

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

おすすめ会席

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。

嵐山 ～青時雨～ ARASHIYAMA ￥12,500

木々の青葉に振り溜まった雨がぱたぱたと落ちてくる様を青時雨と呼びます。雨や霧にぬれた木々の緑がひととき美しく際立つこの季節は、まさに夏の食材の始まりの時期です。「麦藁蛸と祭り鱧」と称される蛸と鱧、6月に解禁を迎える鮎など、旬の恵みとともに梅雨を乗り切り、本格的な夏に向けて健やかに過ごしいただけるようお願いを込めた献立です。

食前酒	にごり梅酒
先付	汲み上げ湯葉 炙り雲丹 菱蟹 内子の塩辛と味噌玉子 おくら 山葵 鱈甲飴
御椀	花山椒薄葛仕立て 油目切り落とし 新はす 破竹 東京独活 人参
造り	蓮の葉盛り 本鮪 白杵豊後水道からの恵み 鱧と梅肉 打ち苺苎 蓮芋 寄せ岩海苔 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	茅野輪と小笹飾り 鰻小袖鮓・酸漿釜に粉吹き石伏魚加羅煮・無花果胡麻浸し 松の実とクコの実 青竹串刺し 醍醐かすてら・諸胡瓜・合鴨焼きコース 壺つぼに 白瓜と生木耳黄味酢和え 干子あぶり
温菜	ひとくち煮麺 名残桜海老と畔豆の掻き揚げ 七味
焼物	天龍川活け鮎の炭火焼き 蓼酢
炊き合わせ	麦藁蛸柔らか煮 石川小芋白煮 南瓜 白芋茎 千石豆 木の芽
食事	浅利と新生姜 揚げ牛蒡の釜炊き御飯 または 鮎の釜炊き御飯 赤出汁 香の物五種 (二名様より) (1名様の場合は係の者にお尋ねください。)
水菓子	自家製水羊羹 小玉西瓜 シャインマスカット ピオーネ さくらんぼ

嵐山会席ペアリングセレクション (TEA) ￥5,000

先付と共に	妖精女王 玉蘭烏龍茶 スパークリング ティー 馨華
御椀と共に	紅焙 ザ ティー カンパニー
造り、八寸と共に	薔薇茶 ザ ティー カンパニー
温菜、焼物と共に	嬉野 緑茶
炊き合わせと共に	嬉野 焙茶

紫雲 SHIUN 16,000

食前酒、先付、御椀、造り、焼物、八寸、煮物替わり、進肴、食事、水菓子

東山 HIGASHIYAMA 8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、煮物、焼物、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

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、香の物三種

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。

三河産 特選鰻重箱 SELECTED JAPANESE FARMED EEL 5,700

特選鰻重箱、肝吸い、肝焼きと出汁巻き玉子、香の物五種

国内産 天然鰻重箱 WILD JAPANESE EEL 時価

天然鰻重箱、肝吸い、肝焼きと出汁巻き玉子、香の物五種
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。
京籠に蓮の葉敷いて、旬の味覚
造り、三段茶巾重箱に 伊勢鰻鮓・季節野菜の天婦羅添え、
梅雨伊佐木の胡麻たれ茶漬け、香の物三種、デザート

楽 RAKU 3,500

向夏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。
京籠に蓮の葉敷いて、旬の味覚
三段茶巾重箱に 伊勢鰻鮓・季節野菜の天婦羅添え、梅雨伊佐木の胡麻たれ茶漬け、香の物三種、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、掻き揚げ）
御飯、赤出汁、香の物三種

特選黒毛和牛重箱 WAGYU AND RICE BOX 180g 4,900
130g 3,900

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、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 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、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、香の物三種 ※一般席でのご利用とさせていただきます。

追加料金 ¥500 にてウーロン茶、ジンジャーエール、コカ・コーラをご用意いたします。

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～暑気払い 鯉と鮎を取り入れて～ SHIUN ￥16,000

しとしと雨が降り続く梅雨のさなか、暦の上では夏真っ盛りとなる夏至を迎えます。30周年記念の紫雲は、解禁を迎えた鮎、梅雨の水を飲んで美味しくなるといわれる鯉を様々な味わいで贅沢に取り入れ、氷室、青梅などの涼しげで色彩鮮やかな味覚や炭火の香りの近江牛も含め、暑気払いに適した品々となっています。

- 食前酒 にごり梅酒
- 先付 玉蜀黍氷室 秋田新じゅんさい
津合蟹身 叩きおくら 木の芽 美味出汁餡
- 御椀 潮仕立て
牡丹鯉と青梅 根曲がり筍 笹小めろん 口・実柚子
- 造り 蓮の葉盛り
本鮎 白杵からの恵み二種 岩海苔寄せ 芽物色々 山葵 土佐醤油
鯉落としと鯉皮梅肉和え 胡瓜雷干し 生姜 茗荷 切り胡麻
- 焼物 天龍川活け鮎炭火焼き (ひば 山笹) 燕生姜 玉井醬経山寺味噌 蓼酢
- 八寸 鱧寿司 叩き木の芽 はじかみ
白瓜昆布メと熟成豆腐白掛け 黒糖玉子 芥子蓮根
海老二身干子入り 酸漿釜に石伏魚飴炊き 酢橘釜に莫久来と叩き長芋
- 煮物替わり 鮎と北寄貝と板屋貝の花山椒葛煮 擬製里芋 忍び柚子胡椒
- 進肴 近江牛炭火 たすまにあますたーど 名残蕨 クレソン
- 食事 鮎雑炊 溶き卵 香の物盛り合わせ
または 鮎と塩昆布の茶漬け 胡瓜 にがうるか 薬味 香の物 土瓶に汐煎茶
*二名様以上で鮎の釜炊き御飯をご希望のお客様には対応いたします。
- 水菓子 自家製水羊羹
小玉西瓜 白桃 シャインマスカット ピオーネ さくらんぼ

紫雲会席ペアリングセレクション (WINE) ￥8,000

おすすめワイン5種

紫雲会席ペアリングセレクション (TEA) ￥5,000

- 先付、御椀と共に 妖精女王 玉蘭烏龍茶 スパークリング ティー 馨華
- 造りと共に 紅焙 ザティー カンパニー
- 焼物、八寸と共に 薔薇茶 ザティー カンパニー
- 煮物替わりと共に 嬉野 緑茶
- 進肴と共に 嬉野 玄米茶

ディナーメニュー

季節の会席

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、焼物、八寸、煮物、進肴、食事、水菓子

早雲 SOUN 12,500

食前酒、先付、御椀、造り、八寸、焼物、炊き合わせ、食事、水菓子

特選和牛

特選ステーキ会席 STEAK 神戸ビーフサーロイン 130g 27,000

食前酒、前菜、御椀、造り、ステーキ、
食事、水菓子

近江雌牛フィレ 120g 18,500

近江雌牛サーロイン 130g 17,000

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、
きしめん または 御飯、水菓子

神戸ビーフ 26,000

松阪牛 21,000

近江牛 17,000

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。

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、炊き合わせ
搔き揚げ小丼 または 搔き揚げ天茶漬、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、香の物三種
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 ～青時雨の頃～

鯉

鯉潮仕立て 牡丹鯉と青梅	¥ 2,500
鯉棒寿司 花山椒 燕生姜と径山寺味噌添えて	2,800
鯉玉♪鍋 淡路玉葱とちぎり生麩 落とし梅	2,800
鯉ちり 蓮芋 打ち茗荷 花穂紫蘇 ちりぽん酢と梅肉たれ	3,000

鮎

活け若鮎の炭火焼き 蓼酢添え (三本)	2,700
活け若鮎の天麩羅 または 唐揚げ (二本)	1,800
鮎の釜炊き御飯 (二合～)	4,700

鰻

鰻蒲焼き または 鰻白焼き	
愛知三河産特選鰻	4,700
天然鰻 各地厳選 (入荷の状況により)	時価

鱸

鱸の汐焼き 蓼酢掛け	2,700
鱸のたれ焼き 花山椒の香り	3,000

桜海老

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

金目鯛

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

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

大さざえ

大さざえの造り	¥ 3,800
大さざえ壺焼き	4,200

本鮪

本鮪ほほ肉の鉄焼き	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

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
小尾鯛の一夜干し	6,500

鮑 - 300g

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

加茂茄子

加茂茄子の二色田楽（柚子味噌・荳胡麻味噌）	1,800
加茂茄子と近江牛の博多煮	2,800

新じゅんさい 秋田直送

じゅんさいと汲み上げ湯葉 蟹味と雲丹 鱈甲飴 山葵	2,200
大葉じゅんさいの赤出汁味噌汁	800

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 海老と鯛の煎餅と有機野菜添えて	50g 18,000

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
京都鴨治部煮と夏野菜	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は 100g よりお好みのグラムにてご注文いただけます。

近江牛サーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~	8,000~
近江牛フィレ炭火すて一き 生野菜添えて	120g	11,000
神戸ビーフサーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	130g	18,000

日本三大牛 近江・松阪・神戸

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~
神戸ビーフ	100g~	12,000~

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~
神戸ビーフ	100g~	12,000~

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
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
石川小芋白煮	1,700
京湯葉含め煮	1,700
揚げだし豆腐	1,800
季節の野菜 炊き合わせ	2,000
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

黒帯特級素麺 1,700

鯛にゅうめん 2,100

雲海特製釜飯：

浅利と新生姜の釜炊き御飯 5,500

蛍烏賊と田芹の釜炊き御飯 5,900

あわびと鳴門若布の釜炊き御飯 9,000

水菓子 甘味

厳選 季節のおすすめ果物

宮崎完熟まんごー 太陽のタマゴ	¥ 3,800
静岡厳選ますくめろん	2,500
熊本 小玉西瓜	1,800
はわいあんぱぱいや	1,500
季節の果物各種 (白桃・さくらんぼ・他)	時価

* 果物類は入荷状況によりご提供出来ない場合もございます。
係りの者にお尋ねください。

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
葛きり	1,500
抹茶セット 季節の練り切り	1,300
抹茶ぷりんと苺氷果実	1,200
自家製水羊羹と青梅蜜煮	1,200
自家製濃厚五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 * 係りの者にお尋ねください。	各 800
コーヒー、紅茶	各 1,000