



Image photo イメージ

【瑞雲】

Zuiun Course

食 前 フランボワーズ酒

お1人様
per person ¥14,000

《御予約制》
『By appointment only』

先 附 蟹味噌豆ふ 蟹肉 木の芽 菊花酢 山葵
前 菜 暮冬の酒肴盛り合わせ
座付椀 初霜仕立て 諸蕷饅頭 大黒占地茸 鶯菜 松葉柚子

刺 身 本日の盛合わせ

合 考 海老 あわび茸の焼き茶碗蒸し

焼 焙 鮮魚味噌柚香漬 赤蕪酢取

プラス¥1,000で、焼肴を国産牛サーロインと長芋の和風ステーキに変更致します。
Japanese Steak and Chinese Yam are available instead of fish dish for ¥1,000.

揚 物 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ

酢 考 小鰈伊達巻 蝦蛄 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



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 蟹肉のせ 蟹味噌豆ふ 菊花酢 山葵

前 菜 暮冬の酒肴盛り合わせ

刺 身 本日の盛合わせ

蓋 物 牛蒡饅頭と海老と野菜の葛餡掛け

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 胡麻ダレ

プラス¥1,300で、お肉を 80g から 120g に変更、
又は、黒毛和牛フィレ(A4) 100gに変更致します。

For an additional ¥1,300, you can increase the amount of meat from 80g to 120g
or increase it to 100g of Japanese Black Beef Fillet (A4).

酢 考 小鰈伊達巻 蝦蛄 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

Raspberry liquor / Crab miso tofu / Assorted Seasonal Appetizer / Soup / Today's Sashimi /
Grilled shrimp and abalone mushroom chawanmushi / Grilled Fish /
Deep-fried shrimp and shiitake mushrooms sandwiched between lotus root mochi /
Vinegared dish / Rice, pickles and miso soup / Dessert

Crab miso tofu / Assorted Seasonal Appetizer / Today's Sashimi /
Burdock bun with shrimp and vegetables in kudzu sauce / Wagyu Beef steak (80g) /
Vinegared dish/Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

【冬の味覚と海鮮紙鍋コース】 Seasonal Recommendations Course

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

先 附 蟹肉のせ 蟹味噌豆腐 菊花酢 山葵

前 菜 暮冬の酒肴盛合わせ

刺 身 本日の盛合わせ

小 鍋 ズワイ蟹 鯛 帆立 北寄貝 やさい色々
薬味 ポン酢

合 着 AU牛フィレ(60g)と小蕪の和風ステーキ
刻白葱 パプリカ クレソン 粒マスタード

プラス¥2,000で、お肉をAU牛フィレ(60g)から、
黒毛和牛フィレ(A4) 50gに変更致します。

For an additional ¥2,000, you can upgrade from AU beef fillet (60g) to
Japanese Black Wagyu beef fillet (A4) 50g.

揚 物 海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ

食 事 雲海米(世羅産あきたこまち)
香の物 ちりめん山椒煮 長藻汁

水菓子 季節のもの

Crab miso tofu / Assorted seasonal appetizers / Today's Sashimi / seafood small pot /
AU beef fillet (60g) and turnip Japanese-style steak /
Deep-fried shrimp and shiitake mushrooms sandwiched between lotus root mochi /
Rice, pickles and miso soup / Seasonal items



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 牛蒡饅頭と海老の葛餡掛け

焼 考 鮮魚養老焼き 新丸十梅尾煮

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

◎お食事を追加料金(¥2,000)でうなぎ櫃まぶしに変更致します。

◎Eel Dish(¥2,000) is available instead of rice.

水菓子 季節のもの



Image photo イメージ

Assorted Seasonal Appetizers / Today's Sashimi/Simmered Dish /
Grilled Fish / Deep-fried shrimp and shiitake mushrooms sandwiched between lotus root mochi /
Rice, pickles and miso soup / Dessert

一品料理

酒の友 Appetizer

いか肝和へ Salted Squid Guts	¥968	鳥賀バター焼き Squid Butter Saute	¥2,420
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥1,210	ホタテ貝バター焼き Scallop Butter Saute	¥3,025
じゃこ天 Jakoten	¥847	生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥1,089
からすみ Karasumi	¥2,420		

お造り Sashimi

おまかせ三種盛り Assorted Sashimi(Plate of 3 Kinds of Food)	¥3,025
--	--------

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

鳥賀バター焼き 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

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	¥1,452
--	--------

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ことがございます。 ※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.