

# 日本料理「雲海」グランドメニュー

ランチ・ディナー

恵

～KEI～

¥ 19,000

- 先付** 新もずくと摘み草のさらだ 山芋かるかん 津合蟹 かちりじゃこ  
名残柚薫生姜酢おいる 独活 クレソン うるい 蕨 花桜
- 凌ぎ** 伝助煮穴子粽寿司 どんこ椎茸卵の花
- 御椀** 蛤と百合根霞仕立て  
碓井豆の葛寄せ 名残の筍 春畔あられ 浜防風 口、花柚子
- 造り** 本鮪 帆立 名残桜鯛 つゆいさき梅雨掛け  
芽物いろいろ 新潟石地山葵 土佐醤油
- 焼物** 太刀魚南蛮焼き（淡路玉葱 ぱぶりか かぶ）  
蛸烏賊の筏臺味噌焼き 山桃 野路伽羅煮
- 煮物** 皐月豆の炊かない雁もどき玉 行者大蒜 駿河湾桜海老の館  
蝦夷鹿味噌煮込み 蒟蒻 大根 人参
- 食事** 車海老と根三つ葉搔揚温蕎麦 七味
- 水菓子** 春とまと蜜炊き着せじゅれ 季節の果物いろいろ  
または  
雲海かき氷 季節のフルーツいろいろ  
抹茶、しろくま風、春とまとの中から  
おひとつお選びいただけます。
- オプション** ホテルパティシエ日吉と日本料理「雲海」コラボレーションの  
スイーツbuffet +¥2,000

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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～

¥ 12,800

- 先付** 新もずくと摘み草のさらだ 山芋かるかん 津合蟹 かちりじゃこ  
名残柚薫生姜酢おいる 独活 クレソン うるい 蕨 花桜
- 御椀** 蛤と百合根霞仕立て  
碓井豆の葛寄せ 名残の筍 春畔あられ 浜防風 口、花柚子
- 造り** 本鮪 つゆいさき梅雨掛け  
芽物いろいろ 新潟石地山葵 土佐醤油
- 焼物** 太刀魚南蛮焼き（淡路玉葱 ぱぷりか かぶ）  
蛸烏賊の筏臺味噌焼き 山桃 野落伽羅煮
- 煮物** 皐月豆の炊かない雁もどき玉 行者大蒜 駿河湾桜海老の餡  
蝦夷鹿味噌煮込み 蒟蒻 大根 人参
- 食事** 春告魚蕎麦 牛蒡天 打ち葱 七味
- 水菓子** 春とまと蜜炊き着せじゅれ 季節の果物いろいろ  
または  
雲海かき氷 季節のフルーツいろいろ  
抹茶、しろくま風、春とまとの中から  
おひとつお選びいただけます。
- オプション** ホテルパティシエ日吉と日本料理「雲海」コラボレーションの  
スイーツbuffet +¥2,000

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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。

ディナー

悠  
~YU~

¥ 23,000

- 先付** 新もずくと摘み草のさらだ 山芋かるかん 津合蟹 かちりじゃこ  
名残柚薫生姜酢おいる 独活 クレソン うるい 蕨 花桜
- 御椀** 蛤と百合根霞仕立て  
碓井豆の葛寄せ 名残の筍 春畔あられ 浜防風 口、花柚子
- 造り** 本鮪 帆立 名残桜鯛 つゆいさき梅雨掛け  
芽物いろいろ 新潟石地山葵 土佐醤油
- 焼物** 太刀魚南蛮焼き（淡路玉葱 ぱぶりか かぶ）  
蛸烏賊の筏臺味噌焼き 山桃 野蔭伽羅煮
- 強肴** とらふく白子山吹 酢橘 煎り出汁
- 煮物** 皐月豆の炊かない雁もどき玉 行者大蒜 駿河湾桜海老の餡  
蝦夷鹿味噌煮込み 蒟蒻 大根 人参
- 食事** 新生姜と浅利炊き込み御飯  
赤出汁 香の物
- 水菓子** 春とまと蜜炊き着せじゅれ 季節の果物いろいろ  
または  
雲海かき氷 季節のフルーツいろいろ  
抹茶、しろくま風、春とまとの中から  
おひとつお選びいただけます。
- オプション** ホテルパティシエ日吉と日本料理「雲海」コラボレーションの  
スイーツbuffet +¥2,000

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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。

ディナー

## 鮨会席

お鮨はすし「乾山」よりご用意いたします

¥ 20,000

先付 新もずくと摘み草のさらだ 山芋かるかん 津合蟹 かちりじゃこ  
名残柚薫生姜酢おいる 独活 クレソン うるい 蕨 花桜

蝦夷鹿味噌煮込み 蒟蒻 大根 人参

御椀 蛤と百合根霞仕立て  
碓井豆の葛寄せ 名残の筍 春畔あられ 浜防風 口、花柚子

焼物 太刀魚南蛮焼き（淡路玉葱 ぱぷりか かぶ）  
蛸烏賊の筏臺味噌焼き 山桃 野路伽羅煮

鮨 江戸前鮨 八貫  
赤出汁

水菓子 春とまと蜜炊き着せじゅれ 季節の果物いろいろ  
または  
雲海かき氷 季節のフルーツいろいろ  
抹茶、しろくま風、春とまとの中から  
おひとつお選びいただけます。

オプション ホテルパティシエ日吉と日本料理「雲海」コラボレーションの  
スイーツbuffet +¥2,000

お鮨メニューにつきましては割引対象外でございます。予めご了承ください。

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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。

## セットメニュー

天婦羅セット	天婦羅盛り合わせ 小鉢 季節野菜の煮物 御飯 赤出汁 香の物 抹茶あいすくりーむ	¥ 8,000
ベジタリアン 天婦羅セット	野菜天婦羅盛り合わせ 小鉢 さしみ湯葉 御飯 赤出汁 香の物 抹茶あいすくりーむ	7,500
国産和牛 炭火焼きセット	国産和牛炭火焼き 小鉢 季節野菜の煮物 御飯 赤出汁 香の物 抹茶あいすくりーむ	10,000
近江牛 炭火焼きセット	近江牛炭火焼き 小鉢 季節野菜の煮物 御飯 赤出汁 香の物 抹茶あいすくりーむ	15,000
上鮭セット	鮭 10 貫 (すし「乾山」よりご用意いたします) 小鉢 季節野菜の煮物 赤出汁 抹茶あいすくりーむ	11,000
鮭セット	鮭 8 貫 (すし「乾山」よりご用意いたします) 小鉢 季節野菜の煮物 赤出汁 抹茶あいすくりーむ	9,000
オプション	ホテルパティシエ日吉と雲海コラボのスイーツbuffet お好みのメニューにご追加いただけます。	2,000

お鮭メニューにつきましては割引対象外でございます。予めご了承ください。

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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buffet  
～春の息吹～

¥ 9,000

- 食事** 桜鯛胡麻桜の香り 薬味  
筍御飯  
土瓶に一番出汁  
香の物
- 早掘り竹の子天婦羅  
芽吹き山菜  
蛍烏賊と米花 京都味噌  
福豆と近江蒟蒻  
碓井豆の茶碗蒸し 新緑餡  
散らし玉霰 桜の花塩漬け  
近海本鮪造り 摘み草 山葵 土佐醤油  
花見団子 鞘巻き海老の桜香 鶏松風 春告魚山椒煮  
桜大根 小袖玉子 天豆艶煮  
筍土佐煮 小芋白煮 路青煮 桜花人参  
雲海煮浸し 黒毛和牛 京揚 蓮根ちっぷ  
鯛の子旨煮 木の芽  
長芹と百合根の胡麻よごし
- デザート** ホテルパティシエ日吉と雲海コラボのスイーツいろいろ  
コーヒー または 香茶

彩り膳 ～春の息吹～

¥ 7,500

こちらにはデザートが含まれておりません。

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。  
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。

ディナー

<数量限定> 彩り膳&和スイーツbuffet ワンドリンク付き  
～春の息吹～

¥11,500

- 食事** 桜鯛胡麻桜の香り 薬味  
筍御飯  
土瓶に一番出汁  
香の物
- 早掘り竹の子天婦羅  
芽吹き山菜  
蛸烏賊と米花 京都味噌  
福豆と近江蒟蒻  
碓井豆の茶碗蒸し 新緑餡  
散らし玉霰 桜の花塩漬け  
近海本鮪造り 摘み草 山葵 土佐醤油  
花見団子 鞘巻き海老の桜香 鶏松風 春告魚山椒煮  
桜大根 小袖玉子 天豆艶煮  
筍土佐煮 小芋白煮 路青煮 桜花人参  
雲海煮浸し 黒毛和牛 京揚 蓮根ちっぷ  
鯛の子旨煮 木の芽  
長芹と百合根の胡麻よごし
- デザート** ホテルパティシエ日吉と雲海コラボのスイーツいろいろ  
コーヒー または 香茶

彩り膳 ～春の息吹～  
ワンドリンク付き

¥10,000

こちらにはデザートが含まれておりません。

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。  
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。

## 一品料理

### 小鉢

そらまめ豆腐 たま味噌と醤油で	¥ 1,900
汲み上げ湯葉	2,100
そら豆塩茹で	2,300
季節の先付け	3,300

### 造り

お造り盛り合わせ	5,200 ~
鯛薄造り	8,900
お造り盛り合わせ (二人前~)	10,500 ~

### 焼物

鱈西京漬け	4,500
焼き筍	4,600
ぎんだら西京漬け	5,200
太刀魚南蛮と蛸烏賊の 筏臺味噌焼き	5,400
近江牛サーロイン炭火焼き 100g	15,500 ~
近江牛サーロイン炭火焼き 150g	23,000 ~
蝦夷鮑北海道バターステーキ	15,500 ~

### 煮物

雲海煮浸し 黒毛和牛と水菜	3,200
新竹の子土佐煮	3,800
蝦夷鹿味噌煮込み	2,800
桜海老の玉子とじ	4,500

### 鍋

近江牛しゃぶしゃぶ 近江牛と鍋野菜	¥22,000
----------------------	---------

### 揚物

天婦羅盛り合わせ	5,200
野菜天婦羅盛り合わせ	3,800
とらふぐ白子天婦羅 藻塩	5,400

### 食事

冷やし稲庭饅飩	2,100
野菜雑炊	2,600
蟹雑炊	3,200
鯛胡麻茶漬け	5,000
本鮪小井	6,900
浅利と新生姜の釜炊き御飯	10,200
輪島蟹の釜炊き御飯	14,000
鮑の釜炊き御飯	17,000

### 水菓子

温焼き餅善哉	2,300
冷やし白玉善哉	3,000
雲海自家製かき氷 しろくま風	3,000
雲海自家製かき氷 抹茶	3,000
雲海自家製かき氷 春とまと	3,000

表記価格には消費税・サービス料が含まれております。

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。