

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)

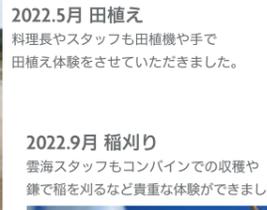


食後のコーヒー・紅茶
 Coffee or tea
【平日】 ¥363
 weekday
【土日祝】 ¥726
 Sat, Sun, holidays



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



2022.7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.



めばる煮付け御膳 《平日限定》
Boiled rockfish set meal **《Weekdays only》**

お1人様
per person **¥3,800**

- 小鉢 お浸し とびっこ
- 刺身 本日の盛り合わせ
- 煮物 めばる煮付
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 香の物 ちりめん山椒 味噌汁**
- 水菓子 季節のもの



◎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。
◎Instead of rice, we also offer eel stew (2,000 yen).

◎お食事を追加料金(¥1,000)で牛ヒレステーキ小丼に変更いたします。
◎Instead of rice, we also offer beef fillet steak rice bowl (1,000 yen).

Seasonal pickled vegetables / Assorted sashimi / Boiled rockfish /
Sakura shrimp tempura / **Rice with Soup and Japanese Pickles** / Seasonal Dessert



お花見御膳
Lunch Course

お1人様
per person **¥5,000**
《御予約制》
《Reservation required》

- 皿鉢盛 小千代久三種 季節の豆ふ 中千代久二種
小蓋物入り桜そば
わらび信太巻 鯛の子 桜花人参 蝶々南京
中巻玉子 焼肴小串 貝貝旨煮
穴子八幡巻 公魚南蛮漬 百合根三色団子
桜道明寺ふ木の芽みそ田楽 天豆塩茹で
- 刺身 本日の盛り合わせ
- 揚物 あんこう黄金揚げ 海老と烏賊の霰揚げ
瑠璃茄子 獅子唐 花葛切り
- 食事 **雲海米 香の物 ちりめん山椒 小蛤潮仕立て**
- 水菓子 季節のもの



◎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。
◎Instead of rice, we also offer eel stew (2,000 yen).

◎お食事を追加料金(¥1,000)で牛ヒレステーキ小丼に変更いたします。
◎Instead of rice, we also offer beef fillet steak rice bowl (1,000 yen).

Assorted Appetizers / Today's Sashimi/ Golden fried monkfish and deep-fried shrimp and squid/
Rice with Soup and Japanese Pickles/ Seasonal Dessert