

# 日本料理「雲海」グランドメニュー

※表記価格には消費税が含まれております。別途 13%のサービス料を頂戴いたします。

※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

#### 恵 ～ KEI ～

¥14,300

「恵」は思いやりや美しさを表現した一字です。お客様をお迎え出来る事に感謝し日本料理「雲海」での時間が恵まれたものとなりますよう、日本の季節の味や香り、美しさをふんだんに取り入れたこの時期の特別な会席をご用意しました。

食前茶	お茶の出汁 嬉野浅蒸玉緑茶の氷出し茶
先付	蛸烏賊と津合蟹 九条葱と露地蕨の鉄砲和え
凌ぎ	浜名湖鰻粽寿司 阜月豆帆立挟み揚げ 野露伽羅煮
御椀	吉野仕立て 筍といろいろ貝の雁もどき玉 こしあぶら 地木の芽
造り	本鮪、西からの恵み三種 新水雲 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油 かたくりの花 *入荷の状況により変更する場合がございます
焼物	尼鯛と花びら鮎並 浅利 九条葱 花山椒
食事	初かつおと火取り太刀魚胡麻茶漬 薬味 香の物五種
水菓子	冷やし白玉善哉 自家製五倍抹茶のあいすくりーむと季節の果実

#### 悠 ～ YU ～

17,600

会席料理 恵に強肴「近江牛の雲丹焼き」を追加して、お食事が「金目鯛と鮑の胡麻茶漬」になったおすすめ会席です。

## ランチメニュー

### 想 ～ SO ～

¥ 9,900

「想」は心に像を思い浮かべること、相手の事を思い浮かべるといった意味の一字です。  
日本の美しい季節の味や香りをお楽しみいただきたいとお客さまへの思いを込めた献立です。

食前茶	お茶の出汁 嬉野浅蒸玉緑茶の氷出し茶
先付	蛸烏賊と津合蟹 九条葱と露地蕨の鉄砲和え
御椀	吉野仕立て 筍といろいろ貝の雁もどき玉 こしあぶら 地木の芽
造り	本鮪、西からの恵み二種 新水雲 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油 かたくりの花 *入荷の状況により変更する場合がございます
焼物	尼鯛と花びら鮎並 浅利 九条葱 花山椒
食事	初かつおと火取り太刀魚胡麻茶漬け 薬味 香の物五種
水菓子	冷やし白玉善哉 自家製五倍抹茶のあいすくりーむと季節の果実

### 松花堂弁当 SHOKADO

6,600

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、筍と京揚げの炊き込み御飯、香の物三種  
\*追加料金¥1,650にてお造りを二種盛りから五種盛りへご変更いただけます。  
\*追加料金¥1,650にて本日のデザートとコーヒーをご用意いたします。

### 特選黒毛和牛重箱 WAGYU AND RICE BOX

180g 5,390  
130g 4,290

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  
生野菜いろいろ、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

### 雲海天井 UNKAI DONBURI TEMPURA

3,850

天井（鞘巻き海老、穴子、帆立の搔き揚げ、季節野菜）、小鉢、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

### 上にぎり寿司 JYO-NIGIRI

9,350

上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁

## ランチメニュー

### 水菓子 甘味

宮崎完熟まんごー	¥4,180
静岡厳選ますくめろん	2,750
熊本 小玉西瓜	1,980
はわいあんぱぱいや	1,980
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。	
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。	1,650
葛きり	1,650
抹茶セット 季節の練り切り	1,430
自家製濃厚五倍の抹茶あいすくりーむ	1,320
自家製あいすくりーむ ばにら・抹茶・小倉	各 880
自家製シャーベット *係りの者にお尋ねください。	各 880
コーヒー、紅茶	各 1,485

## 会席

### 恵 ～ KEI ～

¥14,300

「恵」は思いやりや美しさを表現した一字です。お客様をお迎え出来る事に感謝し日本料理「雲海」での時間が恵まれたものとなりますよう、日本の季節の味や香り、美しさをふんだんに取り入れたこの時期の特別な会席をご用意しました。

食前茶	お茶の出汁 嬉野浅蒸玉緑茶の氷出し茶
先付	蛸烏賊と津合蟹 九条葱と露地蕨の鉄砲和え
凌ぎ	浜名湖鰻粽寿司 阜月豆帆立挟み揚げ 野路伽羅煮
御椀	吉野仕立て 筍といろいろ貝の雁もどき玉 こしあぶら 地木の芽
造り	本鮪、西からの恵み三種 新水雲 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油 かたくりの花 *入荷の状況により変更する場合がございます
焼物	尼鯛と花びら鮎並 浅利 九条葱 花山椒
食事	初かつおと火取り太刀魚胡麻茶漬 薬味 香の物五種
水菓子	冷やし白玉善哉 自家製五倍抹茶のあいすくりーむと季節の果実

### 料理長おまかせ会席 CHEF'S SPECIAL

¥27,500～

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。係りの者にお尋ねください。

### 悠 ～ YU ～

17,600

会席料理 恵に強肴「近江牛の雲丹焼き」を追加して、お食事が「金目鯛と鮑の胡麻茶漬」になったおすすめ会席です。

### 想 ～ SO ～

9,900

先付、椀、造り、焼物、食事、水菓子

\*内容はスタッフにお尋ねください。

ディナーメニュー

近江牛しゃぶしゃぶ SHABUSHABU ￥18,700

先付、造り、近江牛 150g、野菜、きしめん または 御飯、水菓子

御寿司

上にぎり寿司 JYO-NIGIRI ￥9,350

上にぎり寿司九貫、巻き物二分の一本、小鉢、赤出汁

## 一品料理

### 珍味・お通し

季節野菜の浸し	¥ 1,540
胡麻豆腐（山葵醤油または 柚子味噌で）	1,760
このわた（海鼠の腸の塩辛）	1,980
天豆塩茹で	1,980
子持若布	2,420
季節の八寸盛り合わせ	3,300

### 御椀

清まし仕立て 海老真丈	1,980
薄葛仕立て 苺椀 雲丹 鮑 独活 若布	3,080

### 造り

お造り盛り合わせ（二人前～）	7,150～
----------------	--------

### 煮物

季節の野菜 炊き合わせ	2,200
-------------	-------

### 焼物

自家製干物	時価
豆腐田楽	1,430

### 揚物

野菜天ぷら盛り合せ	2,530
天ぷら盛り合せ （鞘巻海老三本 白身魚一貫 野菜五品）	3,960

### お好み天ぷら

鞘巻海老（二本）	1,650
穴子（一切）	880
烏賊（一切）	880
野菜（一貫）	275
南瓜・サツマイモ・椎茸・青唐・茄子	

### 酢物

もずく酢と落とし雲丹	1,870
------------	-------

ディナー アラカルトメニュー

生野菜

雲海野菜サラダ	¥ 1,650
海鮮サラダ	3,080

食事

お茶漬け：

のり茶漬け	1,375
梅茶漬け	1,430
鮭茶漬け	1,870
鯛茶漬け	2,530

雑炊：

野菜雑炊	1,870
蟹雑炊	2,310
鮑雑炊	3,850

麺：

稲庭うどん	1,650
鯛にゅうめん	2,310

雲海特製釜飯：

あわびと鳴門若布の釜炊き御飯	9,900
浅利と新生姜の釜炊き御飯	6,050

水菓子・甘味

宮崎完熟まんごー	¥ 4,180
静岡厳選ますくめろん	2,750
熊本 小玉西瓜	1,980
はわいあんぱぱいや	1,980
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。

自家製ぜんざい	1,650
焼餅 またはは 白玉	
*温・冷お選びいただけます	

葛きり	1,650
-----	-------

抹茶セット 季節の練り切り	1,430
---------------	-------

自家製濃厚五倍の抹茶あいすくリーむ	1,320
-------------------	-------

自家製あいすくリーむ	各 880
ばにら・抹茶・小倉	

自家製しゃべっと	各 880
----------	-------

\*係りの者にお尋ねください

コーヒー、紅茶	各 1,485
---------	---------