

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 12%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 ARASHIYAMA

¥12,500

「春は苦味を食す」といわれるように、春の山菜や野菜には独特の苦みや香りがあり、心身に刺激を与え、冬の間に変化した新陳代謝を活発にする働きがあるとされています。ふきのとう、菜の花、竹の子など生命力あふれる旬の食材は味覚のみならず食卓に彩りも添えます。目にも楽しく、春の訪れを感じていただける品々をご賞味ください。

食前酒	にごり梅酒
先付	蓬葛玉 火取り北寄貝と板谷貝 ちぎり木の芽と花山椒 鱈甲飴
御椀	碓井豆摺り流し 蛤安平 鍵蕨 人参 春蘭花 散らし玉霞 口・へぎ柚子
造り	桜鯛昆布炙 本鮪 煽り烏賊 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	本鱒更紗焼き、蕨手烏賊、小鯛笹漬け粽寿司 天豆艶煮雪洞、新丸十檸檬蜜煮、つの字鞘巻き海老、 子持ち諸子昆布巻き、蛭烏賊酢味噌掛け
炊き合わせ	筍の玉雁もどき 麦蘘蛸やわらか煮 こしあぶら 木の芽
焼物	大平目酒盗掛け 山独白漬け 野路の伽羅煮 百合根の薄蜜 はじかみ
強肴	炭コンロ 紙鍋で 近江牛しゃぶしゃぶ 長葱 春子椎茸 春菊 薬味 ぼん酢 胡麻たれ
食事	駿河湾桜海老と生姜の釜炊き御飯 長芹 (二名様から) または 竹の子と京揚げの釜炊き御飯 赤出汁 香の物 季節の食事 (一名様) 内容は係にお尋ねください。
水菓子	柑橘のジュレ 果実氷 生クリーむ ミント葉

紫雲 SHIUN

¥16,000

食前酒、先付二添え、御椀、造り、八寸、焼物、炊き合わせ、肴、食事、水菓子

東山 HIGASHIYAMA

¥8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、焼物、炊き合わせ、肴、食事、水菓子

昼膳

— 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 ¥1500 にて造り 2 種盛りから 5 種盛りに変更いたします。

楽 RAKU

¥3,500

春の食材を少しずつ華やかに、お弁当のように盛り込みました。
麗らかな春日和、外に出かけて召し上がるような感覚でお楽しみいただけます。

白木蓋付長角箱に
杏の重に 旬の味覚、忒の重に 冷やし伊勢蓬鮎、
揚物、鰹茶漬、水菓子

※一般席でのご利用とさせていただきます。

楽月 RAKU-TSUKI

¥5,000

「楽」のお献立に旬のお造りを加えたお膳をごゆっくりお召し上がりください。

白木蓋付長角箱に
杏の重に 旬の味覚、忒の重に 冷やし伊勢蓬鮎、
造り、揚物、鰹茶漬、赤出汁、水菓子

おきまり天麩羅 葵 AOI

¥4,800

先付、天麩羅（車海老二本、本日の鮮魚一貫、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

¥3,900

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。

天井 DONBURI TEMPURA

¥2,500

天井（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。

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

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 ～穀雨の頃～ SHIUN ￥16,000

穀雨とは、たくさんの穀物をつるおす春の雨が降る頃のことです。
春の食材が出揃い、新緑も鮮やかな輝きを見せ始めます。
山菜、竹の子をはじめ、油目や白魚、本鱒など、春の喜びを感じていただけるお献立です。

食前酒	にごり梅酒
先付 二添え	貝いろいろと九条葱 鉄砲和え 浅利 青柳 小桂 鳥貝 蕨 木の芽 白魚唐揚げ牛蒡の香りと共に 桜塩
御椀	吉野仕立て 油目花卉葛打ち 胡麻豆腐 春蘭花（または浜防風）百合根 口・梅肉
造り	本鮪 真鯛 煽り烏賊 オシエトラキャビア 生雲丹 芽物いろいろ 有東木の山葵 土佐醤油
八寸	鯛子山吹寄せ、鰻粽寿司、丸十蜜煮、蛸やわか煮、木の芽 天豆艶煮、土佐とまと、卵の花和え（津合い蟹、人参、葱、松の実） 竹串に 子持若布・穴子八幡巻・鶏味噌卵雪洞
焼物	本鱒付け焼き 木の芽酢掛け 蛸烏賊炭火焼き 蕨の白酢掛け はじかみ
炊き合わせ	合馬の竹の子と新の若布 新石川小芋 蓬ちぎり麩 路青煮 花卉人参 木の芽
合肴	摘み草揚げ 路の臺蓮餅 たらの芽 山独活 野蒜 葛水仙 ライム 煎り出汁
食事	近江牛胡麻風味たれの小井 または 桜海老と貝 春山菜の天ばら御飯 二名様以上で釜炊き御飯に御対応いたします。係にお尋ねください。
水菓子	柑橘のジュレ 果実水 生クリーむ ミント葉

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、先付二添え、御椀、造り、八寸、焼物、炊き合わせ、強肴、食事、水菓子

早雲 SOUN ￥12,500

食前酒、先付、御椀、造り、八寸、炊き合わせ、焼物、合肴、食事、水菓子

表記価格に別途消費税8%とサービス料12%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

日本三大和牛 神戸、松阪、近江 最高級ランクの食べ比べをしゃぶしゃぶで

日本を代表する和牛三大ブランドをしゃぶしゃぶで食べ比べをご用意いたしました。
お好みの銘柄のみを存分にお楽しみいただくこともできます。

日本三大和牛食べ比べしゃぶしゃぶ SHABUSHABU DEGUSTATION	¥ 23,000
食前酒、前菜、神戸ビーフ、松阪牛、近江牛、野菜、きしめん または 御飯、デザート	
特選神戸ビーフしゃぶしゃぶ SHABUSHABU - KOBE -	¥ 26,000
食前酒、前菜、特選神戸牛サーロイン 150g、野菜、きしめん または 御飯、デザート	
特選松阪牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU - MATSUZAKA -	¥ 21,000
食前酒、前菜、特選松阪牛サーロイン 150g、野菜、きしめん または 御飯、デザート	
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、デザート	

ステーキ会席

特選近江牛ステーキ会席 STEAK KAISEKI	¥ 17,000
食前酒、前菜、御椀、造り、近江雌牛サーロイン 150g または 近江雌牛フィレ 120g、食事、水菓子	

天婦羅会席

桐 KIRI	¥ 15,000
食前酒、先付、前菜、御椀、造り、天婦羅二種、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	¥ 16,000
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。	

御弁当

松花堂弁当 SHOKADO	¥ 6,500
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。 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 2 種盛りから 5 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 ～穀雨の頃～

白魚

白魚の唐揚げ 牛蒡の香りと共に	¥ 2,300
白魚と山菜の搔き揚げ	¥ 2,200
白魚の臍 玉子鍋 田芹 汲み湯葉 榎木 粉山椒	¥ 2,600

金目鯛

金目鯛の造り	¥ 4,900
金目鯛の汐焼き	¥ 3,500
金目鯛の雲丹焼き	¥ 3,900
金目鯛兜と山独活の煮付け	¥ 4,300

尾鯛

尾鯛の若狭焼き	¥ 3,900
尾鯛の骨蒸し 豆腐 椎茸 春菊 柚子 ぼん酢	¥ 4,300

活け稚鮎

活け稚鮎の天婦羅、または唐揚げ	¥ 2,100
-----------------	---------

本鱒

本鱒汐焼き	¥ 2,900
本鱒つけ焼き 木の芽酢掛け	¥ 3,000
本鱒の落の臺味噌田楽 乾燥の落の臺の葉散らして	¥ 3,100

真鯛 ～桜の咲く頃の旬の天然の真鯛～

桜鯛潮仕立て桜鯛と名残のかぶら	¥ 2,200
桜鯛のへぎ造り 有東木の山葵 土佐醤油	¥ 5,000
桜鯛の薄造り 鴨頭葱 赤卸し ぼん酢	¥ 5,500
桜鯛の兜煮	¥ 4,800
桜鯛の酒蒸し	¥ 4,700

初かつお

初かつおの刺身	¥ 4,000
初かつおの叩き造り サラダ仕立て ぽん酢	¥ 4,500
初かつおの茶漬け	¥ 2,500

桜海老

桜海老と青菜の煮浸し	¥ 1,800
桜海老と春山菜の搔き揚げ	¥ 2,000
桜海老釜炊き御飯 (二合)	¥ 4,800
桜海老と貝 春山菜の天ばら御飯	¥ 2,200

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

筍 ~各地産地 鹿児島・福岡合馬・京都~

筍と若布の清まし椀 煎り米の香り添えて	¥ 1,800
筍と京揚げの釜炊き御飯	¥ 4,900
*他 焼き・揚げ・煮 お好みで調理承ります。係りのものにお尋ねください。	

京都鴨

京都鴨治部煮と冬野菜	¥ 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

神戸牛サーロイン炭火ステーキ 生野菜を添えて	100g~ ￥10,000~
近江牛サーロイン炭火ステーキ 生野菜を添えて	100g~ ￥6,000~
*100g ~お好みのグラムにて注文可能です。	
近江牛フィレ炭火ステーキ 生野菜を添えて	120g ￥8,500

日本3大牛 ~神戸・松阪・近江~

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~
*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 紙鍋炭コシロで

春菊 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

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
天豆塩茹で	¥ 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

揚げだし豆腐	¥ 1,800
青干しぜんまい田舎煮	¥ 1,600
京湯葉の含め煮	¥ 1,700
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~)	¥ 6,500 ~
まぐろの焼き霜 いろいろ野菜を添えて	¥ 2,300

焼物

鮪ほほ肉の鉄焼き	¥ 2,300
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 (鞘巻き海老三本、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12%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&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

紙鍋炭コンロで

雲海特製ねぎま鍋 ￥ 4,500

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

蛸烏賊と田芹の釜炊き御飯 ￥ 5,900

表記価格に別途消費税 8%とサービス料 12%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。

水菓子 甘味

宮崎完熟まんごー	¥ 3,800
軽井沢貴婦人 桜色の桃薫苺	¥ 3,500
静岡厳選マスクメロン	¥ 2,500
熊本小玉西瓜	¥ 1,800
ハワイアンパイヤ	¥ 1,500
季節の果物各種 (苺・日本の柑橘・みかん類他) 係りのものにお尋ねください	時価
抹茶乾酪寄せと濃厚抹茶あいすの季節果物のぱふえ	¥ 1,900
柑橘釜のじゅれ 苺 生くりーむ	¥ 1,800
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
抹茶セット 季節の練り切り	¥ 1,300
抹茶ぷりんと刻み苺	¥ 1,200
抹茶と苺乾酪寄せ	¥ 1,000
自家製アイスクリーム (バニラ・濃厚抹茶・小倉)	各 ¥ 800
自家製シャーベット 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。

ランチ&ディナー ビバレッジリスト

雲海 春風駘蕩セレクション

ノンアルコールドリンク

富士山サイダー			240ml	Glass ¥ 980
<p>モンドセレクション最高金賞受賞の名水「富士山万年水」をベースに、富士山をイメージして作った、富士の国のご当地サイダーです。富士山デザインのオリジナル瓶を使用し、天然水の素材を活かすため甘みを抑えてスッキリしたのどごしを追及しました。</p>				

日本酒

飛露喜	福島県	純米酒	+3	180ml	¥ 1,800
<p>コンパクトにまとまった味わいのお酒です。口当たりの良い飲み口、キレのよい酸味と爽快感があります。飲むほどに響く王道の日本酒です。</p>					
春鹿 純米吟醸 生酒	奈良県	純米吟醸	+2	180ml	2,250
				ボトル(720ml)	9,000
<p>フレッシュで爽やかな喉ごしの中にやわらかな吟醸香が漂う生酒です。お米の優しい甘味と旨味がバランス良くふくらみ、清涼感を届けてくれます。</p>					
久保田 翠寿	新潟県	純米吟醸	+4	180ml	3,750
				ボトル(720ml)	15,000
<p>瑞々しく繊細な口当たりに仕上げた大吟醸の生酒です。華やかな香りと柔らかな味わいが印象的で軽く冷やしてお召し上がりください。</p>					

焼酎

ないな 紫	宮崎県			60ml	1,500
				180ml	4,500
<p>宮崎県産さつま芋を使い、数種類の原酒をブレンドすることにより、紫芋特有の華やかな香りと、やさしい口当たり、すっきりとした後味を実現したこだわりの逸品です。</p>					

グラスワイン&シャンパン

シャンパン

N.V. モエ エ シャンドン モエ アンペリアル ブリュット	France	Glass ¥ 2,500	Bottle ¥ 14,000
---------------------------------	--------	------------------	--------------------

白ワイン

2015 グランポレール 長野古里ぶどう園 シャルドネ	Japan	1,800	9,000
2014 サーモン ラン フィンガー レイクス リースリング	U.S.A.	1,900	9,500
2015 ケークブレッド セラーズ ナパ ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン	U.S.A.	2,800	14,000

赤ワイン

2013 グランポレール 長野古里ぶどう園 メルロー	Japan	1,800	9,000
2015 デントン ヴュー ヒル ヴィンヤード デントン シェッド ピノ ノワール	Australia	2,000	10,000
2013 クロ デュ ヴァル クラシック ナパ ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン	U.S.A.	2,800	14,000

ランチ&ディナー ビバレッジリスト

白ワイン

KENZO ESTATE		Half bottle	Bottle
2015 あさつゆ	U.S.A. Napa	¥ 13,000	¥ 26,000
清涼感と芳醇さを併せ持つ唯一無二の白ワイン。			
			Bottle
2015 アルガブランカ クラレーザ ディスタンクタメンテ 甲州	山梨		¥ 6,800
2013 シャトー メルシャン 長野シャルドネ	長野		8,000
2015 グレイス 甲州 鳥居平畑 プライヴェート リザーヴ	山梨		8,000
2013 サントリー 登美の丘 シャルドネ	山梨		10,000

赤ワイン

KENZO ESTATE		Half bottle	Bottle
2013 紫鈴	U.S.A. Napa	¥ 18,000	¥ 34,000
深みとしなやかさを 併せ持つ 繊細な赤ワイン			
2013 藍		39,000	78,000
純粋な葡萄の魅力が頂点で花開く珠玉の名品			
2013 紫		39,000	78,000
高貴さと優雅さを表す上級ボルドーブレンド			
			Bottle
2014 ダイヤモンド酒造 シャンテ Y・A マスカットベリー A Plus	山梨		¥ 8,000
2014 シャトー メルシャン 長野メルロー	長野		9,000
2012 サントリー ジャパン プレミアム 塩尻 メルロ	長野		10,000
2012 ソラリス 信州 カベルネ ソーヴィニヨン	長野		12,000
2013 シャトー メルシャン マリコ ヴィンヤード オムニス	長野		19,500
2012 登美	山梨		30,000

ランチ & ディナー ビバレッジリスト

日本酒

吟醸酒

浦霞 禅	宮城県	純米吟醸	+2	180ml	¥ 2,900
ほのかなメロンのような香りと、くつろぎを感じさせる後味。ゆったりとした甘みの特徴。					
				ボトル(720ml)	12,000
新政 No.6 Sタイプ	秋田県	純米吟醸	±0	180ml	3,500
「No.6」の代表作であり、旨みが濃縮され、重すぎず、軽すぎない絶妙な仕上がりです。					
爽やかな香り、やわらかな口当たりや心地よい甘みがあるバランスのとれたお酒です。					
				ボトル(720ml)	14,000
瀬祭 三割九分	山口県	純米大吟醸	+5	180ml	3,500
無加圧状態で、もろみから酒を分離するため、純米大吟醸もろみの本来持つ香りやふくらみ等の美点が崩れることなく表現されています。					
瀬祭 二割三分	山口県	純米大吟醸	+4	ボトル(720ml)	30,000
遠心分離の技術を使い圧力をかけずに搾ったものに、通常のお酒の搾り方である圧力をかけて搾ったものをブレンドしております。通常の搾り方由来のパンチのあるごく味を持つ酒質を加えて、洗練された華やかさと繊細さに厚みと複雑さを表したものです。					
瀬祭 発泡にごり酒	山口県	純米大吟醸	+5	360ml	3,800
にごり酒だからこそ分かる山田錦の米の甘み。瓶内二次発酵が生み出す爽やかな発泡性。					
最後に繊細かつ骨太の純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れをお楽しみ下さい。					
黒龍	福井県	大吟醸	+4	180ml	5,500
厳選した酒造好適米を丁寧に仕込んだ大吟醸一年ものです。					
ふくよかな香り、透明な喉越し、さわやかな飲み心地をお楽しみください。					
				ボトル(720ml)	22,000
竹林 かるやか	岡山県	純米大吟醸	+3	180ml	4,500
『山田錦』を50%まで磨き上げた純米吟醸酒。					
香りは華やかで味わいは軽くまるで深山に湧く清流を連想させる味わいです。					
				ボトル(720ml)	18,000
醸し人 九平次 彼の地	愛知県	純米大吟醸	±0	180ml	5,000
パリの三ツ星レストランでも使われている世界で認められた日本酒です。					
ワインのような酸味と甘さの絶妙なバランスをお楽しみください。					
				ボトル(720ml)	20,000

ランチ & ディナー ビバレッジリスト

本醸造酒

司牡丹 高知県 +9 180ml ￥1,400

喉越しが良く飲み飽きしない骨太な淡麗辛口の日本酒です。
超辛口でありながら柔らかな旨味が口の中いっぱいに広がります。

久保田 千寿 新潟県 +6 180ml 1,500

「食事と楽しむ吟醸酒」香りは穏やかに、飲み飽きしない味わいで口当りが柔らかく
冷やお燗にも適した本醸造酒です。

純米酒

銀嶺立山 富山県 +3 180ml ￥1,500

純米酒らしい旨味がありながら軽快な飲み口。
厳選された良質の五百万石と出羽燦々を使用して丁寧に醸した純米酒です。

船中八策 高知県 +6 180ml 1,600

香りが良く旨味が口の中で膨らむキレ抜群の辛口純米酒です。
辛いだけではなく酸とのバランスが取れた人気商品です。

竹林 ふかまり 岡山県 +4 180ml 3,000
ボトル(720ml) 12,000

自家製栽培『山田錦』を60%磨き上げた純米酒。落ち着いた香りの奥に
深くなめらかな甘さを感じられる日本酒です。

新政 No.6 Rタイプ 秋田県 180ml 3,000
ボトル(720ml) 12,000

「No.6」の定番生酒であり、米の味わいもしっかり感じられる上質な仕上がりです。
フレッシュで口の中に甘みを伴い、ふくよかな米の旨み、ほどよい酸が後味を引き締めてくれます。

一月三舟 (利き酒プラン) 180ml ￥5,000

一度に3種類の日本酒を堪能できる利き酒プランをご用意いたしました。ワイングラスで楽しむ新しい
日本酒の飲み方をお試ください。下記より好きなアイテムを1つずつお選びいただけます。

大吟醸酒

竹林かろやか
黒龍

本醸造酒 + 純米吟醸酒

司牡丹
久保田 千寿
浦霞 禅

純米酒

銀嶺立山
船中八策
竹林 ふかまり

焼酎

おすすめ

芋焼酎

720ml

超プレミア焼酎 極上 森伊蔵 鹿児島県 ￥39,000

蔵元内の地下洞窟でかめ壺の状態です。3年間長期熟成させたものです。とろりとしたまろやかさと3年熟成させた深みをご堪能ください。まさに極上の一滴と言われる一品です。

甑州 鹿児島県 60ml 一合 / 180ml

￥1,500 ￥4,500

鹿児島県の西の離島に浮かぶ甑島列島の最南端に位置し、三方を海に囲まれた大自然の中で丁寧に作られています。

麦焼酎

三段仕込み 宮崎県 ￥1,500 ￥4,500

一次仕込みは米麴、二次仕込みは麦麴、さらに三次仕込みで米麴と三段階で仕込み、三年間熟成させてつくられたもの。豊かな麦の香りとコクがあり麦わらの香り、落花生のような軽い香ばしさと旨味が特徴。

芋焼酎

60ml 一合 / 180ml

森伊蔵 鹿児島県 ￥3,000 ￥9,000

魔王 鹿児島県 2,500 7,500

村尾 鹿児島県 2,500 7,500

佐藤 鹿児島県 2,000 6,000

麦焼酎

佐藤 鹿児島県 ￥2,000 ￥6,000

おすすめ日本酒

お一人様でもグループでも色々な種類を楽しんでいただける日本酒をご用意しました。
化粧品のような綺麗な小瓶なので、女性にも親しみやすいデザインになっています。
お料理と共にお楽しみください。

ひと飲み酒 宝山酒造 新潟県

		Bottle
本醸造	200ml	¥ 1,800
純米酒	200ml	2,000
にごり酒	200ml	2,000
吟醸酒	200ml	2,300
こしひかり純米吟醸	200ml	2,500
大吟醸	200ml	3,400
純米大吟醸	200ml	3,600

麦酒

生ビール (熟撰)	45ml	¥ 1,200	ノンアルコールビール (小瓶)	¥ 950
国産ビール (小瓶)	45ml	1,150		

ウイスキー

シーバス・リーガル 12年	¥ 1,900	白州 12年	45ml	¥ 2,200
山崎 12年	2,200	響 21年	45ml	5,000

果実酒

酒呑童子 完熟にごり 京梅酒 京都府 日本酒ベース	60ml	¥ 1,200
加賀梅酒	60ml	1,100
ノンアルコール梅酒	60ml	980
梅の宿 あらごし みかん	60ml	1,100

カクテル

オリジナルカクテル

雲海 ￥ 1,250

日本酒を使った爽やかなカクテルです。柚子または梅お好きなフレーバーでお楽しみください。

レギュラーカクテル

ジントニック ￥ 1,550 ハイボール ￥ 2,100

カンパリソーダ 1,350 ミモザ 2,000

ノンアルコールカクテル

サラトガ クーラー ￥ 1,200

ソフトドリンク

馬路村 ゆずドリンク ￥ 980 富士ミネラルウォーター 780ml ￥ 900

オレンジジュース 1,080 エピアン 750ml 1,100

アップルジュース 980 ペリエ 330ml 950

富士山サイダー 980 サンペレグリノ 500ml 950

コカコーラ、コカコーラ・ゼロ 980

ジンジャーエール 980

ウーロン茶 980

黒ウーロン茶 1,080

コーヒー、紅茶

コーヒー ￥ 1,000 エスプレッソ ￥ 1,000

カプチーノ 1,000 紅茶 1,000

カフェ ラテ 1,000