

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



Image photo イメージ



Image photo イメージ

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



Image photo イメージ

ランチ限定サイドメニュー

Lunch side dish menus



Image photo イメージ

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)



Image photo イメージ

食後のコーヒー・紅茶

Coffee or tea

【平日】¥363

weekday

【土日祝】¥726

Sat, Sun, holidays



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。

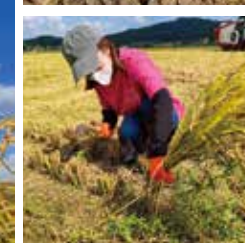


2022.9月 稲刈り
雲海スタッフもコンバインでの収穫や
鎌で稲を刈るなど貴重な体験ができました。



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。



※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.



Image photo イメージ

《おいしいけえ!!広島》味めぐり御膳 《OK!!Hiroshima》Taste Tour Meal

お1人様
per person
¥4,500
※土日祝日はご予約制となります
《Reservations are required
on weekends and public holidays》

焼八寸	胡桃豆ふ 小茶碗蒸し 海老芋 鶏丸 赤蕪ふ 舞茸 青味 銀庵 ぶぶあられ 小千代久入りお浸し とびっこ 秋刀魚雲煮 中巻玉子 焼肴小串 パプリカ酢取 唄貝旨煮 秋刀魚八幡巻 渋皮栗白扇揚げ 生麩田楽 銀杏白扇揚げ
刺身	本日の盛り合わせ
揚げ物	小ふぐの唐揚げ
食事	雲海米(世羅産あきたこまち) 香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁
水菓子	季節のもの

Assorted Appetizers / Today's Sashimi / Deep fried small pufferfish /
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert



Image photo イメージ

雲海膳 Unkai Course

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

焼八寸	蟹肉のせ季節の豆ふ 小茶碗蒸し 中巻玉子 唄貝旨煮 焼肴小串 八幡巻 生麩田楽 渋皮栗白扇揚げ 揚げ銀杏 小千代久入り 秋刀魚雲煮 南蛮漬 中千代久入り お浸し 松前漬 海老芋 鶏丸 赤蕪ふ 舞茸 銀庵 ぶぶあられ
刺身	本日の盛合わせ
揚げ物	小ふぐの唐揚げ
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

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

Assorted Appetizers / Today's Sashimi / Deep fried small pufferfish /
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert