日本料理「雲海」グランドメニュー

ランチ・ディナー

恵 ～ KEI ～

¥15,400

先付　新緑のすくいとり　碓井豆
名残桜　あられ　花穂　辛子

新もずくと山菜のさらだ　津合蟹山芋かるかん　白魚
名残柚薫生姜酢おいる

凌ぎ　伝助煮穴子粽寿司
芹の卯の花　野蕗伽羅煮

御椀　百合根春霞椀
肝よごし鮑　鞘巻き海老吉野　筍　青あすぱら　口、花柚子

造り　本鮪　梅雨いさき　鯛　障泥烏賊
芽物いろいろ　有東木の山葵　土佐醤油

焼物　山吹とりゅふ尼鯛　こしあぶら　はじかみ

煮物　帆立と蕗の塔の雁もどき玉
駿河湾桜海老

食事　春告魚蕎麦　打ち葱　七味

水菓子　苺の醍醐　雲海自家製ふるーつあんみつ
五倍抹茶のあいすくりーむ

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。
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

想～ SOU ～

￥9,900

先付　新緑のすくいとり　碓井豆
名残桜　あられ　花穂　辛子

新もずくと山菜のさらだ　津合蟹山芋かるかん　白魚
名残柚薫生姜酢おいる

御椀　百合根春霞椀
肝よごし鮑　鞘巻き海老吉野　筍　青あすぱら　口、花柚子

造り　本鮪　梅雨いさき　鯛
芽物いろいろ　有東木の山葵　土佐醤油

焼物　山吹とりゅふ尼鯛　こしあぶら　はじかみ

食事　春告魚蕎麦　打ち葱　七味
春の天婦羅小天丼
香の物

水菓子　雲海自家製　春のとまとのかき氷

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。
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

悠 ～ YU ～

¥18,700

先付　新緑のすくいとり　碓井豆
　名残桜　あられ　花穂　辛子

新もずくと山菜のさらだ　津合蟹山芋かるかん　白魚
　名残柚薫生姜酢おいる

凌ぎ　伝助煮穴子粽寿司　近江牛玉寿司
　芹の卯の花　野蕗伽羅煮

御椀　百合根春霞椀
　肝よごし鮑　鞘巻き海老吉野　筍　青あすぱら　口、花柚子

造り　本鮪　梅雨いさき　鯛　障泥烏賊
　芽物いろいろ　有東木の山葵　土佐醤油

焼物　山吹とりゅふ尼鯛　こしあぶら　はじかみ

揚物　串揚げ　桜鱒　たらの芽　皐月豆

煮物　帆立と蕗の塔の雁もどき玉
　駿河湾桜海老

食事　春告魚蕎麦　打ち葱　七味

水菓子　苺の醍醐　雲海自家製ふるーつあんみつ
五倍抹茶のあいすくりーむ
または
雲海自家製　春のとまとのかき氷

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。
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

愛 ～ AI ～

¥27,500

先付　新緑のすくいとり　碓井豆
　名残桜　あられ　花穂　辛子

新もずくと山菜のさらだ　津合蟹山芋かるかん　白魚
　名残柚薫生姜酢おいる

凌ぎ　伝助煮穴子粽寿司
　芹の卯の花　野蕗伽羅煮

御椀　百合根春霞椀
　肝よごし鮑　鞘巻き海老吉野　筍　青あすぱら　口、花柚子

造り　本鮪　梅雨いさき　鯛　障泥烏賊
　芽物いろいろ　有東木の山葵　土佐醤油

焼物　山吹とりゅふ尼鯛　こしあぶら　はじかみ

強肴　近江牛さーろいん炭火焼き
または　蝦夷鮑すてーき

煮物　帆立と蕗の塔の雁もどき玉
　駿河湾桜海老

食事　春告魚蕎麦　打ち葱　七味

水菓子　苺の醍醐　雲海自家製ふるーつあんみつ
五倍抹茶のあいすくりーむ
または
雲海自家製　春のとまとのかき氷

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。
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。

近江牛しゃぶしゃぶ会席

¥24,200

先付　新緑のすくいとり　碓井豆
　名残桜　あられ　花穂　辛子

新もずくと山菜のさらだ　津合蟹山芋かるかん　白魚
　名残柚薫生姜酢おいる

御椀　百合根春霞椀
　肝よごし鮑　鞘巻き海老吉野　筍　青あすぱら　口、花柚子

造り　本鮪　梅雨いさき　鯛　障泥烏賊
　芽物いろいろ　有東木の山葵　土佐醤油

鍋　しゃぶしゃぶ野菜
　刻み浅葱　紅葉おろし　胡麻たれ　ぽん酢

食事　稲庭饂飩　塩、胡椒
または
春の天婦羅小天丼
　赤出汁　香の物

水菓子　雲海自家製　春のとまとのかき氷

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。
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

＜数量限定＞彩り膳＆和スイーツブッフェ
～春味爛漫～

￥6,637

食事　桜鯛胡麻茶漬け
雲海嬉野出汁茶　香の物二種

花見団子　鞘巻き海老の桜香　からし蓮根　蕨手烏賊
桜鯛の子山吹寄せ　天豆艶煮
芹と山独活の胡麻よごし
蛍烏賊と本鮪　鍵蕨の木の芽味噌和え
春告魚山椒煮　青干し薇　はなびら百合根
早掘り竹の子天婦羅　芽吹き山菜（たらの芽　ふきのとう）若布塩
とっくりちり蒸し　ぽんず
鯛桜餅　豆腐　どんこ椎茸　長葱　春雪かぶら　桜の花
小芋白煮　蕗青煮　南瓜田舎煮茶巾絞り　桜花人参
新緑の摺り流し（碓井豆のスープ）　胡麻豆腐　散らし玉霰　桜大根　ゆかり

デザート　ホテルパティシエ日吉のスイーツいろいろ
コーヒーまたは紅茶

＜平日限定＞彩り膳＆自家製デザート　￥5,310

ランチプレート、自家製デザート付き

追加料金￥1500 にて、デザートブッフェに変更も承ります。

＜平日限定＞特選黒毛和牛重箱　4,620

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
お造り二種、赤出汁、香の物三種、自家製季節のシャーベット

＜平日限定＞雲海天丼　3,850

天丼（鞘巻き海老、白身魚、季節野菜）お造り二種、赤出汁、香の物三種
自家製季節のシャーベット

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。

ディナー

＜数量限定＞彩り膳＆和スイーツディナープレート
～春味爛漫～

¥ 7,965

食事　桜鯛胡麻茶漬け

雲海嬉野出汁茶　香の物二種

花見団子　鞘巻き海老の桜香　からし蓮根　蕨手烏賊

桜鯛の子山吹寄せ　天豆艶煮

芹と山独活の胡麻よごし

蛍烏賊と本鮪　鍵蕨の木の芽味噌和え

春告魚山椒煮　青干し薇　はなびら百合根

早掘り竹の子天婦羅　芽吹き山菜（たらの芽　ふきのとう）若布塩

とっくりちり蒸し　ぽんず

鯛桜餅　豆腐　どんこ椎茸　長葱　春雪かぶら　桜の花

小芋白煮　蕗青煮　南瓜田舎煮茶巾絞り　桜花人参

新緑の摺り流し（碓井豆のスープ）　胡麻豆腐　散らし玉霰　桜大根　ゆかり

デザート　ホテルパティシエ日吉のスイーツいろいろ

コーヒーまたは紅茶

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。

ディナー

一品料理

小鉢

胡麻豆腐　柚子味噌掛け	￥1,650
汲み上げ湯葉	1,760
季節の先付け	2,530

珍味

唐墨	4,400
このこ（ナマコの卵巣）	4,180

造り

造り盛り合わせ	4,180～
白身魚薄造り	6,600～
お造り盛り合わせ（二人前～）	8,800～

焼物

鰆西京漬け	3,300
山吹とりゅふ尼鯛	4,180
近江牛サーロイン炭火焼き 100ｇ	13,200～
近江牛サーロイン炭火焼き 150ｇ	19,800～
蝦夷鮑北海道バターステーキ	13,200～

煮物

野菜の炊き合わせ	￥1,980
帆立と蕗の塔の雁もどき玉　駿河湾桜海老	2,420
早堀り竹の子土佐煮	2,530

揚物

天婦羅盛り合わせ	4,400
野菜天婦羅盛り合わせ	3,080

食事

鯛胡麻茶漬け	4,180
本鮪小丼	5,940
筍の釜炊き御飯	7,700～
津合い蟹の釜炊き御飯	時価
鮑の釜炊き御飯	時価

水菓子

雲海自家製かき氷 しろくま風	2,750
雲海自家製 春のとまとのかき氷	2,750
フルーツあんみつ	1,650
季節のフルーツ	時価

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。