

# 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 ARASHIYAMA

¥12,500

冬空が眩しいこの時期、暦の上では春を迎えます。

今月の『嵐山』はこの時期にまだまだ美味しい根菜の海老芋や淀大根、北海より届く身の締まった海鮮の香りいっぱいの茶碗蒸し、春を待ちわび芽を出した走りの山菜を取り入れ、この時期だから味わえる『冬』と『春』の季節感溢れるお献立です

食前酒 にごり梅酒

先付 子持ち昆布と菜花と独活 鍵蕨の春待ち浸し 板雲丹 色紙柚子  
二添え 茶振り海鼠と蓬麩の白酢和え 松の実 結び人参 木の芽

御椀 雲仕立て  
白子の黄味揚げ 荻胡麻葛寄せ 梅麩 鈴菜 口・木の芽

造り 旬の物三種盛り 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油

八寸 煮穴子鮓・南瓜かすてら・牡丹百合根蜜煮 梅の香り 金沢かぶら寿司  
つの字車海老・黒豆羊羹 金箔・銀箔 鮫鱈肝有馬煮七味

炊き合わせ 海老芋 淀大根 富貴 鯛の子 天豆 光琳梅花人参 針柚子

焼物 京鴨と地鶏の炭火焼き 赤玉味噌 下仁田葱 防風 六方芽慈姑 葉地神

蒸物 北海の味覚茶碗蒸し 喉黒 帆立  
鱈場蟹と雲丹の餡 忍び柚子胡椒

食事 十二区の煌き 津合い蟹と京揚げの釜炊き御飯 長芹 生姜  
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 苺と抹茶醍醐

#### 東山 HIGASHIYAMA

¥8,500

食前酒、前菜、御椀、造り、焼物、煮物替り、食事、水菓子

#### 紫雲 SHIUN

¥16,000

食前酒、先付、雑煮碗、造り、炊き合わせ、八寸、焼物、進肴、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、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。

#### 樂月 RAKU-TSUKI

¥ 5,000

「楽」の胡麻豆腐が造りになった充実の御膳です。

野菜いろいろ、造り、鯛のあら炊き、合肴、寒鰯の胡麻和え御飯、香の物、デザート

#### 樂 RAKU

¥ 3,500

季節の野菜と旬の魚の味わいを少しずつを集めた御膳です。

野菜いろいろ、胡麻豆腐、鯛のあら炊き、合肴、寒鰯の胡麻和え御飯、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 二添え、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。

## 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 ～初春～ SHIUN ￥16,000

まだまだ寒さの続くこの時期は、鱈場蟹、津合蟹や淀大根、金時人参や堀川牛蒡など、日本の「美味」が多々届きます。今月の「紫雲」はその冬の美味と新年を迎える伝統的な「喜」のお献立を合わせ、皆さまへ新春のお慶びをお届けいたします。

食前酒 にごり梅酒

先付 白子葛 ふぐ白子もどき 雲丹 芽甘草 鍵蕨 梅肉 玉柚子 山葵 鱈甲飴

雑煮椀 京白味噌仕立て  
ふぐ 海老芋 すずしろ白玉 鈴菜 散らしあられ  
松葉柚子 新竹の子 梅麩 口・辛子

造り 旬の三種盛り 芽ものいろいろ 有東木の山葵 土佐醤油

炊き合わせ 堀川牛蒡鶏そぼろ射込み  
慈姑 淀大根 日の出金時人参 天豆 針柚子

八寸 数の子土佐和え・つの字車海老・南瓜かすてら・勝栗白金団茶巾  
春子鯛手毬笹巻き・干し柿醃酏黄味寿司・千社塔西京漬 京鴨の生はむ  
黒豆羊羹 金箔・銀箔

焼物 鰯つけ焼き 鱈場蟹酒盗焼き 慈姑の煎餅 葉地神 丸十蜜煮

進肴 聖護院蕪のかぶら蒸し 喉黒 南瓜 木耳 百合根 山葵 潮餡掛け

食事 十二区の煌き 津合い蟹と京揚げの釜炊き御飯 長芹 生姜  
赤出汁 香の物  
(一名様の場合は係の者にお尋ねください)

水菓子 苺と乾酪パパイヤ 乾燥レモン 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。係りにお尋ねください。

### 雲海 UNKAI ￥21,000

食前酒、先付、雑煮椀、造り、炊き合わせ、八寸、焼物、進肴、食事、水菓子

### 早雲 SOUN ￥12,500

食前酒、先付、二添え、御椀、造り、八寸、炊き合わせ、焼物、蒸物、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。係りの者にお尋ねください。

特選ステーキ会席 STEAK

食前酒、前菜、雑煮椀、造り、ステーキ、  
食事、水菓子

近江雌牛サーロイン 150g ￥17,000

近江雌牛フィレ 120g ￥18,500

神戸雌牛サーロイン 150g ￥25,000

### 天麩羅

天婦羅会席 桐 KIRI ￥15,000

食前酒、先付、前菜、御椀替わり、造り、天麩羅二種、煮物

搔き揚げ小丼 または 搔き揚げ天茶漬、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

特選近江牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU -OHMI- ￥17,000

食前酒、前菜、特選近江牛 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

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 ～寒の内の頃～

### 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

### 鹿児島早堀り筍

筍と若布の清まし椀	¥ 1,800
-----------	---------

\*他、焼き・揚げ・煮 お好みに調理承ります。係りのものにお尋ねください。

### 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

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
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)

#### 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

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 肝醤油とぼん酢	¥ 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掻き揚げ	¥ 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
天然鰻 各地厳選 (入荷の状況により)	時価

### 本鮪

本鮪ほほ肉の炊焼き	¥ 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
京白味噌仕立て 虎河豚と海老芋	¥ 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
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 ~
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

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（苺・日本の柑橘・みかん類 他） 係りの者にお尋ねください	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 各種 係りの者にお尋ねください	¥ 800
すとろべりーくりーむ	¥ 1,800
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。係りの者にお尋ねください。