

-季節のおすすめ-



Image photo イメージ

【雲海膳】
Seasonal Lunch Set (Unkai Course)

お1人様
per person ￥5,000

《ご予約制》
《 By appointment only 》

- 旬 菜、 蟹肉のせ季節の豆ふ 小蓋物入り冷しめかぶ素麺 赤貝
中巻玉子 焼肴小串 唄貝旨煮 穴子八幡巻
公魚南蛮漬 百合根三色団子 生麩田楽
小千代久入りお浸しイクラ
酒杯盛り珍味 小千代久入りお浸しイクラ
わらび信太巻 鯛の子 瓢人參 小芋 菖蒲麩
- 刺 身、 本日の盛合わせ
- 揚 物、 鱧の三色野菜巻き揚げ 鱈五色あられ揚げ
茄子 獅子唐 花くずきり
- 食 事、 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 小貝汁
- 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.

Assorted Seasonal Delicacies/Today's Sashimi
Pike conger and vegetable tempura fritter
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert

※こちらのコースは5月13日～
土日祝限定となります。ご了承くださいませ。



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

《ご予約制》
《 By appointment only 》

- 前 菜 本日の五種盛り
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 焚 合 蕨信太巻 鯛の子 海老芝煮 季節野菜
- 焼 肴 舌ひらめバター焼き
獅子唐素揚げ 山桃蜜煮
- 揚 物 鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ
- 食 事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 小貝汁
- 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.



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
《Weekday only Limited quantity》

※各種割引対象外
※ No discount is available for this course.
お1人様
per person
¥ 3,500

- 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、 メゴチ 茄子 蓮根 大葉
- 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 rockfish/
Suggrundus meerdervoortii and Eggplant and Lotus root perillaand Tempura Fritter/
Rice with Soup and Japanese Pickle / Seasonal Dessert

【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.