

雲海

アラカルト

A LA CARTE



BOOK TABLE  
席を予約する

# 聖海

## 小鉢

本日の沖縄珍味5種盛り合わせ  
海ぶどうと恩納村野菜のサラダ  
ークワーサードレッシング

## APPETIZER

Okinawan Delicacies: Assorted 5 Types of Appetizers 2,000  
Sea Grapes and Onna Village Vegetables  
Salad with Shikwasa Lime Dressing 1,500

## 造り

本日のおまかせ握り寿司三貫盛り  
(寿司カウンターより)

## SASHIMI

Today's Assorted Chef's Recommendation Nigiri Sushi 2,600  
(3 Pieces), served from the Sushi Counter

本日のおまかせ握り寿司五貫盛り  
(寿司カウンターより)

Today's Assorted Chef's Recommendation Nigiri Sushi 4,200  
(5 Pieces), served from the Sushi Counter

本日のお造り五種の刺身盛り合わせ

Today's Assorted Sashimi - Five Varieties 5,500

## 揚げ物

てびち唐揚げ黒酢あん

Deep Fried Pork Feet with Vinegar Sauce 2,000

県産車海老と恩納村産野菜の天ぷら  
屋我地島の塩、天つゆ、大根おろし、生姜

Okinawan Tiger Prawn and Onna Village Vegetables Tempura 3,500  
Yagaji Island Salt, Tempura Dipping Sauce, Grated Daikon  
Radish and Grated Ginger

鉄板焼きカウンター、寿司カウンターには定休日がございます。  
定休日には当該カウンターからのアラカルトメニューのご提供ができませんのでご了承ください。  
定休日の詳細はスタッフまでお尋ねください

Kindly note that the Teppanyaki and Sushi counters have regular days off.  
On these days, we are unable to offer a la carte menu items from these counters.  
For more details about the schedule, please don't hesitate to ask our staff.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。  
仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

## 蒸し物 鍋物

アグー豚のしゃぶしゃぶと野菜（1人前120g）

沖縄県産和牛肉のしゃぶしゃぶと野菜（1人前120g）

## STEAMED / HOTPOT DISH

Agu Pork Shabu-shabu and Vegetables (120g per person)

Okinawan Wagyu Beef Shabu-shabu and Vegetables  
(120g per person)

4,000

6,500

## 焼物

アカマチの島みそ漬け

国産牛の陶板焼き（120g）

## GRILLED DISH

Grilled Marinated Local Ruby Snapper with Island Miso

Japanese Wagyu Beef Grilled on a Ceramic Plate (100 g)

2,000

7,000

## ご飯もの

沖縄県産和牛の極旨丼 琉球卵の温玉添え一味唐辛子

県産車海老と島野菜のかき揚げ茶漬け（さんぴん茶 山葵 三つ葉）

ごはんセット（味噌汁 香物）

ジューシーセット（味噌汁 香物）

## RICE DISH

Okinawan Wagyu Premium Rice Bowl with Ryukyu Soft-boiled Egg, Japanese Chili Pepper

Local Tiger Prawn and Island Vegetables Tempura Ochazuke Style (Jasmine Tea Broth, Wasabi, Mitsuba)

Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)

Okinawan Cooked 'Juicy' Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)

5,000

2,200

1,000

1,200

※ご飯1膳 ¥ 300（おかわりも同様の金額）

※One serving of rice: ¥300 (Refills available at the same price)

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。  
仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

デザート

DESSERT

黒糖わらび餅と琉球黒蜜 抹茶アイス Brown Sugar Bracken Starch Dumplings with Ryukyu Syrup, Matcha Ice Cream	800
アイスとシャーベットの欲張りセレクト二種 抹茶アイス、紅芋アイス、マンゴーシャーベット、シークワーサーシャーベット Double Delights: Select Two Flavors of Ice Cream and Sorbet Matcha Ice Cream, Purple Sweet Potato Ice Cream, Mango Sorbet, Shikwasa Lime Sorbet	800

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。  
仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

聖海

会席・御膳

KAISEKI

GOZEN



BOOK TABLE  
席を予約する

# 琉球

## RYUKYU GOZEN

### 琉球御膳

#### 小鉢

##### APPETIZERS

アカマチの桜蒸し 桜花漬け

Steamed Ruby Snapper with Sakura Leaves, Pickled Sakura Flowers

島たこのアーサ天婦羅 パプリカ

Island Octopus Tempura with Aosa Seaweed and Paprika

ジーマーミ豆腐 県産車海老

Okinawan Peanut Tofu, Local Tiger Prawn

ハンダマお浸し 海ぶどう

Seasoned Okinawan Spinach, Sea Grapes

#### 煮物

##### SIMMERED DISH

ソーキの煮物 冬瓜とゴーヤのマース煮

白髪葱と苦菜の香り添え

Simmered Pork Spare Ribs and Winter Melon, Goya Simmered in Okinawan Salt

Shredded Leek and Bitter Greens

#### 蒸し物

##### STEAMED DISH

浅利茶碗蒸しアーサ餡かけ

Asari Clam Chawanmushi with Aosa Seaweed Sauce

#### お造り

##### SASHIMI

鰹たたきと香味野菜 ポン酢 屋我地島の塩

Bonito Tataki and Aromatic Vegetables

Ponzu Sauce, Yagaji Island Salt

#### 食事

##### RICE AND SOUP

白飯・赤出汁・香の物

Rice, Okinawan Miso Soup, Pickles

#### デザート

##### DESSERT

抹茶プリン 苺 黒豆蜜煮

Matcha Pudding with Strawberries & Sweet Simmered Black Beans

7,300

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。  
仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

聖海

## AGU PORK SHABU-SHABU SET

# アグー豚しゃぶしゃぶセット

### 前菜

APPETIZER

本日の沖縄珍味5種盛り合わせ

Okinawan Delicacies: Assorted 5 Types of Appetizers

### 鍋物

HOT POT

アグー豚のしゃぶしゃぶと野菜(1人前120g)

Agu Pork Shabu-Shabu and Vegetables (120g per person)

### 食事

RICE

白飯・赤出汁・香の物

Rice, Okinawan Red Miso Soup, Pickles

6,500

## OKINAWAN WAGYU BEEFSHABU-SHABU SET

# 県産和牛しゃぶしゃぶセット

### 前菜

APPETIZER

本日の沖縄珍味5種盛り合わせ

Okinawan Delicacies: Assorted 5 Types of Appetizers

### 鍋物

HOT POT

県産和牛肉のしゃぶしゃぶと野菜(1人前120g)

Okinawan Wagyu Beef Shabu-Shabu and Vegetables (120g per person)

### 食事

RICE

白飯・赤出汁・香の物

Rice, Okinawan Red Miso Soup, Pickles

9,000

※2名様よりご注文を承ります  
Minimum order of 2 persons

仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

server. The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

# 雲海

YUNAGI

## 夕風

### 前菜

APPETIZER

青菜と菊花のお浸し・とうふよう・いわしと根菜の酢漬け  
Seasonal Greens and Chrysanthemum in Dashi Broth  
Okinawan Fermented Tofu  
Marinated Sardines with Root Vegetables

### 吸い物

SOUP

海老真薯清汁仕立て  
人参・三つ葉・ゆず  
Clear Soup with Shrimp Mousse Dumpling  
Carrot, Mitsuba, Yuzu

### 造り

SASHIMI

本日の海鮮造り三種盛合せ  
3 Kinds of Today's Fresh Fish

### 焼物

GRILLED DISH

アカマチと茸のバター焼き  
Butter-Sautéed Local Rubby Snapper and Mushrooms

### しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU

沖縄県産もとぶ牛 または あぐー豚ロース  
島野菜と一緒に  
Choice of 'Motobu' Wagyu Beef or Agu Pork Loin  
Served with Island Vegetables

### 食事

RICE

県産車海老と野菜かき揚げの小丼 または 国産うなぎ蒲焼の小丼  
※赤出汁と香物が付きます  
Choice of Mini Rice Bowl with Local Tiger Prawn and Vegetables Tempura or  
Mini Rice Bowl with Grilled Japanese Eel  
Served with Red Miso Soup and Pickles

### デザート

DESSERT

抹茶わらび餅と果物の盛合せ  
Matcha-Flavored Bracken-Starch Dumplings with Fresh Fruits

9,500

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

仕入れ状況により、内容が変動致します。

表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

The menu contents will vary according to the day's stocks.

All prices quoted are subject to 13% service charge.

# 聖海

Special Kaiseki “March”

## 弥生の特別会席

### 前菜

APPETIZER

鮑と大豆の大船煮  
汲み上げ湯葉 枸杞の実 旨だし餡かけ  
唐墨・紅芯大根と海ぶどう 山椒香仕立て  
Simmered Abalone and Soybeans  
Fresh Soy Milk Skin and Goji Berries with Rich Dashi Glaze  
Dried Mullet Roe with Watermelon Radish and Sea Grapes, scented with Sansho Pepper

### 吸い物

SOUP

県産アーサと筍の清汁  
Local Āsa Seaweed and Bamboo Shoots Clear Soup

### 造り

SASHIMI

トロ 県産白身魚 セーイカ  
Fatty Tuna, White Fish, Diamond Squid

### 煮物

SIMMERED DISH

和牛フィレ肉治部煮  
黄金芋 舞茸 青味  
Local Wagyu Fillet with Rich Glaze  
Golden Sweet Potato, Maitake Mushrooms, Greens

### 蒸し物

STEAMED DISH

海鮮蒸籠蒸し  
タラバガニ・県産白身魚・季節の野菜  
シークワサーぼん酢  
Seafood Steamed in Bamboo Steamer  
King Crab, Local White Fish, Seasonal Vegetables  
Shikwasa Lime Ponzu Sauce

### 強肴

MAIN Dish

県産和牛ロースと島野菜の陶板焼き  
山葵 屋我地島の塩 おろしポン酢  
Grilled Local Wagyu Sirloin with Island Vegetables on a Ceramic Plate  
Wasabi, Yagaji Island Salt, Grated Daikon Radish with Ponzu Sauce

### 食事

RICE DISH

ジューシーのだし茶漬け・香物  
油味噌・梅・山葵  
Okinawan Cooked ‘Juicy’ Rice in Dashi Broth with Pickles  
Okinawan Pork Miso, Ume Plum, Wasabi

### デザート

DESSERT

抹茶のパナコッタ 果物の盛合せ  
Matcha Panna Cotta with Seasonal Fruits Selection

18,000

仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

server. The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.

雲海

KID'S GOZEN  
お子様御膳

寿司: まぐろ・サーモン・海老・玉子  
Sushi: Tuna, Salmon, Shrimp, Egg

茶碗蒸し  
Egg Custard

チキン照り焼き  
Chicken Teriyaki

もずく酢  
Vinegared Mozuku Seaweed

エビフライ・タルタルソース  
Fried Shrimp with Tartar Sauce

ポテトフライ  
French Fries

(温) うどん  
Hot Udon Noodles

本日のデザート  
Today's Dessert

4,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。  
仕入れ状況により、内容が変動致します。  
表記料金に、サービスチャージ13%を別途申し受けます。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
The menu contents will vary according to the day's stocks.  
All prices quoted are subject to 13% service charge.