

日本料理「雲海」グランドメニュー

※表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。

※メニューは変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、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スタッフへお尋ねください。

ランチメニュー

会席

会席料理のご注文は、ラストオーダーの 30 分前とさせていただきます。

おすすめ

嵐山～朔風に負けない～ ARASHIYAMA ￥12,500

立冬の頃、身体に優しく、心も美味しく楽しめる様々な食材が揃いました。
冬の嵐山は栄養を豊富に含んだ京都の根野菜、近海より届く身の締まった魚などの旬の食材に様々な味噌を合わせ、寒さに負けない和の温かさを込めた献立をお楽しみいただけます。

食前酒	柚子酒
先付	丹波栗葛豆腐茶巾 酒煎り鮑 栗煎餅 木の芽 軸防風 上澄み餡 辛子
御椀	京味噌仕立て つくね芋かるかん 柿色白玉 皮剥葛叩き 皮剥の肝 鮑茸 芽蕪 紅葉麩 口・へぎ柚子
造り	近海本鮪 他 旬の物二種 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
焼物	豊後水道の太刀魚の八幡巻き 白杵かぼす どんご旨煮 揚げ銀杏 はじかみ 酢橘
八寸	下り鰻小袖寿司、鞘巻き海老二身真丈、 鮭温熟群雲醍醐、いくら醤油漬 菊蕪あちら 青竹串に 玉子松風・味噌玉・芽慈姑 壺々に 占地と餅銀杏酒盗和え
煮物	海老芋 淀大根 引き上げ湯葉 ちぢみ法蓮草 菊花金時人参 津合蟹の餡掛け 針柚子
進肴	近江牛きのご味噌朴葉焼き 榎木茸 栗生麩 揚げ芽葱
食事	栗釜炊き御飯 自然薯の零余子 銀杏 赤出汁 香の物 (一名様の場合は係りの者にお尋ねください)
水菓子	季節の恵み盛り合わせ

紫雲 SHIUN ￥16,000

食前酒、先付、凌ぎ、御椀、造り、八寸、焼物、煮物替わり、食事、水菓子

東山 HIGASHIYAMA ￥8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、炊き合わせ、焼物、蒸物、食事、水菓子

御寿司

上にぎり寿司 JYO-NIGIRI ￥8,500

上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁

ランチメニュー

昼膳

追加料金 ¥1,500 にて本日のデザートとコーヒーをご用意いたします。

おすすめ弁当

松花堂弁当 SHOKADO

¥ 5,500

日本料理「雲海」の煮物、揚物、造り、焼物など豊かな味わいが凝縮されたお弁当です。
造り、松花堂箱にて（口取り、焼物、合肴、炊き合わせ）
御椀、季節の炊き込み御飯、香の物

追加料金 ¥1,500 にて造り 2 種盛りから 5 種盛りに変更いたします。

三河産特選鰻重箱 SELECTED JAPANESE FRAMED EEL ¥ 5,700

特選鰻重箱、肝吸い、肝焼きと小袖玉子、香の物

国内産天然鰻重箱 WILD JAPANESE EEL

時価

天然鰻重箱、肝吸い、肝焼きと小袖玉子、香の物
入荷状況によりご提供いたしかねる場合がございます。係りの者にお尋ねください。

楽・月 RAKU-TSUKI

¥ 5,000

「楽」のお食事が海鮮小丼になった充実の御膳です。

初冬の味覚 朱金市松重箱で
煮物、蒸物、海鮮小丼、赤出汁、香の物、デザート

楽 RAKU

¥ 3,500

少しずつ色々な季節の味わいを集めた御膳です。

初冬の味覚 朱金市松重箱で
煮物、蒸物、掻き揚げ小丼、赤出汁、香の物、デザート ※一般席でのご利用とさせていただきます。

おきまり天麩羅 葵 AOI

¥ 4,800

先付、天麩羅（鞘巻海老二本、白身魚一枚、季節の野菜五品、掻き揚げ）、御飯、赤出汁、香の物

特選黒毛和牛重箱 WAGYU AND RICE BOX 130g ¥ 3,900

180g ¥ 4,900

厳選した黒毛和牛の希少部位「芯々」を特製の醤油たれでさっと焼き上げ重箱に閉じ込めました。
黒毛和牛重箱 香味醤油たれ 紫蘇の葉 茗荷 海苔 ひねり胡麻 山葵
サラダ、赤出汁、香の物三種盛り、自家製アイスクリーム または 自家製季節のシャーベット
※一般席でのご利用とさせていただきます。

鯛茶漬け膳 SEA BREAM 'OCHAZUKE'

¥ 2,900

自家製の胡麻たれでさっぱりとお召し上がりください。
鯛 薬味色々 ぶぶあられ 山葵 添え 自家製胡麻たれ 土佐醤油
煎茶、小鉢、香の物五種盛り、自家製アイスクリーム または 自家製季節のシャーベット
※一般席でのご利用とさせていただきます。

天丼 DONBURI TEMPURA

¥ 2,500

天丼（海老、白身魚、野菜）、小鉢、赤出汁、香の物 ※一般席でのご利用とさせていただきます。

会席

会席料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

— 今月のおすすめ —

紫雲会席～旬の近海本鮪 寒鰯を取り入れて～ SHIUN ￥16,000

日本海沿岸で見られる雷は“冬季雷”と呼ばれ、この時期になるとまるで雷に誘われるかのように、冬の味覚が集まります。今月の「紫雲」で、近海の本鮪、寒鰯、越前蟹や喉黒など、日本海に届く豊富な旬の海鮮を冬の訪れを感じながらご堪能いただけます。

食前酒	柚子酒
先付	越前香箱蟹さばき 外子 内子 軸三つ葉 菊花浸し 霰林檎 生姜酢のジュレ
凌ぎ	近海本鮪と炙り鰯の江戸前にぎり 酢橘 はじかみ
御椀	聖護院蕪摺り流し 火取り喉黒 丹波栗葛 鮑茸 芽蕪 口・柚子
造り	氷見の鰯 近海本鮪 他 旬の物二種 芽物色々 山葵 土佐醤油
八寸	下り鰻小袖寿司 子持鮎月ヶ瀬煮、 鞘巻き海老唐墨よごし 半干しこのこ、棒大根、栗の百合根金団茶巾、蟹袱紗焼き 揚げ銀杏松葉さし、大徳寺納豆、味噌牛舌
焼物	鰯利休焼き 青竹串に 本鮪レアかつ一口 塩昆布 山葵 木の芽 味噌玉 芽慈姑 添え 鮭温敷群雲醍醐といくら醤油漬
煮物替わり	徳利蒸し 鹿島灘汀線はまぐり 雲子 栗麩 加賀野菜いろいろ 長芹 源助大根 金時草 太葱 椎茸 ローマ菊菜 紅葉麩 菜味 ぼん酢 添え七味
御食事	津合い蟹と京揚げの釜炊き御飯 赤出汁 香の物 (1名様の場合はお好みの食事を御用意いたします。係のものにお尋ねください)
水菓子	季節の恵み

料理長おまかせ会席 CHEF'S SPECIAL ￥30,000～

お客様のご要望にそって特別献立をご用意いたします。
事前の予約が必要となりますので係りにお尋ねください。

雲海 UNKAI ￥21,000

食前酒、先付、凌ぎ、御椀、造り、八寸、焼物、進肴、水菓子

早雲 SOUN ￥12,500

食前酒、先付、御椀、造り、焼物、八寸、煮物、合肴、食事、水菓子

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
あるいは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スタッフへお尋ねください。

ディナーメニュー

とらふぐ〜大分白杵直送〜

厳選とらふぐコース SELECTED FARMED
TIGER-FUGU BLOWFISH ¥ 20,000
食前酒、前菜、御椀、てっさ、ふぐ唐揚げ、てっちり鍋、ふぐ雑炊、水菓子

天然とらふぐコース WILD-CAUGHT
TIGER-FUGU BLOWFISH 時価
食前酒、前菜、御椀、てっさ、ふぐ唐揚げ、てっちり鍋、ふぐ雑炊、水菓子
事前の予約が必要となります。係りにお尋ねください。

ステーキ

特選ステーキ会席 STEAK KAISEKI
食前酒、前菜、御椀、造り、ステーキ、食事、水菓子 神戸雌牛サーロイン 150g ¥ 25,000
近江雌牛サーロイン 150g ¥ 17,000
追加料金 ¥ 1,500 にて近江雌牛フィレ 120g に変更いたします。

天婦羅

天婦羅会席 桐 KIRI ¥ 15,000
食前酒、先付、前菜、御椀、造り、天麩羅二種、炊き合わせ
搔き揚げ小丼 または 搔き揚げ天茶漬け、水菓子

御寿司

寿司会席 藤 FUJI ¥ 16,000
食前酒、先付、前菜、御椀、造り、焼物、天婦羅、寿司、水菓子

上にぎり寿司 JYO-NIGIRI ¥ 8,500
上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁 ※一般席でのご利用とさせていただきます。

しゃぶしゃぶ

特選近江牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU -OHMI- ¥ 17,000
食前酒、前菜、特選近江牛サーロイン 150g、野菜、きしめん または 御飯、水菓子

御弁当

松花堂弁当 SHOKADO ¥ 6,500
日本料理「雲海」の煮物、造り、焼物など豊かな味わいが凝縮されたお弁当です。
先付、造り、松花堂箱にて（口取り、焼物、合肴、炊き合わせ）、御椀、季節の炊き込み御飯、香の物
※一般席でのご利用とさせていただきます。
追加料金 ¥ 1,500 にて造り 2 種盛りから 5 種盛りに変更いたします。

お勧め会席料理

会席料理のご注文は、ラストオーダーの30分前とさせていただきます。

おすすめ

雲海〜冬の贅沢〜 UNKAI ￥21,000

今月の「雲海」は、近海の本鮪、寒鰯、越前蟹や喉黒などに加え、大分臼杵直送、冬の味覚の代表「とらふぐ」を取り入れた特別な献立になっています。

食前酒	柚子酒
先付	越前香箱蟹さばき 外子 内子 根芋 菊花浸し 霰林檎 生姜酢のジュレ
凌ぎ	近海本鮪と炙り鰯の江戸前にぎり 塩昆布 酢橘 はじかみ
御椀	聖護院蕪摺り流し 火取り喉黒 丹波栗葛 酒煎り鮑 芽蕪 口・柚子
造り	近海本鮪 虎河豚 他 厳選海鮮三種 芽物色々 山葵 土佐醤油
八寸	下り鰻小袖寿司、子持鮎月ヶ瀬煮、鞘巻き海老唐墨よごし 半干しこのこ、棒大根、栗の百合根金団茶巾、蟹糞紗焼き 揚げ銀杏松葉さし、大徳寺納豆、味噌牛舌
焼物	きんきの干物若狭地かけ 海老芋 新唐墨 青身大根 はじかみ
進肴	炭コンロ 紙鍋で 葱鮪鍋 近海本鮪 九条葱 白葱 薬味 柚子胡椒 七味 ぼん酢 または 神戸肉しゃぶしゃぶ
食事	河豚の釜炊き御飯 あられ河豚の竜田揚げ 赤出汁 香の物 (一名様の場合は係りのものにお尋ねください)
水菓子	静岡ますくめろん

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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スタッフへお尋ねください。

旬 ～立冬からの小雪の頃～

とらふぐ 大分白杓から直送

煮凝り	¥ 1,800
てっさ	¥ 7,500
唐揚げ	¥ 4,500
てっちり（鍋）雑炊セット付	¥ 10,500

越前香箱蟹（ずわい蟹の雌）

越前香箱蟹の浜茹で 酢ジュレ掛け	¥ 4,200
越前香箱蟹の茶碗蒸し 内子と外子のたっぷり餡	¥ 2,900
越前香箱蟹の釜炊き御飯 赤出汁 香の物付（2合）	¥ 7,500
ブランドずわい蟹（松葉蟹・越前蟹）	時価
お好みにより調理致します	

寒ぶり

寒鰯の造り 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油	¥ 4,000
寒鰯の塩焼き 鬼卸し	¥ 4,500
寒鰯の照り焼き 大根卸しと鶏玉子	¥ 4,500
寒鰯のしゃぶしゃぶ 野菜添え	¥ 6,500

尼鯛

尼鯛の骨蒸し 豆腐 椎茸 菊菜 柚子 ぽん酢	¥ 4,300
尼鯛の若狭焼き（酒焼き）	¥ 3,900
尼鯛と聖護院蕪のかぶら蒸し	¥ 3,000

海老芋

海老芋の白煮 青身野菜 針柚子	¥ 1,900
揚げ海老芋 津合い蟹の餡かけ 縮み法蓮草 生姜	¥ 2,400

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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スタッフへお尋ねください。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

京都鴨

京都鴨治部煮と秋野菜	¥ 2,300
京都鴨の炭火焼きコース (塩焼き)	¥ 2,500
京都鴨の朴葉味噌焼き	¥ 2,600

丹波黒鶏

丹波黒鶏の炭火焼き	¥ 2,700
丹波黒鶏の酒盗竜田揚げ	¥ 2,800

ブランド牛

神戸肉サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~ ¥13,000~
近江牛サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~ ¥ 8,000~
*100g ~お好みのグラムにて注文可能です。	
近江牛フィレ炭火すて一き 生野菜添えて	120g ¥10,000

日本三大牛 (神戸・松阪・近江)

焼きしゃぶと季節野菜いろいろ 添え 胡麻たれ 柑橘酢	
近江牛	100g~ ¥ 6,000~
松阪牛	100g~ ¥ 8,000~
神戸肉	100g~ ¥10,000~
*100g ~お好みのグラムにて注文可能です。	

すき焼きしゃぶしゃぶ

ローマ菊菜 その日入荷のきのこ 白葱 葛きり 焼き豆腐 七味 温玉添えて	
近江牛	100g~ ¥ 6,000~
松阪牛	100g~ ¥ 8,000~
神戸肉	100g~ ¥10,000~

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
あるいは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スタッフへお尋ねください。

ランチ & ディナー アラカルトメニュー

鮑 - 300g

活け鮑のステーキ 北海道バターの香り	¥ 12,000
活け鮑の造り 肝醤油とぼん酢	¥ 12,000

板谷貝

板谷貝と青菜の煮浸し	¥ 1,800
板谷貝と野菜の掻き揚げ	¥ 2,000
板谷貝と野菜ときのこの天ばら御飯	¥ 2,200

鰻

愛知三河産特選鰻

鰻蒲焼き または 鰻白焼き	¥ 4,700
鰻と胡瓜のざく	¥ 2,800
天然鰻 各地厳選 (入荷の状況により)	時価

本鮪

本鮪ほほ肉の鰯焼き	¥ 2,300
本鮪のすてーき (脂ののった鮪を炭火でレアに焼き上げます)	¥ 4,000
ねぎま鍋 紙鍋、炭コンロで	¥ 5,000

高級珍味

雲海自家製唐墨	¥ 7,000
能登の半生干口子	時価
プルニエキャビア・トラディション (フランス・ボルドー産)	50g ¥ 18,000
海老と鯛の煎餅と有機野菜添えて	
黒トリュフと雲丹の釜炊き御飯	2合 ¥ 18,000

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
あるいは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スタッフへお尋ねください。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

個室をご利用の場合は、メニューが一部異なります。

一品料理

珍味・お通し

季節野菜の浸し	¥ 1,400
胡麻豆腐 (山葵醤油 または 柚子味噌で)	¥ 1,600
本鮪と九条葱の酢味噌和え	¥ 1,900
このわた (海鼠の腸の塩辛)	¥ 1,800
いくら	¥ 1,800
子持若布	¥ 2,200
季節の八寸盛り合わせ	¥ 3,000
新銀杏 (塩煎り または 揚げ)	¥ 1,800

御椀

清汁仕立て 芝海老真丈	¥ 1,800
薄葛仕立て 苺椀 雲丹 鮑 独活 若布	¥ 2,800

煮物

青干しぜんまい田舎煮	¥ 1,600
京湯葉の含め煮	¥ 1,700
揚げだし豆腐	¥ 1,800
季節の野菜 炊き合わせ	¥ 2,000

造り

お造り盛り合わせ (二人前より)	¥ 6,500 ~
まぐろの焼き霜 いろいろ野菜を添えて	¥ 2,300

焼物

自家製干物	時価
豆腐田楽	¥ 1,300

揚物

海老真丈と椎茸の二身揚げ	¥ 1,900
野菜天ぷら盛り合せ	¥ 2,300
天ぷら盛り合せ (鞘巻海老三本 白身魚一貫 野菜五品)	¥ 3,600

お好み天ぷら：

鞘巻き海老 (二本)	¥ 1,500
きす (一尾)	¥ 800
烏賊 (一切)	¥ 800
野菜 (一貫)	¥ 250
南瓜・サツマイモ・椎茸・ 青唐・茄子	

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13% を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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スタッフへお尋ねください。

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

個室をご利用の場合は、メニューが一部異なります。

蒸物

茶碗蒸し ￥ 1,900

酢物

じゃこ若布胡瓜酢 ￥ 1,700

もずく酢と落とし雲丹 ￥ 1,700

穴子と胡瓜ざくざく ￥ 2,100

生野菜

野菜サラダ ￥ 1,500

海鮮サラダ ￥ 2,800

食事

御飯セット(御飯 香の物 赤出汁) ￥ 1,200

お茶漬け：

のり茶漬け ￥ 1,250

梅茶漬け ￥ 1,300

鮭茶漬け ￥ 1,700

鯛茶漬け ￥ 2,300

雑炊：

野菜雑炊 ￥ 1,700

蟹雑炊 ￥ 2,100

すっぽん雑炊 ￥ 2,300

鮑雑炊 ￥ 3,500

麺：

茶そば ￥ 1,400

稲庭うどん ￥ 1,500

鯛にゅうめん ￥ 2,100

雲海特製釜飯：

あわびと鳴門若布の釜炊き御飯 ￥ 8,000

津合蟹と京揚げの釜炊き御飯 ￥ 7,500

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13% を加算させていただきます。

お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、あるいは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スタッフへお尋ねください。

水菓子 甘味

静岡厳選ますくめろん	¥ 2,500
はわいあん ぱぱいや	¥ 1,500
季節の果物各種 (洋梨・巨峰・ますかっと、みかん類 他) 係りのものにお尋ねください	時価
濃厚抹茶あいすと季節果物のぱふえ	¥ 2,300
柑橘のじゅれと季節果物	¥ 2,000
自家製ぜんざい (焼餅・白玉) 温・冷お選びいただけます。	¥ 1,500
葛きり	¥ 1,500
抹茶乾酪寄せ	¥ 800
抹茶セット 季節の練り切り	¥ 1,300
自家製濃厚 5 倍の抹茶あいすくりーむ	¥ 1,200
自家製あいすくりーむ (ばにら・抹茶・小倉)	各 ¥ 800
自家製しゃべっと 各種 係りのものにお尋ねください	¥ 800
コーヒー、紅茶	¥ 1,000

果物類は入荷状況により提供できない事もあります。係りにお尋ねください。

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13% を加算させていただきます。
お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食生活条件、宗教上の理由がある食物について、
あるいは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スタッフへお尋ねください。