

TANABATA DINNER

七夕ディナー ～期間限定～

壺の膳
First Course

もずく寄せと県産車海老の酢味噌掛け
蒸しアワビバター醤油
紅芋麺 琥珀ジュレ

前菜
APPETIZERS

Mozuku Seaweed terrine and local Kuruma Prawn
with vinegared miso sauce
Steamed abalone with butter soy sauce
Purple sweet potato noodle with amber jelly

お造り
SASHIMI

中トロ セーイカ 海ぶどう あしらひ
Fatty tuna, Diamond squid, sea grapes with Seasonal garnishes

吸い物
SOUP

玉子豆腐滝川仕立て 葛打ち真鯛 五色あられ
星人参 三つ葉 柚子
Egg tofu in Tkigawa style with Kuzu-coated red sea bream
five-colored arare rice crackers, Star-shaped carrot
mituba leaves and yuzu

式の膳
Second Course

焼き物
GRILLED DISH

県産牛のロースト 県産ピクルス
島マース 麴たれ ガーリックソース
Roasted Local Beef Served with locally made pickles,
Okinawan sea salt, Koji sauce, and garlic sauce

寿司
SUSHI

手巻き寿司
たたきまぐろ アボカド 錦糸卵
蒸しエビ 白身魚の炙り いくら
赤だし ガリ
Hand-rolled sushi
Steamed shrimp, seared white fish, and
salmon roe
Red miso soup, pickled ginger

デザート
DESSERT

シャーベット 紅芋の短冊羊羹
Sherbet, Tanzaku-style purple sweet potato yokan(sweet bean
jelly)

8,500

雲海

会席・御膳

KAISEKI
GOZEN



BOOK TABLE
席を予約する



YUNAGI

夕風

前菜

APPETIZER

かつお香 る沖縄緑氷

Bonito on Green Ice

あぐー豚冷しゃぶ・豆腐窯・青菜と沖縄花のお浸し

Chilled Shabu-Shabu with Agu Pork

Okinawan Fermented Tofu Lightly Seasoned Green and Edible Flowers

吸い物

SOUP

沖縄もずくと鶏つみれ

Okinawan Mozuku and Chicken Meatballs

三つ葉 柚子

Mituba, Yuzu

造り

SASHIMI

中トロ 県産白身魚 セーイカ 海ぶどう あしらひ

Midium-Fatty Tuna, Local whitefish, Squid, Sea Grapes

Seasonal Garnishes

冷やし鉢

CHILLED BOWL

牡丹鱧

Peony-Style Hamo(Pike Conger)

オクラ 茄子 ミニトマト 茗荷

Okura, Eggplant, Cherry Tomatoes, Japanese Ginger

強肴

MAIN DISH

県産和牛の陶板焼き

Grilled Locally-Sourced Wagyu with Island Vegetables, Served on a Ceramic Plate

島野菜いろいろ

Various Island Vegetables

ポン酢 わさび 屋我地の塩

Ponzu Sauce Wasabi Yagagi Island Salt

食事

RICE

国産うなぎ蒲焼の小丼

Small Bowl of Grilled Eel

赤だし 漬物

Red Mino Soup, Pickles

デザート

DESSERT

沖縄ぜんざい 果物盛り合わせ

Okinawan Zenzai, Assorted Fruits

9,500



RYUKYU GOZEN

琉球御膳

前菜

APPETIZERS

スモークサーモンと島菜の上佐酢ジュレ掛け
Smoked Salmon and Vegetables with Tosa Vinegar Jelly
もずく寄せと車海老焼き茄子胡麻浸しミヌダル
Steamed Prawns and Mozuku, Sesame-Marinated Grilled Eggplant,
Okinawan Court Cuisine Roasted Pork and Sesame

造り

SASHIMI DISH

県産まぐろ県産自身魚海ぶどう
Local Tuna, White Fish and Sea grapes

焼き物

GRILLED

太刀魚塩麹焼き～月桃の香り～
Salted Miso-Grilled Swordfish
染め卸し・ゴーヤー・梅肉和え はじかみ
Grated Radish with Soy Sauce, Bitter Melon with Soup

冷やし鉢

CHILLED BOWL

紅芋麺 おくら ミニトマト
Purple Sweet Potato Noodle with Noodle Soup
振り柚子
Yuzu Zest

蒸し物

STEAMD DISH

島豚あぐー入り茶碗蒸し
Japanese Steamed Egg Custard in Agu Pork

食事

RICE AND SOUP

枝豆と油揚げのご飯
Rice Cooked with Edamame and Deep-Fried Tofu
赤だし・漬物
Red Miso Soup, Pickles

デザート

DESSERT

きなこパannaコッタ 黒糖密煮 果物
Kinako Panna Cotta with Syrup-Simmered Black Beans and Seasonal Fruit

7,300



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 BEEF SHABU-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

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

9,000

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

雲海

アラカルト

A LA CARTE



BOOK TABLE
席を予約する



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
ダシ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)

本日のおまかせ握り寿司五貫盛り
(寿司カウンターより)

本日のお造り五種の刺身盛り合わせ

SASHIMI

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

2,600

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

4,200

Today's Assorted Sashimi – Five Varieties

5,500

揚げ物

てびち唐揚げ黒酢あん

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

DEEP-FRIED DISH

Deep Fried Pork Feet with Vinegar Sauce

2,000

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

3,500

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 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.



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)

4,000

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

6,500

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）

※ご飯1膳 ¥300（おかわりも同様の金額）

RICE DISH

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

5,000

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

2,200

Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)

1,000

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

1,200

※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



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。

表記料金に、サービスチャージ15%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 15% service charge