



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	蟹肉のせ南京豆ふ 美味出汁 いくら
前 菜	涼風の酒肴 盛合わせ
座付椀	澄仕立 焼茄子寄せ 鰹落し じゅんさい
刺 身	本日の盛合わせ
焚 合	ひさご冬瓜と鞘巻海老の盛合わせ
焼 肴	すゞき酒焼き 蓼餡掛け 沢蟹唐揚げ
合 肴	帆立と長芋の挟み揚げ 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¥1,200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 ¥1,200, 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 / Simmered Vegetables / Grilled fish / Deep-fried Scallop and Mountain Yam Sandwich / Egg-wrapped Horse Mackerel / 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	南京豆ふ 叩きオクラ いくら 美味出汁 じゅんさい
前 菜	涼風の酒肴 盛合わせ
刺 身	本日の盛合わせ
焚 合	ひさご冬瓜と鞘巻海老の盛合わせ
焼 物	国産牛サーロインステーキ(80g)
酢 肴	小鰯伊達巻 はも湯引き 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

【涼風コース】
Seasonal Recommended Course

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

- | | |
|-----|---------------------------|
| 先 附 | 南京豆ふ 叩きオクラ いくら 美味出汁 じゅんさい |
| 前 菜 | 涼風の酒肴 盛合わせ |
| 刺 身 | 本日の盛合わせ |
| 焼 肴 | すゞき酒焼き 蓼餡掛け 沢蟹唐揚げ |
| 合 肴 | 牛フィレ肉(50g)と茄子饅頭の和風ステーキ |
| 揚 物 | 鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ |
| 食 事 | 鰻茶漬 香の物 |
| 水菓子 | 季節のもの |

Seasonal tofu / Appetizer / Today's sashimi /
Wakasa-style grilled sea bass / Japanese-style Steak Beef Fillet (50g) with Eggplant Dumpling /
Deep-fried Pike Conger Eel Rolled with Three-colored Vegetables /
Sea Bream Chazuke / Dessert



Image photo イメージ

【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 |
| 焚 合 | 茄子饅頭と海老と冬瓜 |
| 焼 肴 | 鮮魚柑橘バター焼き
野菜いろいろ |
| 揚 物 | 鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ |
| 食 事 | 冷し極細そうめん 薬味 美味つゆ |
| 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 / Eggplant Dumpling with Shrimp and Winter Melon /
Pan-Seared Fresh Fish with Citrus Butter / Tempura Roll of Pike Conger and Colorful Vegetables /
Chilled Extra-Fine Somen Noodles / 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				蒸 物・その他一品		Steamed dish, Other		お食事		Rice	
酒の友		Appetizer		焼 物		Grilled dish					
いか肝和へ		¥968		烏賊バター焼き		¥2,420		茶碗蒸し		国産牛サーロイン櫃まぶし	
Salted Squid Guts				Squid Butter Saute				Steamed Egg Custard		Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup	
季節のお浸し		¥1,210		ホタテ貝バター焼き		¥3,025		ふぐヒレ酒		うな重（肝吸い付き）	
Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce				Scallop Butter Saute				Pufferfish Fin Liquor		Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)	
じゃこ天		¥847		生ふ田楽		¥1,089		追酒		うなぎ櫃まぶし	
Jakoten				Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce				Sake		Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)	
からすみ		¥2,420		あゆ塩焼き		¥1,694		冷やっこ			
Karasumi				Grilled sweetfish with salt				Chilled tofu			
枝豆塩茹で		¥968								鮭茶漬け	
Edamame boiled in salt										Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)	
										鯛茶漬け	
										Tai (Sea Bream) Chazuke (Tea poured on rice with Sea Bream)	
										野菜ぞうすい	
										Rice Porridge with Vegetable	
										かに雑炊	
										Rice Porridge with Crab	
										じゃこ飯 香の物付き	
										Rice with Dried Young Sardine and Pickles	
										白ごはん 香の物付き	
										Rice with Pickles	
										味噌汁	
										Miso Soup	