



Image photo イメージ

【瑞 雲】

Zuiun Course

食 前	梅酒
先 附	蟹肉のせ南京豆ふ 美味出汁 いくら
前 菜	涼風の酒肴 盛合わせ
座付椀	オクラ擂流し 鰻諸蕨万重 じゅんさい
刺 身	本日の盛合わせ
焚 合	ひさご冬瓜と鞘巻海老の盛合わせ
焼 肴	すゞき酒焼き 蓼餡掛け 沢蟹唐揚げ
揚 物	鰻三色野菜巻き揚げ 島らっきょう 青葛もみじ
酢 肴	小鰯伊達巻 はも湯引き ほか、盛合わせ
食 事	季節の色御飯 香の物 冷しとろろ吸い
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米茄子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.

Plum wine/ Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Soup/Today's Sashimi/Simmered Dish
Grilled Fish/Pike conger and vegetable tempura fritter /
Vinegared dish/Japanese mixed rice with Soup and Japanese Pickles/ 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	南京豆ふ 叩きオクラ いくら 美味出汁 じゅんさい
前 菜	涼風の酒肴 盛合わせ
刺 身	本日の盛合わせ
焚 合	ひさご冬瓜と鞘巻海老の盛合わせ
焼 物	国産牛サーロインステーキ(80g)
酢 肴	小鰯伊達巻 はも湯引き 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)

Starter/ Assorted Seasonal Appetizer/Today's Sashimi/ Simmered dish /
Wagyu Beef steak (80g)/ Vinegared dish/Unkai Rice with Soup and Japanese Pickles/ Dessert



Image photo イメージ

【涼風コース】
Seasonal Recommendations Course

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

先 附	南京豆ふ 叩きオクラ いくら 美味出汁 じゅんさい
前 菜	涼風の酒肴 盛合わせ
刺 身	本日の盛合わせ
合 肴	焼き胡麻豆ふと海老の山葵餡掛け
焼 物	すゞき酒焼き 蓼餡掛け 沢蟹唐揚げ
揚 物	鱧三色野菜巻き揚げ 島らっきょう 葛青もみじ
食 事	鰻茶漬 香の物
水菓子	季節のもの

プラス¥2,000で、国産牛サーロインと米茄子の和風ステーキを追加できます。
Eggplant and Japanese Steak can be added for ¥2,000.

Starter/ Assorted seasonal appetizers/Today's Sashimi/Grilled sesame tofu and shrimp with wasabi sauce/
Grilled Fish/Pike conger and vegetable tempura fritter/
Eel and rice with tea/Dessert



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	舌ひらめバター焼き 野菜いろいろ
揚 物	鱧三色野菜巻き揚げ 青葛もみじ
食 事	半生そうめん 薬味 美味つゆ
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 Seasonal Appetizers/ Today's Sashimi/Simmered Dish /
Grilled Fish/ Pike conger and vegetable tempura fritter
Semi-dried somen noodles/ Dessert

一品料理

酒の友 Appetizer

いか肝和へ Salted Squid Guts	¥968
季節のお浸し Boiled Seasonal Vegetable in Soy Sauce	¥1,089
じゃこ天 Jakoten	¥847
からすみ Karasumi	¥2,178

焼 物 Grilled dish

烏賊バター焼き Squid Butter Saute	¥2,299
ホタテ貝バター焼き Scallop Butter Saute	¥3,025
生ふ田楽 Grilled Nama-Fu (Wheat Gluten) with Miso Sauce	¥1,089
あゆ塩焼き Grilled sweetfish with salt	¥1,694
鰻蒲焼 (1/2本) 又は、白焼き	¥5,445

〈その他、本日の焼物等、係りの者にお尋ね下さい〉

お造り Sashimi

おまかせ三種盛り Assorted Sashimi(Plate of 3 Kinds of Food)	¥2,420
おまかせ五種盛り Assorted Sashimi(Plate of 5 Kinds of Food)	¥4,235

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
〈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

なす田舎煮 Simmered Eggplant	¥1,089
小めばる煮付け Simmered small Rockfish	¥3,025

揚 物・天婦羅 Deep fried, Tempura

天婦羅盛り合わせ (海老・さかな・季節の野菜五種)	¥3,630
Assorted Tempura	
季節の野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura	¥2,057
ホタテと長芋挟み揚げ Deep -fried Scallop and Yam Sandwich	¥2,178

蒸 物・その他一品 Steamed dish, Other

茶碗蒸し Steamed Egg Custard	¥1,089
ふぐヒレ酒 Pufferfish Fin Liquor	¥1,331
追酒 Sake	¥1,089

お食事 Rice

国産牛サーロイン櫃まぶし Japanese Beef Sirloin Steak on Rice with Seasoning and Soup	¥4,961
うな重 (肝吸い付き) Eel Rice Box with Eel Liver Soup (small serving)	¥5,203
うなぎ櫃まぶし Eel Rice with Seasoning and Soup (small serving)	¥4,961
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

サラダ Salad

野菜サラダ Green salad	¥1,694
----------------------	--------

麺類 Noodles

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
冷し素麺(手延べ極細) Chilled somen noodles	¥1,331
半生そうめん(中細) Semi seasoned somen noodles	¥1,331

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

デザート Dessert

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

※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。 *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.