
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	マスカット酒
先　附	蟹味噌豆ふ　蟹肉　木の芽　菊花酢　山葵
前　菜	慕冬の酒肴盛り合わせ
座付椀	初霜仕立て　藷蕷饅頭　雪輪人参　舞茸　鶯菜　松葉柚子
刺　身	本日の盛合わせ
焚　合	慈姑饅頭　鞘巻海老と季節の野菜煮　葛餡掛け
焼　物	鮮魚味噌柚香漬　赤蕪酢取
揚　物	帆立養老挟み揚げ　子持ち獅子唐　葛紅梅
酢　肴	小鰺伊達巻　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　石蕈汁
水菓子	季節のもの

プラス¥1,200で、焼肴を国産牛サーロイン(50g)と、長芋の和風ステーキに変更致します。
For an additional ¥1,200, we will substitute the grilled appetizer with a Japanese-style steak made with domestic beef sirloin (50g) and Japanese mountain yam.

Muscat wine /　Crab miso tofu / Assorted appetizers / Clear soup / Assorted sashimi / Simmered vegetables / Grilled fish / Fried scallops / Assorted vinegared dishes / Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Desser


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	蟹味噌豆ふ　蟹肉　木の芽　菊花酢　山葵
前　菜	慕冬の酒肴盛り合わせ
刺　身	本日の盛合わせ
焚　合	慈姑饅頭　鞘巻海老と季節の野菜煮　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　胡麻タレ
酢　肴	小鰺伊達巻　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　石蕈汁
水菓子	季節のもの

プラス¥1,300で、お肉を 80g から 120g 、
又はプラス¥1,500で、黒毛和牛フィレ(A4)100gに変更いたします。
For an additional ¥1,300, you can change the amount of meat from 80g to 120g,
or for an additional ¥1,500, you can change it to 100g of Japanese Black Wagyu beef fillet (A4 grade).

Crab Miso Tofu / Assorted Appetizers / Assorted Sashimi / Simmered Vegetables / Sirloin Steak (80g) / Assorted Vinegared Dishes / Rice with Soup and Japanese Pickles / Seasonal Desser



【 鰤とタラバ蟹のみぞれ鍋コース 】

Seasonal Recommended Course

お1人様 per person **￥10,000**

《 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	慕冬の酒肴盛り合わせ
刺　身	本日の盛合わせ
小　鍋	鰤とタラバ蟹のハリハリ霙鍋
合　肴	野菜饅頭と牛フィレ肉の和風ステーキ
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　石蕈汁
水菓子	季節のもの

Ginkgo Bean Soup / Appetizer / Matsutake Mushroom Dobinmushi / Sashimi /
Grilled Chawanmushi with Matsutake Mushrooms /
Vegetable Steamed Buns and Japanese-Style Beef Fillet Steak / Matsutake Rice / Dessert



【 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	野菜饅頭と海老の葛餡掛け
焼　物	鮮魚養老焼き　網笠柚子白扇揚げ
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　石蕈汁
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。
◎Instead of rice, we also offer eel stew (2,000 yen).

Appetizer / Sashimi / Vegetable Steamed Buns with Shrimp in Kuzu Sauce /
Fresh Fish Yoro-yaki / Deep-Fried Lotus Root Cakes Stuffed with Shrimp and Shiitake Mushrooms /
Rice, Pickles, and Miso Soup / Dessert

※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.

一品料理

酒の友　Appetizer

いか肝和へ　¥968
Salted Squid Guts

季節のお浸し　¥1,210
Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce

じゃこ天　¥847
Jakoten

からすみ　¥2,420
Karasumi

お造り　Sashimi

おまかせ七種盛合せ　¥4,598
Chef's choice assortment

おまかせ三種盛合せ　¥2,420

煮 物　Braised dish

なす田舎煮　¥1,089
Simmered Eggplant

小めばる煮付け　¥3,025
Simmered small Rockfish

焼 物　Grilled dish

烏賊バター焼き　¥2,420
Squid Butter Saute

ホタテ貝バター焼き　¥3,025
Scallop Butter Saute

生ふ田楽　¥1,089
Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce

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　¥2,541
（海老・さかな・季節の野菜五種）
Assorted Tempura

季節の野菜天ぷら　¥2,420
Seasonal Vegetable Tempura

ホタテと長芋挟み揚げ　¥2,541
Deep -fried Scallop and Yam Sandwich

海老と椎茸の蓮根餅挟み揚げ　¥2,541
Deep-Fried Lotus Root Cakes Stuffed
with Shrimp and Shiitake Mushrooms

蒸 物・その他一品　Steamed dish, Other

茶碗蒸し　¥1,089
Steamed Egg Custard

ふぐヒレ酒　¥1,331
Pufferfish Fin Liquor

追酒　¥1,089
Sake

湯とうふ　¥1,331
Hot Tofu

サラダ　Salad

野菜サラダ　¥1,815
Green salad

麺類　Noodles

にゅう麺　¥1,573
Thin Wheat Noodles served hot

鯛にゅう麺　¥1,936
Thin Wheat Noodles with Sea Bream served hot

そば（温・冷）　¥1,452
Soba Noodles (hot/cold))

氷見うどん（温・冷）　¥1,694
Himi Udon

※「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。

お食事　Rice

国産牛サーロイン櫃まぶし　¥4,961
Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup

うな重（肝吸い付き）　¥5,203
Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)

うなぎ櫃まぶし　¥4,961
Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)

鮭茶漬け　¥1,573
Salmon Chazuke (Tea poured on rice with salmon)

鯛茶漬け　¥2,178
Tai (Sea Bream) Chazuke
(Tea poured on rice with Sea Bream)

野菜ぞうすい　¥1,573
Rice Porridge with Vegetable

かに雑炊　¥2,178
Rice Porridge with Crab

じゃこ飯　香の物付き　¥1,089
Rice with Dried Young Sardine and Pickles

白ごはん　香の物付き　¥605
Rice with Pickles

味噌汁　¥484
Miso Soup

デザート　Dessert

季節の果物　¥847～
Seasonal Fruits
〈係りの者にお尋ねください。〉
Please ask staff for more details.

アイスクリーム［バニラ・抹茶］　¥726
Ice Cream (Vanilla / Green tea)

れもんシャーベット　¥726
Lemon Sherbet

※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.

※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.