

雲海



BOOK A TABLE
席を予約する



Unkai Japanese Cuisine
OPERATING HOURS

Breakfast 06:30-11:00 (L.O. 10:30)

Open irregularly

A la carte

—

Lunch : 12:00 - 14:00 (L.O.)

—

Dinner 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday

***Advance reservation is recommended*



BOOK A TABLE・席を予約する

Fine Dining experience with local & seasonal ingredients.
Prepared by talented chefs using traditional Japanese cooking techniques.

地元産の季節の食材を使用した高級料理を、
伝統的な日本料理の技法を駆使した才能あるシェフがお作りいたします。



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。
表示料金はサービス料（13%）および消費税が含まれております。

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.
Rates are inclusive of 13% service charge and consumption tax.

雲海

アラカルト

A LA CARTE



BOOK A TABLE
席を予約する



小鉢

本日の沖縄珍味5種盛り合わせ

APPETIZER

Okinawan Delicacies: Assorted 5 Types of Appetizers

2,000

海ぶどうと恩納村野菜のサラダ
シークワースードレッシング

Sea Grapes and Onna Village Vegetables Salad
with Shikwasa Lime Dressing

1,500

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.

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 (3 pcs)
Served from the Sushi Counter

2,600

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 (5 pcs)
Served from the Sushi Counter

4,200

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 DISH

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

Okinawan Tiger Prawn and Onna Village Vegetables Tempura

3,500

屋我地島の塩・天つゆ・大根おろし・生姜

Yagaji Island Salt, Tempura Dipping Sauce, Grated Daikon Radish and Grated Ginger

蒸し物

STEAMED DISH

アグー豚のしゃぶしゃぶと野菜 (1人前120 g)	Agu Pork Shabu-Shabu and Vegetables (120 g per person)	4,000
沖縄県産和牛肉のしゃぶしゃぶと野菜 (1人前120 g)	Okinawan Wagyu Beef Shabu-Shabu and Vegetables (120 g per person)	6,500

焼物

GRILLED DISH

アカマチの島みそ漬け	Grilled Marinated Local Ruby Snapper with Island Miso	2,000
国産和牛の陶板焼き (100 g)	Japanese Wagyu Beef Grilled on a Ceramic Plate (100 g)	7,000

ご飯もの

RICE DISH

沖縄県産和牛の極旨丼 琉球卵の温玉添え 一味唐辛子	Okinawan Wagyu Premium Rice Bowl with Ryukyu Soft-boiled Egg, Japanese Chili Pepper	5,000
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	Local Tiger Prawn and Island Vegetables Tempura Ochazuke Style Jasmine Tea Broth, Wasabi, Mitsuba	2,200
ごはんセット (味噌汁 香物)	Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)	1,000
ジューシーセット (味噌汁 香物)	Okinawan Cooked 'Juicy' Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)	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)

デザート DESSERT

黒糖わらび餅と琉球黒蜜 抹茶アイス

800

Brown Sugar Bracken Starch Dumplings with Ryukyu Syrup, Matcha Ice Cream

アイスとシャーベットの欲張りセレクト二種

800

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

雲海

会 席

KAISEKI



BOOK A TABLE
席を予約する



WINTER DELICACIES GOZEN

冬の味覚御膳

前菜

APPETIZER

蕪の柚香漬け 枸杞の実
Pickled Turnip with Goji Berries

セーイカ真砂和え 三つ葉
Diamond Squid with Cod Roe Sauce and Mitsuba

蟹真薯 生姜 青葱 銀あん
Crab Dumpling with Fresh Ginger, Green Onions and Silver Glaze

造り

SASHIMI

旬彩二種盛り 海ぶどうを添えて
Two kinds of Seasonal Sashimi served with Sea Grapes

煮物

SIMMERED DISH

和牛すじ肉と島野菜の旨煮
Wagyu Beef Tendon with Island Vegetables in Savory Sauce

焼物

GRILLED DISH

鰯味噌幽庵焼き
Miso-Marinated Grilled Yellowtail with Citrus

栗甘露煮 はじかみ
Sweet-Simmered Chestnuts, Pickled Ginger Sprout

揚げ物

DEEP-FRIED DISH

県産車海老と胡麻豆腐玄米揚げ きのこと餡かけ
Deep-fried Local Tiger Prawn and Sesame Tofu in a Brown Rice Crust served with Mushroom Sauce

食事

RICE AND SOUP

白飯・香物・赤出し
White Rice, Miso Soup, Pickles

デザート

DESSERT

ほうじ茶パナコッタ
Hojicha Panna Cotta
ラズベリー ホイップクリーム
Raspberries, Whipped Cream

7,300

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 DISH

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



FUGU (PUFFERFISH) HOT POT COURSE

河豚鍋コース

前菜

APPETIZER

ふぐ皮と青葱の酢味噌和え
唐墨・紅芯大根と海ぶどう 山椒香仕立て
Fugu Skin and Green Onions with Vinegared Miso
Dried Mullet Roe with Watermelon Radish and Sea Grapes,
scented with Sansho Pepper

造り

SASHIMI

ふぐ薄造り
Thinly Sliced Fugu
シークワサーぽんず もみじおろし すだち 青葱
Shikwasa Lime Ponzu Sauce, Grated Daikon Radish with Chili, Sudachi Citrus, Green Onions

蒸し物

STEAMED DISH

ふぐ茶碗蒸し ちり酢あんかけ
Fugu Steamed Egg Custard with Ponzu Jelly Sauce

揚げ物

DEEP-FRIED DISH

ふぐ唐揚げ
獅子唐 レモン
Deep-fried Fugu
Shishito Pepper and Lemon

鍋物

HOTPOT

ふぐちり鍋
Fugu Hotpot

食事

RICE DISH

ふぐ雑炊
Fugu Zosui (Rice Porridge from the Hot Pot Broth)

デザート

DESSERT

メロン イチゴ
Melon, Strawberries

20,000 ご宿泊のお客様お一人様 ・per person for staying guests

22,000 外来のお客様お一人様 ・per person for non-staying guests

※2名様からのご案内・予約制となります、2日前までにご予約ください

Available for two or more guests ・Please reserve at least two days in advance



WINTER SPECIAL KAISEKI

冬の特別会席

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

吸物

SOUP

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

お造り

SASHIMI

県産マグロ 寒平目 セーイカ
あしらい
Local Tuna, Winter Flounder, Diamond Squid
Garnishes

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
油味噌・梅・山葵
香物
Okinawan Cooked 'Juicy' Rice in Dashi Broth
Okinawan Pork Miso, Ume Plum, Wasabi
Pickles

デザート

DESSERT

ほうじ茶のパンナコッタ栗の香添え 季節の果物
Hojicha Panna Cotta with Chestnut Essence, served with Seasonal Fruits

18,000



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



Unkai Japanese Cuisine

OPERATING HOURS

Breakfast 06:30-11:00 (L.O. 10:30)

Open irregularly

A la carte

—

Lunch : 12:00 - 14:00 (L.O.)

—

Dinner 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday

**Advance reservation is recommended*



BOOK A TABLE • 席を予約する



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。
表示料金はサービス料（13%）および消費税が含まれております。

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.
Rates are inclusive of 13% service charge and consumption tax.

