



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	マスカット酒
先附	銀杏豆ふ 叩きオクラ いくら 菊花出汁 山葵
前菜	中秋の酒肴 盛合わせ
座付椀	菊花仕立て 鱧諸蕨饅頭 松茸 軸蓮草束ね ゆず
刺身	本日の盛合わせ
合肴	松茸入り焼き茶碗蒸し 海老 鰻蒲焼 新銀杏
焼肴	カマスの葱味噌挟み焼き エシャレット酢取
揚げ物	帆立養老挟み揚げ 木の子 子持ち獅子唐
酢肴	小鰹伊達巻 鳥貝 ほか、盛合わせ
食事	松茸入り木の子御飯 香の物 長藻汁
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)と、野菜饅頭の和風ステーキに変更致します。
For an additional ¥1,200, we will substitute the grilled appetizer with a Japanese-style steak made with domestic beef sirloin (50g) and a vegetable bun.

Muscat Wine / Ginkgo Bean Paste / Appetizer / Clear Soup / Sashimi /
Grilled Chawanmushi with Matsutake Mushrooms / Grilled Barracuda Stuffed with Scallion Miso /
Deep-Fried Scallops Stuffed with Yoro / Pickled Vegetables / Rice with Matsutake Mushrooms / 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	銀杏豆ふ 叩きオクラ いくら 菊花出汁 山葵
前菜	中秋の酒肴 盛合わせ
刺身	本日の盛合わせ
蒸物	松茸入り鯛羽二重蒸し 海老 鰻蒲焼 かちん
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	小鰹伊達巻 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 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).

Ginkgo Bean Soup / Appetizer / Sashimi / Chawanmushi with Matsutake Mushrooms /
Domestic Beef Sirloin Steak (80g) / Pickled Vegetables / Main Course / Dessert



Image photo イメージ

【秋彩コース】 Seasonal Recommended Course

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

先 附	銀杏豆ふ 叩きオクラ いくら 菊花出汁 山葵
前 菜	中秋の酒肴 盛合わせ
座 付	松茸土瓶蒸し 海老 小蛤 鶏丸 新銀杏
刺 身	本日の盛合わせ
焼 肴	松茸入り焼き茶碗蒸し 海老 鰻蒲焼 新銀杏 葛餡 紅葉ふ 美人三つ葉 振り柚子
合 肴	野菜饅頭と牛フィレ肉の和風ステーキ
食 事	松茸入り木の子御飯 香の物 長藻汁
水菓子	季節のもの

Ginkgo Bean Soup / Appetizer / Matsutake Mushroom Dobinmushi / Sashimi /
Grilled Chawanmushi with Matsutake Mushrooms /
Vegetable Steamed Buns and Japanese-Style Beef Fillet Steak / Matsutake Rice / 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	野菜饅頭と海老の葛餡掛け
焼 物	鮮魚養老焼き 新丸十拇尾煮
揚 物	海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ
食 事	雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 石蓴汁
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 / Sashimi / Vegetable Steamed Buns with Shrimp in Kuzu Sauce /
Fresh Fish Yoro-yaki / Deep-Fried Lotus Root Cakes Stuffed with Shrimp and Shiitake Mushrooms /
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
新ぎんなん(塩煎り、揚げ) Fresh Ginkgo Nuts (Salt-Roasted, Fried)	¥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

松茸料理 Matsutake mushroom dishes

松茸土瓶蒸し (鱧 鞘巻海老 鶉丸 新銀杏 三つ葉 酢橘) Matsutake Mushroom Steamed in an Earthenware Teapot	¥3,388
松茸天婦羅(30g) Matsutake tempura (30g)	¥3,630
松茸炭火焼き(50g) Charcoal-grilled Matsutake mushroom (50g)	¥5,445
松茸と和牛サーロインの鋤煮 Matsutake Mushroom and Wagyu Sirloin Sukiyaki-style	¥10,890

※仕入れ都合により、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。
Due to supply constraints, quantities are limited,
so please accept our apologies if the item is out of stock.

※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.

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
冷やっこ Chilled tofu	¥968

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	¥2,541
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	¥2,541

麺類 Noodles

にゅう麺 Thin Wheat Noodles served hot	¥1,573
鯛にゅう麺 Thin Wheat Noodles with Sea Bream served hot	¥1,936
そば(温・冷) Soba Noodles (hot/cold))	¥1,452

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。

冷し素麺〈手延べ極細〉 Chilled Somen Noodles (Hand-stretched, extra-thin)	¥1,573
---	--------

※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。

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	¥1,573
--	--------

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
----------------------------	------

*Our restaurant serves aqua-farmed eels.

*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.

*The displayed price includes tax and service charges.