

-季節のおすすめ-



Image photo イメージ

春のお祝い御膳  
Seasonal Lunch Set

お1人様  
per person ¥4,235

- 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  
小千代久入り鮭角煮 雪洞入りお浸し  
本日の刺身兩種盛り  
わらび信太巻 鯛の子 桜花人参 蝶々南京
- 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(¥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  
Sakura Shrimp and SAalangidae Tempura Fritter  
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 ¥3,025

《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¥726)
- 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



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.

Vinegared or Pickled Dish/Today's Sashimi  
(Small portion of Sashimi is available as an option (¥726).)/Simmered Dishes/  
Sakura Shrimp and Tempura Fritter/Rice with Soup and Japanese Pickle / Seasonal Dessert



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、 桃見月の盛り合わせ
- 刺 身、 本日の盛合わせ
- 合 肴、 焼肴小串白酒焼き 花卉人参  
菜花辛子浸し 蝶々南京 茗荷酢取り
- 揚 物、 帆立と春長芋の挟み揚げ 花葛切り
- 酢 替、 桜香麺 蛸烏賊 赤貝 薬味 美味つけ
- 食 事、 **雲海米 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

## 櫃まぶし御膳

Hitsu-mabushi 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



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 (¥600 each)

## 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

◎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  
Deep-fried Stuffed Scallop and Chinese Yam  
Cold Somen Noodles / **Rice with Soup and Japanese Pickles** / Seasonal 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.