is available as an option (¥726).
Please select one of the following
・Deep-fried small river Pufferfish
・Deep-fried Oysters
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert



Image photo イメージ



Image photo イメージ



Image photo イメージ



Image photo イメージ

冬の味覚ランチ 《平日 20 食限定》

《Weekday only 20 Dishes per day》

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

お1人様
per person **¥3,025**

小鉢 お浸し とびっこ
刺身 本日の盛合わせ
焚合 海老芋福女煮 鶏丸 海老 梅ふ 青味
揚物 牡蠣フライ レモン 割りソース
変鉢 焼肉サラダ
食事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 アラ汁
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.

Assorted seasonal delicacies / Today's Sashimi / Ebi-Imo Whith Chicken
Starchy Bean Paste / Grilled Beef and Salad
Deep-fried Oysters/Rice with Soup and Japanese Pickle /Seasonal dessert



Image photo イメージ



Image photo イメージ

雲海膳 Unkai Course

お1人様
per person **¥ 6,292**

- 先 附 蟹肉のせ柚子豆腐 喰出汁 山葵
- 前 菜 上春の肴 盛り合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 蓋 物 牛蒡饅頭 海老 小芋 葛餡 ぶぶあられ 振り柚子
- 焼 物 鰯祐庵焼き 蕪餡敷き
網笠柚子白扇揚げ 紅梅長芋 菜種 振り柚子
- 揚 物 帆立養老挟み揚げ
白葱 獅子唐 葛紅梅 薬味 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(¥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 Appetizers/ Today's Sashimi / Simmered Dishes/
Grilled fish /Deep-Fried scallop/
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert

櫃まぶし御膳

Hitsumabushi Set お1人様
per person **¥ 4,235**

小鉢
選べる櫃まぶし(うなぎ または 和牛サーロイン)
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 **¥ 4,598** 120g **¥ 5,808**

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

ミニ刺し・ミニ天ぷら・小茶碗蒸し
をランチに追加
各**¥726**

Small portion of Sashimi, Tempura
or Steamed Egg Custard is available
as side dish (¥726)

ランチ限定 コーヒー or 紅茶 Coffee/Brack Tea (Lunch Only)



Image photo イメージ

食後のコーヒー・紅茶
Coffee or Brack 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.