

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 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



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

ランチ限定サイドメニュー Lunch side dish menus



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

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



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



世羅の米農家 今田さんに
雲海専用のお米として
育てていただいた“雲海米”。
ぜひご賞味ください。

品種：あきたこまち
旨味甘味が強く、適度な粘りと
程よい弾力で食感も楽しめます



2022.5月 田植え
料理長やスタッフも田植機や手で
田植え体験をさせていただきました。



2022.9月 稲刈り
雲海スタッフもコンバインでの収穫や
鎌で稲を刈るなど貴重な体験ができました。



2022.7月
稲がぐんぐん育ち
緑の稲穂が眩しく
輝いていました。

広島県世羅町の
米農家 今田さんに
大切に育てていた
できました。



※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

鯖の蒲焼き櫃まぶし御膳 《平日限定》
Grilled mackerel on a platter set meal 《Weekdays only》

お1人様
per person

¥3,800

小 鉢	本日の小鉢
揚 物	小ふぐの唐揚げ
食 事	鯖ひつまぶし
水菓子	季節のもの

【オプション】 プラス ¥1,000
・お刺身盛り合わせ



Image photo イメージ

Today's small dish / Deep fried small pufferfish / Mackerel Hitsumabushi / Seasonal items /
【Option】 Assorted sashimi (is available as an option ¥1,000).



Image photo イメージ

雲海膳
Unkai Course

《御予約制》
《Reservation required》

お1人様
per person

¥5,000

焼八寸	蟹肉のせ季節の豆ふ 小茶碗蒸し 中巻玉子 貝貝旨煮 焼肴小串 生麴田楽 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 梅麴 青味 中千代久入りお浸し 小千代久入り鰯梅煮 酒杯入り珍味
刺 身	本日の盛合わせ
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 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.

Assorted Appetizers / Today's Sashimi / Deep fried small pufferfish /
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert