



Image photo イメージ

【瑞 雲】

Zuiun Course

食 前	マスカット酒
先 附	銀杏豆腐 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 鱧諸漬饅頭 松茸 軸蓮草束ね ゆず
刺 身	本日の盛合わせ
焚 合	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 物	帆立養老挟み揚げ 木の子 子持ち獅子唐
酢 肴	小鰯伊達巻 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

お1人様
per person ¥14,000

《 御予約制 》
《 By appointment only 》

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いたします。
Japanese Steak and Chinese Yam are available instead of fish dish for ¥1,000.

Muscat wine / Ginkgo tofu / Assorted Seasonal Appetizer / Soup / Today's Sashimi /
Grilled chawanmushi with matsutake mushrooms / **Grilled Fish** /
Deep-fried scallops and yam sandwich / Vinegared dish /
Japanese mixed rice with Soup and Japanese Pickles / Dessert



Image photo イメージ

【旬 菜】

Syunsai Course

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
水菓子	季節のもの

お1人様
per person ¥8,000



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 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



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	銀杏豆腐 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
焚 合	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 胡麻ダレ
酢 肴	小鰯伊達巻 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 に変更いたします。
Bigger Steak (120g) is available as an option. (¥1,300)

Ginkgo tofu / Assorted Seasonal Appetizer / Today's Sashimi /
Steamed sea bream with matsutake mushrooms / **Wagyu Beef steak (80g)** /
Vinegared dish/Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

【松茸香る 秋の味覚コース】
Seasonal Recommendations Course

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

先 附	銀杏豆腐 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 鰻 小蛤 鶉丸 新銀杏
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 葛飴 紅葉ふ 美人三つ葉 振り柚子
揚 物	帆立と養老の挟み揚げ 木の子 子持ち獅子唐
食 事	松茸入り木の子ご飯 香の物 長藻汁
水菓子	季節のもの

プラス¥2,000で、国産牛サーロインと長芋の和風ステーキを追加できます。
For an additional 2,000 yen, you can add sirloin and yam steak

Ginkgo tofu / Assorted seasonal appetizers / Matsutake mushroom earthenware pot
Today's Sashimi / Grilled chawanmushi with matsutake mushrooms /
Deep-fried scallops and Chinese yam sandwich /
Matsutake mushroom rice,pickles and miso soup / Seasonal items

