

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～笑門来福～ 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、寒の頃の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	子持ち昆布と津合い蟹 菜花と独活 鍵蕨の春待ち浸し 板雲丹 色紙柚子
御椀	吉野仕立て ふぉあぐらの黄金揚げと京鴨 梅麩 鈴菜 黒胡椒 口、とりゆふ
造り	旬の物三種盛り 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油
八寸	茶振り海鼠と蓬麩の白酢和え 松の実 木の芽、煮穴子鮓、 柚香伊達巻、紅白千代呂貴、寿老海老、照り五万米、 牡丹百合根蜜煮 梅の香り、黒豆羊羹 金・銀箔、柚子干柿醍醐掛け
炊き合わせ	海老芋 淀大根 富貴 鯛の子 天豆 金時人参 針柚子
焼物	鱈西京 紅白百合根梅香餡 丸十蜜煮 枝牛蒡きんぴら 梅花大根 人参膾
蒸物	寒の味覚小茶碗蒸し 尼鯛 帆立 鮑 鱈場蟹と雲丹の餡 忍び柚子胡椒 添え いくら
食事	「十二区の煌き」津合い蟹と加賀葱の搔き揚げ小井 赤出汁 香の物五種
水菓子	雲海ちよこの水羊羹と苺

紫雲 SHIUN

16,000

食前酒、先付、前菜、御椀、造り、炊き合わせ、焼物、蒸物、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

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、紅津合い蟹と京揚げと慈姑の炊き込み御飯、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。

楽月～野菜と魚のお膳～ RAKU-TSUKI

5,000

「楽」の小菜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、香の物三種、赤出汁、デザート

楽～野菜と魚のお膳～ RAKU

3,500

季節の野菜と魚の味わいを少しずつ集めた御膳です。

野菜いろいろ、小菜、鯛のあら炊き、合肴、寒鰯の胡麻和え御飯、香の物三種、赤出汁、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）
富山こしひかりの御飯、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、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。

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	金沢かぶら寿司 運盛り野菜（蓮根・銀杏・金柑・近江蒟蒻・結び人参）
前菜	鞘巻き海老唐墨和え、照り五万米、津合い蟹砵巻き黄味酢掛け、 鍵蕨、紅白千代呂貴、勝栗白金団茶巾、柚香伊達巻き、 黒豆羊羹 金箔・銀箔、数の子土佐和え、 千社塔西京漬け、柚子干柿醃酏掛け
御椀	潮薄葛仕立て 火取り鯛と聖護院雪かぶら 光琳梅人参 百合根 南瓜 鈴菜 口、山葵
造り	旬の物三種盛り 芽物いろいろ 芽甘草 縋り紅白 山葵 土佐醤油
炊き合わせ	堀川牛蒡鶏そぼろ射込み 海老芋 淀大根 日の出金時人参 天豆 針柚子
焼物	鱈柚庵焼き金箔包み 京味噌餡 殿上昆布 芽慈姑白掛け 筆生賀
蒸物	寒の味覚小茶碗蒸し きんき 帆立 鮑 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 (一名様の場合は係の者にお尋ねください)
水菓子	苺と乾酪パイヤ 乾燥レモン ミント葉

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～冬の贅沢～ UNKAI

21,000

食前酒、先付、前菜、御椀、造り、炊き合わせ、焼物、蒸物、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

ディナーメニュー

とらふぐ 大分白杓から直送

厳選白杓のとらふぐコース FUGU ￥20,000

前菜、御椀、てっさ、唐揚げ、てっちり鍋、雑炊、水菓子

天然とらふぐコース 時価

前菜、御椀、てっさ、唐揚げ、てっちり鍋、雑炊、水菓子
事前の予約が必要となります。係の者にお尋ねください。

ふぐのひれ酒 1,500
つぎ酒 1,000

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 20,500
近江雌牛サーロイン 130g 18,000

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 17,000

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。

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
掻き揚げ小丼 または 掻き揚げ天茶漬、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、紅津合い蟹と京揚げと慈姑の炊き込み御飯、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 ～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	12,000

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 炭コンロで	6,500

尼鯛

尼鯛の若狭焼き	4,500
尼鯛と聖護院蕪のかぶら蒸し	3,200
尼鯛の骨蒸し 豆腐 椎茸 菊菜 柚子 ぼん酢	5,500

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	13,000～

ランチ&ディナー アラカルトメニュー

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搔き揚げ	2,000
帆立貝と野菜ときのこの天ばら御飯（赤出汁、香の物付）	2,200

鰻

鰻蒲焼き 又は 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

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	6,000

鹿児島早堀り筍

筍と若布の清まし椀	1,800
焼き・揚げ・煮 お好みで調理承ります。係の者にお尋ねください。	

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	2,500

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 19,000
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（二合）	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
京都鴨治部煮と冬野菜	2,300
京都鴨の朴葉味噌焼き	2,600
京都鴨の炭火焼きコース（塩焼き）	3,000

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~	10,000~
近江牛フィレ炭火すて一き 生野菜添えて	120g	13,000
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~	7,000~
松阪牛	100g~	9,000~
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~	7,000~
松阪牛	100g~	9,000~
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
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 ~

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：

津合い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 9,000

水菓子 甘味

厳選 季節のおすすめ果物

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・日本の柑橘類・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。

雲海特製濃厚抹茶ぷりん 善哉と苺 1,700

雲海自家製ちょこの水羊羹と苺 1,600

自家製ぜんざい 焼餅 または 白玉 1,500
温・冷お選びいただけます。

葛きり 1,500

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 各 800
ぱにら・抹茶・小倉

自家製しゃべっと 各 800
* 係りの者にお尋ねください。

コーヒー、紅茶 各 1,350