



Image photo イメージ

## 【瑞雲】 Zuiun Course

お1人様  
per person **¥14,000**  
《御予約制》  
《By appointment only》

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 諸蕨饅頭 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 海老 魚の子 赤蕪ふ 青味
焼 物	鮮魚味噌柚香漬 赤蕪酢取
揚 物	焼穴子入り蓮根餅の湯葉巻き
酢 肴	小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ
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

プラス¥1,000で、焼物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。  
For an additional 1,000 yen, we will change the grilled dish to a Japanese-style steak made with domestic beef sirloin and yam.

Raspberry Sake/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/ Soup/ Today's Sashimi/ Simmered Dish  
Grilled Fish/ Deep-Fried Lotus Root Cake with Grilled Congereel and Yuba/  
Horse mackerel datemaki/ 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 **¥12,000**  
《御予約制》  
《By appointment only》

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 海老 魚の子 赤蕪ふ 青味
焼 物	国産牛サーロインステーキ(80g) 野菜いろいろ 薬味 ポン酢 胡麻タレ
酢 肴	小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ
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

プラス¥1,300で、お肉を 80g から 120g、又は黒毛和牛フィレ(A4)100gに変更いたします。  
For an additional 1,300 yen, we can increase the amount of meat from 80g to 120g, or change it to 100g of Japanese Black Beef Fillet (A4).

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



Image photo イメージ

【冬の味覚コース】  
Winter Taste Course

お1人様  
per person **¥10,000**  
《御予約制》  
《By appointment only》

先 附	蟹肉のせ蟹味噌豆腐 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
小 鍋	鱈と白子のみぞれ鍋 金時人参 小松菜 雪国舞茸 ゆず胡椒
合 肴	AU牛フィレ(60g)と小蕪の和風ステーキ 刻白葱 パプリカ クレソン 粒マスタード
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

プラス¥2,000で、お肉を AU牛フィレ(60g)から、黒毛和牛フィレ(A4)50g に変更致します。  
For an additional 2,000 yen, we will change the meat from AU beef fillet (60g) to Kuroge Wagyu beef fillet (A4) 50g.

Starter/ Assorted seasonal appetizers/ Today's Sashimi/ Cod and milt mizore hotpot/  
AU beef fillet (60g) and turnip Japanese-style steak/  
Grilled conger eel and lotus root mochi wrapped in yuba/ Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert

【旬 菜】  
Syunsai Course

お1人様  
per person **¥8,000**

前 菜	本日の五種盛り
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 梅人参 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 長藻汁
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 Appetizers/ Today's Sashimi/Grilled oyster chawanmushi  
Grilled Yellowtail/Grilled conger eel and lotus root mochi wrapped in 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    Appetizer

いか肝和へ Salted Squid Guts	¥968
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥1,210
じゃこ天 Jakoten	¥847
からすみ Karasumi	¥2,420

## お造り    Sashimi

おまかせ三種盛り Assorted Sashimi(Plate of 3 Kinds of Food)	¥3,025
--	--------

## サラダ    Salad

野菜サラダ Green salad	¥1,815
----------------------	--------

## 煮 物    Braised dish

なす田舎煮 Simmered Eggplant	¥1,089
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥3,025

※20時以降は食材の品揃えの都合上、品切れの場合がございますので、ご了承下さいませ。

※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。

**\*Please note that after 8:00 p.m.,some items may be out of stock due to availability of ingredients.**

\*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.

## 焼 物    Grilled dish

烏賊バター焼き Squid Butter Saute	¥2,420
ホタテ貝バター焼き Scallop Butter Saute	¥3,025
生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥1,089

## お 肉    Meat

国産牛サーロイン和風ステーキ Japanese Wagyu Beef Sirloin	80g ¥3,630
	120g ¥5,445
黒毛和牛フィレ和風ステーキ(A4) Japanese-Style A4 Black Wagyu Filet Steak	100g ¥5,445
〈産地は、係りの者にお尋ねください。〉 Please ask staff for the place of origin.	

## 揚 物・天婦羅    Deep fried, Tempura

天婦羅盛り合わせ (海老・さかな・季節の野菜五種) Assorted Tempura	¥3,630
季節の野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura	¥2,420
ホタテと長芋挟み揚げ Deep -fried Scallop and Yam Sandwich	¥2,420

## 牡蠣料理    Oyster dishes

湯牡蠣ポン酢 Steamed Egg Custard	¥1,815
カキフライ Pufferfish Fin Liquor	¥1,815
牡蠣雑炊 Sake	¥1,815
※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。	

## 蒸 物・その他一品    Steamed dish, Other

茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥1,089
ふぐヒレ酒 Pufferfish Fin Liquor	¥1,331
追酒 Sake	¥1,089
湯とうふ Boiled tofu	¥1,331

## 麺類    Noodles

にゅう麺 Thin Wheat Noodles served hot	¥1,210
鯛にゅう麺 Thin Wheat Noodles with Sea Bream served hot	¥1,936

そば(温・冷) Soba Noodles (hot/cold))	¥1,331
-------------------------------------	--------

氷見うどん(温・冷) Himi Udon	¥1,694
-------------------------	--------

※「氷見うどん」は、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。

※当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。    \*Our restaurant serves aqua-farmed eels.  
※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 Akitakomati brand rice from Sera region.  
※表示価格には税金・サービス料が含まれております。    \*The displayed price includes tax and service charges.

## お食事    Rice

国産牛サーロイン櫃まぶし Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup	¥4,961
うな重    (肝吸い付き) Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)	¥5,203
うなぎ櫃まぶし Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)	¥4,961

鮭茶漬け Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)	¥1,573
---	--------

鯛茶漬け Tai (Sea Bream) Chazuke (Tea poured on rice with Sea Bream)	¥2,178
--	--------

野菜ぞうすい Rice Porridge with Vegetable	¥1,452
--	--------

かに雑炊 Rice Porridge with Crab	¥2,178
---------------------------------	--------

じゃこ飯    香の物付き Rice with Dried Young Sardine and Pickles	¥1,089
--	--------

白ごはん    香の物付き Rice with Pickles	¥605
------------------------------------	------

味噌汁 Miso Soup	¥484
------------------	------

## デザート    Dessert

季節の果物 Seasonal Fruits 〈係りの者にお尋ねください。〉 Please ask staff for more details.	¥847～
---	-------

アイスクリーム [バニラ・抹茶] Ice Cream (Vanilla / Green tea)	¥726
---	------

れもんシャーベット Lemon Sherbet	¥726
----------------------------	------