



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	フランボワーズ酒
先附	蟹味噌豆腐 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 諸積饅頭 大黒占地茸 鶯菜 松葉柚子
刺身	本日の盛合わせ
合肴	海老 あわび茸の焼き茶碗蒸し
焼肴	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
酢肴	小鰯伊達巻 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



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 蟹味噌豆腐 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).
酢肴	小鰯伊達巻 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

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 鰯 帆立 北寄貝 やさい色々
薬味 ポン酢 |
| 合 肴 | 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 肴 | 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

◎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		焼 物 Grilled dish		
いか肝和へ Salted Squid Guts	¥968	烏賊バター焼き 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 肉 Meat		
おまかせ三種盛り Assorted Sashimi(Plate of 3 Kinds of Food)	¥3,025	国産牛サーロイン和風ステーキ Japanese Wagyu Beef Sirloin	80g ¥3,630 120g ¥5,445	
サラダ Salad	¥1,815	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.		
煮 物 Braised dish		揚 物・天婦羅 Deep fried, Tempura		
なす田舎煮 Simmered Eggplant	¥1,089	天婦羅盛り合わせ (海老・さかな・季節の野菜五種)	¥3,630	
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥3,025	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	
※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		お食事 Rice		
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥1,089	国産牛サーロイン櫃まぶし Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup	¥4,961	
ふぐヒレ酒 Pufferfish Fin Liquor	¥1,331	うな重 （肝吸い付き） Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)	¥5,203	
追酒 Sake	¥1,089	うなぎ櫃まぶし Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)	¥4,961	
湯とうふ Boiled tofu	¥1,331			
		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	
麺類 Noodles		デザート Dessert		
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。				
		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	
※当店のうなぎは、国産養殖を使用しております。		*Our restaurant serves aqua-farmed eels.		
※当店のお米は、世羅産あきたこまちを使用しております。		*Our restaurant serves Akitakomati brand rice from Sera region.		
※表示価格には税金・サービス料が含まれております。		*The displayed price includes tax and service charges.		