

# 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係の者へお尋ねください。

## 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～早春～ ARASHIYAMA

¥12,500

立春が過ぎても余寒が厳しい二月。早春の菜の花、走りの山菜、名残の海老芋などの季節の食材をはじめ、郷土料理のひとつである雲丹の香り高い苺煮に出始めの若布や筍を添えるなど、ひと足早く春の風を感じていただけるお献立をご用意いたしました。

食前酒 にごり梅酒

先付 峰岡豆腐の葛玉と十二区の煌めき津合い蟹  
新竹の子 鍵蕨 土筆 天豆 山葵 梅肉 木の芽 鼈甲餡

御椀 苺椀 薄葛仕立て  
雲丹 鮑 独活 若布 竹の子 口、木の芽

造り 鯛薄造り 本鮪 芽物いろいろ 有東木の山葵 土佐醤油

八寸 鰻小袖寿司 はじかみ・飯蛸木の芽味噌掛け・鯛の子玉子寄せ  
黒豆羊羹・菜の花昆布め・青干し微束ね絹掛け・豌豆青煮 針生姜

煮物 海老芋山吹揚げ 蓮根路の薑餅 雲餡掛け たらの芽 生姜

焼物 鱈と早掘り筍挟み焼き 地木の芽 荏胡麻牛蒡のきんぴら  
紅白梅花酢取り（蕪・人参）

進肴 京鴨といろいろ葱のすきやき 黄味卵 春子椎茸 九条葱 白葱 蓬麩 粉山椒

食事 鰯の胡麻茶漬け  
土瓶で濃い緑茶 香の物五種

水菓子 季節の恵み盛り合わせ

#### 東山 HIGASHIYAMA

¥8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、焼物、煮物替わり、食事、水菓子

#### 紫雲 SHIUN

¥17,000

食前酒、先付二種、御椀、造り、八寸、焼物、煮物、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

## 昼膳

### 嬉野茶時 佐賀県嬉野とのコラボメニュー

楽月

RAKU-TSUKI

¥ 5,000

佐賀牛、嬉野茶、名物温泉水でたいた豆腐、極上ふぐ茶漬けを取り入れた御膳です。  
焙烙の器に 季節の一口いろいろ、佐賀牛、湯豆腐、極上ふぐ茶漬け、嬉野茶と共にデザート

おきまり天麩羅 葵 AOI

¥ 4,800

先付二種、天麩羅（鞘巻き海老二本、白身魚一枚、季節のおすすめ野菜五種、搔き揚げ）  
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」と肩バラ肉を、  
特製の醤油たれでさっと焼き上げ重箱に閉じ込みました。

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 葉味色々 ふぶあられ 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。

## おすすめ弁当

松花堂弁当 SHOKADO

¥ 5,500

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。

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 にて造り二種盛りから五種盛りに変更いたします。

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。

季節によりメニューの一部に変更がある場合もございます。

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

### 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～嬉野茶時～

¥17,000

#### SHIUN～URESINOCHADOKI～

嬉野の春を意識した繊細な料理や、茶葉の成分を活用した独創性あふれる逸品をお楽しみいただけるお献立をご用意いたしました。

雨水〈食前のお茶〉	嬉野氷出し茶
息吹〈先付〉	春待ち野菜と十二区の煌めき津合い蟹の浸し うるい 早掘り筍 山独活
春霞〈御椀〉	薄氷椀 とらふぐの摺り流し 聖護院千枚かぶら 山吹とらふぐ白子 蕨 天豆 梅麩 口・柚子
東風〈造り〉	本鮪 とらふぐ 煽り烏賊 他二種 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油 塩ぼんずと薬味
茶時〈八寸〉	焙烙の器に 鬼きんこ真丈射込み・嬉野茶振り海鼠このこ和え・挽き茶のかるかん玉 升大根 蛸大船煮 菜種〈柘の葉添えて〉 鯛の子玉子寄せ・黒豆石垣寄せ 天豆艶煮 百合根白金団二色茶巾嬉野春山の香り・つの字鞘巻き
春寒〈煮物〉	揚げ海老芋と雲丹 縮み法蓮草 揚げ餅 蕪餡掛け かもし牛蒡 七味
嬉野〈焼物〉	尼鯛と雲海自家製唐墨 大根 土瓶で 嬉野究極ぶれんど出汁茶
名物〈進肴〉	和多屋別荘嬉野温泉豆腐 胡麻たれ
伝統〈食事〉	佐賀牛炭火焼きの小井 路の塔味噌〈乾燥の路の臺の葉添えて〉濃厚玉子 山葵 たすまにあますたーど 木の芽 海苔 赤出汁 香の物
夢〈水菓子〉	嬉野ほうじ茶の醍醐 嬉野濃厚挽き茶の最中あいす 雲海うめ香羊羹 柑橘のじゅれ 氷果実

#### 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。係の者にお尋ねください。

#### 雲海 UNKAI

¥21,000

食前酒、先付、御椀、造り、八寸、煮物、焼物、進肴、食事、水菓子

#### 早雲 SOUN

¥12,500

食前酒、先付、御椀、造り、八寸、煮物、焼物、進肴、食事、水菓子

## 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 SERECTED 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。係の者にお尋ねください。

特選ステーキ会席 STEAK  
食前酒、前菜、御椀、造り、ステーキ、近江雌牛サーロイン 150g ￥17,000  
食事、水菓子 近江雌牛フィレ 120g ￥18,500  
神戸ビーフサーロイン 150g ￥25,000

### 天麩羅

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、煮物  
掻き揚げ小丼 または 掻き揚げ天茶漬け、水菓子

### 御寿司

寿司会席 藤 FUJI ￥16,500  
食前酒、先付、前菜、御椀、造り、焼物、天麩羅、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

特選牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU 三大和牛食べ比べ ￥23,000  
食前酒、前菜、各銘柄牛 150g、野菜、近江牛 17,000  
きしめん または 御飯、水菓子 松阪牛 21,000  
神戸ビーフ 26,000

### 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  
追加料金￥1,500にて造り二種盛りから五種盛りに変更いたします。  
※一般席でのご利用とさせていただきます。

## 旬 ～立春の頃～

### 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

### ブランドずわい蟹

松葉蟹・若松葉・越前蟹 お好みにより調理いたします。 時価

### 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 大根卸しと鶉玉子	¥ 4,500
寒鰯のしゃぶしゃぶ 野菜添え	¥ 6,500

### 尼鯛

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

### 鹿児島早堀り筍

筍と若布の清まし椀	¥ 1,800
筍と京揚げの釜炊き御飯	4,900
*他、焼き・揚げ・煮 お好みに調理承ります。係の者にお尋ねください。	

### 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

## ランチ&ディナー アラカルトメニュー

### 京都鴨

京都鴨の生はむ	¥ 1,800
京都鴨治部煮と春野菜	¥ 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

近江牛サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~ ¥ 8,000~
*100g より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
神戸肉サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~ ¥ 13,000~

### 日本三大牛（神戸・松阪・近江）

お好みのお肉を 100g よりお好きなグラムでご注文いただけます。

#### 焼きしゃぶ

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~

#### 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~

## 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 肝醤油とぽん酢 ￥12,000

### 帆立貝

帆立貝と青菜の煮浸し ￥1,800

帆立貝と野菜ときのこの搔き揚げ ￥2,000

帆立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

鰻と胡瓜のざく ￥2,800

鰻蒲焼き または 鰻白焼き ￥4,700

### 本鮪

本鮪ほほ肉の焔焼き ￥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

## 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
天豆塩茹で	¥ 1,800
このわた (海鼠の腸の塩辛)	¥ 1,800
いくら	¥ 1,800
本鮪と九条葱の酢味噌和え	¥ 1,900
子持若布	¥ 2,200
季節の八寸盛り合わせ	¥ 3,000

#### 御椀

清汁仕立て 芝海老真丈	¥ 1,800
羹仕立て 海老芋 叩き鞘巻き	¥ 2,200
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
揚げだし豆腐	¥ 1,800
季節の野菜 炊き合わせ	¥ 2,000
鯛の兜煮	¥ 4,800

#### 造り

お造り盛り合わせ (二人前より)	¥ 6,500 ~
本鮪の焼き霜 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

## 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：

海苔茶漬け ￥ 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：

津合蟹と京揚げの釜炊き御飯 ￥ 7,500

あわびと鳴門若布の釜炊き御飯 ￥ 8,000

## 水菓子 甘味

季節の果物各種（苺・日本の柑橘・みかん類 他） * 係の者にお尋ねください。	時価
はわいあんぱぱいや	¥ 1,500
静岡厳選ますくめろん * 果物類は入荷状況によりご提供できない場合もございます。 係の者にお尋ねください。	¥ 2,500
抹茶とほうじ茶乾酪寄せ	¥ 800
濃厚抹茶ぷりん	¥ 800
抹茶セット 季節の練り切り	¥ 1,300
葛きり	¥ 1,500
自家製ぜんざい 焼餅 または 白玉 * 温・冷お選びいただけます。	¥ 1,500
柑橘のじゅれと季節果物	¥ 2,000
抹茶とほうじ茶の乾酪寄せと濃厚抹茶あいすの季節果物のぱふえ	¥ 2,300
自家製しゃべっと * 係の者にお尋ねください。	各 ¥ 800
自家製あいすくりーむ ぱにら・抹茶・小倉	各 ¥ 800
自家製濃厚五倍の抹茶あいすくりーむ	¥ 1,200
すとりーべりーくりーむ	¥ 1,800
コーヒー、紅茶	各 ¥ 1,000