



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	梅酒
先附	アスパラ豆ふ 蟹肉 木の芽 喰出汁 いくら
前菜	薫風の酒肴 七種盛り合わせ
座付椀	澄仕立 蓬蒚万寿 じゅんさい
刺身	本日の盛合わせ
焚合	蛸柔らか煮と季節野菜の煮物
焼肴	鱸若狭焼き エシャレット酢取
合肴	鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ
酢肴	小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ
食事	季節の色御飯 香の物 石蓴汁
水菓子	季節のもの

プラス¥1,000で、焼肴を国産牛サーロイン(50g)の和風ステーキに変更いたします。  
For an additional ¥1,000, you can change the grilled fish dish to a Japanese-style steak of domestic beef sirloin (50g).

Plum wine / Seasonal tofu / Appetizer / Soup / Today's sashimi / Soft-boiled octopus / Grilled fish / Pike conger and three-color vegetable roll tempura / Horse mackerel rolled in omelet / Rice (with soup and pickles) / 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	アスパラ豆ふ 叩きオクラ いくら
前菜	薫風の酒肴 七種盛り合わせ
刺身	本日の盛合わせ
焚合	蕨信太巻 鯛の子 巻海老海老 季節野菜
焼物	国産牛サーロインステーキ(80g)
酢肴	小鰯伊達巻 蛸湯引き ほか、盛合わせ あしらい色々 土佐酢
食事	雲海米(世羅産あきたこまち) 香の物 ちりめん山椒煮 石蓴汁
水菓子	季節のもの

プラス¥1,300で、お肉を 80g から 120g 、  
又はプラス¥1,500で、黒毛和牛フィレ(A4)100gに変更いたします。  
For an additional ¥1,300, you can change the amount of meat from 80g to 120g,  
or for an additional ¥1,500, you can change it to 100g of Japanese Black Wagyu beef fillet (A4 grade).

Seasonal tofu / Appetizer / Today's sashimi / Simmered dish / Domestic beef sirloin steak (80g) / Vinegared dish / Rice and soup / Dessert



Image photo イメージ

## 【薫風コース】

Seasonal Recommended Course

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

先 附	アスパラ豆ふ 叩きオクラ いくら
前 菜	薫風の酒肴 七種盛り合わせ
刺 身	本日の盛合わせ
焼 肴	鱸若狭焼き 山桃甘露煮
合 肴	蓮根餅とAU牛フィレの和風ステーキ 刻白葱 パプリカ スナップ豌豆 粒マスタード
揚 物	鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ
食 事	季節の色御飯 香の物 石蓴汁
水菓子	季節のもの

Seasonal tofu / Appetizer / Today's sashimi /  
Wakasa-style grilled sea bass / Lotus root mochi and Japanese-style steak of AU beef fillet /  
Pike conger wrapped in three-colored vegetables and deep-fried /  
Rice, pickles, and miso soup / Dessert



Image photo イメージ

## 【旬 菜】

Syunsai Course

お1人様 ¥8,000  
per person

前 菜	薫風の酒肴 盛り合わせ
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	本日の鮮魚バター焼き ベビーリーフ ペティトマト レモン
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 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。  
◎Instead of rice, we also offer eel stew (2,000 yen).

Appetizer / Today's sashimi / Warabi Shinobu roll / Butter-grilled fish /  
Pike conger eel and three-color vegetable roll tempura /  
Rice, pickles, and miso soup / 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
そら豆塩茹で Boiled broad beans with salt	¥1,573

### お造り Sashimi

おまかせ盛合せ Chef's choice assortment	¥3,388
-------------------------------------	--------

### 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

### 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.

### 揚げ物・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

### 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
冷やっこ Chilled tofu	¥968

### 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。

### 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 Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)	¥1,573
--	--------

鯛茶漬 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
----------------------------	------

※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.

※当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。

※当店のお米は、世羅産あきたこまちを使用しております。

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。

\*Our restaurant serves aqua-farmed eels.

\*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.

\*The displayed price includes tax and service charges.