



Image photo イメージ

雲海膳 Unkai Course

秋 彩 秋を彩る十一種の豆皿盛り
季節の焼肴八寸 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 菊葉

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

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



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 Appetizers / Today's Sashimi / Deep-fried goby with autumn leaves
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert

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

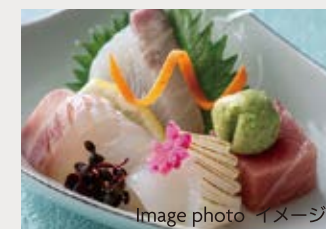


Image photo イメージ

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

※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.



和く和く 天ぷら御膳 《平日数量限定》 Tempura set meal 《Limited quantity on weekdays》

お1人様
per person **¥3,500**
※各種割引対象外
※ No discount is available for this course.

小 鉢	本日の小鉢
天麩羅	鯛梅紫蘇 烏賊もみじ揚げ 茄子 舞茸 蓮根 南京 大葉 海老 獅子唐
食 事	雲海米 味噌汁 香の物 ちりめん山椒煮
水菓子	季節のもの

【オプション】 プラス ¥1,000
・本日の盛り合わせ



Starter/Chawanmushi/Assorted tempura(demonstration included)/
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert
【Option】

Assorted sashimi (is available as an option ¥1,000).



《OK!!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》

小 鉢	ひろしま野菜のお浸し とびっこ
刺 身	本日の盛り合わせ
煮 物	ひろしまメバルの煮付け 豆ふ 椎茸 白葱 紅葉ふ 青味 木の芽
揚 物	メゴチ紅葉揚げとひろしま野菜の天麩羅 大根卸し 煎出汁
食 事	雲海米(世羅産あきたこまち) 香の物 ちりめん山椒煮 広島のおいしい味噌汁
水菓子	季節のもの



◎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.

Hiroshima vegetables in a soy sauce / Today's Sashimi / Braised Hiroshima rockfish /
Deep-fried goby with maple leaves and Hiroshima vegetable tempura /
Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Dessert