

雲海

会席・御膳

KAISEKI
GOZEN



BOOK TABLE
席を予約する



RYUKYU GOZEN

琉球御膳

前菜

APPETIZERS

ジーマーミー豆腐 クコの実

Jimami Tofu(Peanut Tofu)with Goji Berries

スーチカーと揚げ紅芋の飾り串

Okinawan Salt-Cured Pork & Fried Purple Sweet Potato Skewer

島豆腐コロッケ

Island Tofu Croquette

赤瓜とパパイアの和え物 海ぶどう

Red Cucumber & Papaya Salad with Sea Grapes

お造り

SASHIMI DISH

県産まぐろ 自身魚 あしらひ

Local Tuna , White Fish with Garnish

焼き物

GRILLED

県産牛ロースの炙り焼き

Sered Okinawan Beef Loin

島豆腐田楽 ピクルス

Grilled Island Tofu with Sweet Miso Glaze & Pickles

蒸し物

STEAMED DISH

島豚あぐー入り茶碗蒸し

Japanese Steamed Egg Custard with Okinawan Agu Pork

食事

RICE AND SOUP

白飯 赤だし 漬物

Rice, Red Miso Soup with Pickles

デザート

DESSERT

果物の盛り合わせ

Assorted Fresh Fruits

紅芋羊羹

Purple Sweet Potato 'Yokan' (Japanese Sweet Bean Jelly)

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 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

県産和牛のしゃぶしゃぶと野菜(1人前120g)
Okinawan 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

YUNAGI

夕風

前菜

APPETIZER

合鴨と県産椎茸の割りぼん酢和え
'Aigamo' duck & Okinawan Shiitake Mushrooms with Ponzu Sauce
鮑酒蒸し 秋刀魚有馬煮
Sake-Steamed Abalone
Simmered Pacific Sauri with Japanese Sansho Sauce
島豚ミヌダル
Okinawan Steamed Pork with Black Sesame
栗甘露煮 揚げ銀杏
Candied Chestnuts & Fried Ginkgo Nuts

吸い物

SOUP

海老真薯 松茸 人参
Clear Soup with Shrimp Dumpling, Matsutake Mushroom
三つ葉 柚子
Mituba Leaf & Yuzu

お造り

SASHIMI

中トロ 紅葉鯛 あしらひ
Midium-Fatty Tuna & Autumn Red Sea Bream
Seasonal Garnishes

焼き物

GRILLED DISH

県産牛ロースト 県産ピクルス
Roasted Okinawan Beef Loin, Locally Made Pickles
島マース 味噌だれ ガーリックソース
Okinawan Sea Salt, Miso Sauce & Garlic Sauce

しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU

県産まぐろ 赤海老 琉球スギ
Locally Caught Tuna, Red Shrimp & Japanese Cobia
車麩 野菜
(Wheel-Shaped)Wheat Gluten, Seasonal Vegetables
胡麻ダレ ぼん酢 薬味
Sesame Sauce, Ponzu Sauce, Condiments

食事

RICE

アーサのかき揚げだし茶漬け 漬物
Aosa Seaweed Mixed Vegetable & Seafood Tempura Fritter Dashi
Chazuke with Pickles

デザート

DESSERT

塩バニラアイス求肥包みの黒蜜掛け
Salted Vanilla Ice Cream Wrapped in Mochi with Brown Sugar Syrup
焼き水菓子
Grilled Seasonal Dessert

9,500



Special Kaiseki

旬の特別会席

前菜

APPETIZER

ロブスター味噌焼き
もとぶ牛の生ハム 彩り野菜 山椒香味油
島野菜のお浸し 海ぶどう
石垣南瓜 とんぶり 銀鮓
Grilled Miso Lobster
Motobu Beef Prosciutto, Assorted Seasonal Vegetables,
Sansho-Flavored Oil
Okinawan Island Vegetables with Dashi Broth, Sea Grapes
Ishigaki Pumpkin, 'Tonburi' (Japanese Field Caviar) with Silver Sauce

お造り

SASHIMI

トロ 紅葉鯛 セーイカ あしらひ
Fatty Tuna, Autumn Red Sea Bream, and Okinawan Squid with Garnishes

吸い物

SOUP

県産車海老 松茸 県産白身魚 銀杏
三つ葉 シークワサー
TeaPot-Style Clear Soup
Okinawan Kuruma Prawn, Matsutake Mushroom,
Locally Caught White Fish, Ginkgo Nut, Mitsuha & Shikuwasa

焼き物

GRILLED DISH

アカマチの塩麴焼き アーサ餡
黄金蜜芋 県産ピクルス
Shio-Koji Grilled Okinawan Red Snapper, Aosa Seaweed Sauce
Golden Honey Sweet Potato & Okinawan Pickles

揚げ物

FRIED DISH

あなご一本揚げ 県産椎茸 隠元
天汁 紅芋塩
Deep-Fried Whole Conger Eel, Okinawan Shiitake Mushroom, Green Beans
Tempura Dipping Sauce, Purple Sweet Potato Salt

すき煮

SIMMERED DISH

県産牛ロース
温度玉子 焼き島豆腐 季節の野菜
Simmered Okinawan Beef Loin
Onsen Egg, Grilled Island Tofu, Seasonal Vegetables

食事

RICE DISH

松茸ご飯
赤だし 漬物
Matsutake Mushroom Rice, Red Miso Soup, Japanese Pickles

デザート

DESSERT

塩バニラアイス求肥包みの黒蜜掛け
焼き水菓子
Salted Vanilla Ice Cream Wrapped in Mochi, Drizzled with Brown Sugar Syrup
Grilled Seasonal Fruit

* 2日前までの事前予約制で承ります。* Advance reservations are required at least two days in advance.

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

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



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

*September-November / 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