

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

※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.



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。





Image photo イメージ

中秋の十二色彩御膳《平日限定》 Seasonal Recommended Lunch 《Weekdays only》

お1人様
per person **¥3,800**
《御予約制》
《Reservation required》

組 肴 八寸箱入り
銀杏豆ふ お浸し 刺身 煮物 小茶碗蒸し
冷し蕎麦 野菜饅頭の揚げ出汁
ほか、秋を彩る十二種の小鉢盛り込み

食 事 雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁

水菓子 季節のもの



Image photo イメージ



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).

◎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).

Small side dish / Cold somen noodles / Eel ball bowl / Seasonal dessert



Image photo イメージ

雲海膳 Lunch Course

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

秋 彩 小判形二段箱入り
季節の組肴 盛り合わせ

刺 身 本日の盛合わせ

揚 物 メゴチ紅葉揚げ
茄子 エリンギ 菊場

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



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).

◎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 appetizer platter / Sashimi / Tempura of conger eel wrapped in three kinds of vegetables /
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert