

# 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 ARASHIYAMA

¥12,500

さわやかな風の季節、夏の前の山菜や野菜には特有の苦味や香りがあり、心身に刺激を与え、冬に衰え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、花山椒、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、初夏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	火取り薫風本鱒と群雲醍醐 白子餡 ちぎり木の芽と花山椒
御椀	霞仕立て 油目花卉葛打ち 皐月豆すくい取り 浜防風 百合根 口・梅肉
造り	金目鯛 本鮪 煽り烏賊 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	新茶のかすてら 新茶はくせん揚げ・粽生麩餅・蕨手烏賊 皐月豆艶煮・新丸十檸檬蜜煮・海老唐墨・麦藁蛸やわらか煮 太刀魚八幡巻き・蛍烏賊酢味噌掛け
炊き合わせ	筍といろいろ貝の雁もどき玉 こしあぶら 地木の芽
焼物	大平目酒盗掛け 山独白漬け 野路の伽羅煮 はじかみ
強肴	近江牛と雲丹葛煮 青路笹打ち 露地蕨 春子椎茸
食事	駿河湾桜海老と生姜の釜炊き御飯 長芹 または 竹の子と京揚げの釜炊き御飯 赤出汁 香の物 (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	柑橘のジュレ 果実氷 生くりーむ みんと葉

#### 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
炊き合わせ、焼物と共に	嬉野 緑茶
強肴と共に	嬉野 焙茶

#### 紫雲 SHIUN

¥16,000

食前酒、先付、二添え、御椀替わり、造り、八寸、焼物、炊き合わせ、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、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、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。

#### 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。  
白木蓋付長角箱に季節のひとくちいろいろ  
造り、伊勢蓬うどん、桜海老掻き揚げ、初鯉胡麻たれ茶漬、デザート

#### 楽 RAKU

¥ 3,500

季節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。  
白木蓋付長角箱に季節のひとくちいろいろ  
伊勢蓬うどん、桜海老掻き揚げ、初鯉胡麻たれ茶漬、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

#### 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。

## 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～立夏の頃～ SHIUN

¥ 16,000

立夏とは、しだいに夏めいてくる頃のことです。春の食材が終わりに近づき、新緑も鮮やかな輝きを見せ始めます。名残の山菜、竹の子をはじめ花山椒、油目や白魚、初かつおなど、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 貝いろいろと九条葱 鉄砲和え  
浅利 青柳 海松貝 鳥貝 蕨 木の芽

二添え 白魚と稚鮎唐揚げ 牛蒡の香りと共に 新茶塩

御椀替わり 花山椒葛煮鍋  
鹿島灘大蛤 火取り油目 うるい 山独活

造り 本鮪 真子鰯 煽り烏賊とプルニエキャビア 生雲丹 筍  
芽物いろいろ 片栗菜 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・麦藁蛸軟らか煮 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・太刀魚八幡巻・鶏味噌卵

焼物 近江牛木の芽酢掛け  
蛸烏賊黄味酒盗炭火焼き 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 路の薑蓮根餅 浮き人参

食事 初かつおと青路の胡麻茶漬け  
土瓶に出汁茶 香の物五種  
\*二名様以上で釜炊き御飯ご希望の方には御対応いたします。

水菓子 柑橘のジュレ 茂木の枇杷 さくらんぼ 果実氷 みんと葉

#### 紫雲会席ペアリングセレクション (WINE)

¥ 8,000

先付二種と共に マム グラン コルドン ブリュット 120ml

御椀替わりと共に グラン ポレール 北海道 ケルナー 辛口 90ml

造り、八寸と共に キスヴィン ワイナリー 甲州 90ml

焼物と共に ベルグストロム ワインズ ウィラメットヴァレー  
オールド ストーンズ シャルドネ 90ml

炊き合わせと共に グラン ポレール 北海道余市 ピノ ノワール 90ml

#### 紫雲会席ペアリングセレクション (TEA)

¥ 5,000

先付二種と共に 妖精女王 玉蘭烏龍茶 スパークリング ティー 馨華

御椀替わりと共に 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

焼物と共に 嬉野 緑茶

炊き合わせと共に 嬉野 焙茶

## 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、二添え、御椀替わり、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

### 特選和牛

特選ステーキ会席 STEAK 神戸ビーフサーロイン 130g ￥26,000

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  
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 ～立夏の頃～

### 白魚

白魚と名残山菜の搔き揚げ	¥ 2,200
白魚の唐揚げ 牛蒡の香りと共に	¥ 2,300
白魚の臍 玉苺鍋 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 ぽん酢	¥ 4,300

### 活け稚鮎

活け稚鮎の天麩羅、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

鯛のへぎ造り 有東木の山葵 土佐醤油	¥ 5,000
鯛の薄造り 鴨頭葱 赤卸し ぽん酢	¥ 5,500
鯛の兜煮	¥ 4,800
鯛の酒蒸し	¥ 4,700

### 初かつお

初かつおの造り	¥ 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

## ランチ&ディナー アラカルトメニュー

### 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

### 桜海老

桜海老と青菜の煮浸し	¥ 1,800
桜海老と名残山菜の掻き揚げ	¥ 2,000
桜海老と貝 名残山菜の天ばら御飯	¥ 2,200
桜海老釜炊き御飯（二名様）	¥ 4,800

### 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

### 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。係りの者にお尋ねください。

### 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	

## 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
京都鴨治部煮と季節野菜	¥ 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

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 ¥ 10,000
神戸ビーフサーロイン炭火すて一き 生野菜添えて	100g~ ¥ 14,000~

### 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~
神戸ビーフ	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~
神戸ビーフ	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
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
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

#### 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	

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：

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：

蛸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

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

### 厳選 季節のおすすめ果物

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
他、季節の果物各種	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。	

柑橘釜のじゅれと季節果物	¥ 2,000
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
ほうじ茶ぷりんと刻み苺氷果実	¥ 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
自家製しゃーべっと * 係の者にお尋ねください。	各 ¥ 800
コーヒー、紅茶	各 ¥ 1,000

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。