



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3種盛り合わせ

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
シークワサードレッシング

APPETIZER

Okinawan Delicacies: Assorted 3 Types of Appetizers

1,200

Okinawan Delicacies: Assorted 5 Types of Appetizers

2,000

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

県産海鮮三種刺身盛り合わせ

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 pcs)
Served from the Sushi Counter

2,600

Okinawan Assorted Sashimi – Three Varieties

3,000

Today's Assorted Chef's Recommendation Nigiri Sushi (5 pcs)
Served from the Sushi Counter

4,200

Today's Assorted Sashimi – Five Varieties

5,500

揚げ物

ジーマーミ豆腐と茄子の揚げ出し

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 Okinawan Peanut Tofu and Eggplant in Dashi Broth

1,500

Deep Fried Pork Feet with Vinegar Sauce

2,000

Okinawan Tiger Prawn and Onna Village Vegetables Tempura

3,500

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



蒸し物 鍋物

STEAMED / HOTPOT DISH

アグー豚の茶碗蒸し	Agu Pork Steamed Egg Custard	800
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

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.

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
三枚肉とアーサ入り沖縄そば	Okinawa Soba with Pork Belly and Aosa Seaweed	1,600
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
国産うなぎ丼	Japanese Eel Rice Bowl	5,000

※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 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
沖縄ぜんざいと紅芋アイス Okinawan Zenzai with Purple Sweet Potato Ice Cream	1,000
楽園フルーツプレート 果実五種盛合せ Paradise Fruit Plate - Assorted Five Fruits	3,800



雲海

会
席

KAISEKI



BOOK A TABLE
席を予約する



AUTUMN DELICACIES GOZEN

秋の味覚御膳

焼き八寸

APPETIZER ASSORTMENT

茸と菊花の白和え

Seasonal Mushrooms and Chrysanthemum Dressed in Tofu Paste

牛肉時雨煮

Soy-Simmered Beef and Ginger

もずく酢

Vinegared Local Mozuku Seaweed

さわら柚庵焼き

Grilled Spanish Mackerel Marinated in Yuzu Sauce

栗甘露煮・はじかみ

Sweet Simmered Chestnut, Pickled Ginger Sprout

造り

SASHIMI

マグロ・セーイカ・海ぶどう

Tuna, Diamond Squid, Sea Grapes

あしらい

Seasonal Garnishes

揚げ物

DEEP-FRIED DISH

県産車海老と島野菜の天婦羅

Local Tiger Prawn and Island Vegetables Tempura

天出し

Dipping Broth

蒸し物

STEAMED DISH

アグー豚茶碗蒸し

Agu Pork Steamed Egg Custard

食事

RICE AND SOUP

白飯・焼き茄子と島豆腐の味噌汁・香物

White Rice, Grilled Eggplant and Island Tofu Miso Soup, Pickles

デザート

DESSERT

カボチャプリン

Pumpkin Pudding

6,500



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, Mitsuha, 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



SEAFOOD HOT POT COURSE

海鮮寄せ鍋コース

前菜

APPETIZER

蒸鮑と旬彩のジュレ掛け・いわしと根菜の酢漬け・青菜と菊花のお浸し
Steamed Abalone with Seasonal Vegetables in a Savory Gelée
Marinated Sardines with Root Vegetables
Seasonal Greens and Chrysanthemum in Light Soy Broth

造り

SASHIMI

県産マグロ赤身 本日の地魚 セーイカ
Local Tuna, Today's Local Fish, Diamond Squid
あしらい
Seasonal Garnishes

主菜

MAIN DISH

海鮮と旬彩の寄せ鍋
Seafood and Seasonal Vegetable Hot Pot
県産白身魚 ロブスター 白はまぐり
Local White Fish, Lobster, White Clams
美ら椎茸 舞茸 占地 ハンダマ からし菜 長葱
Okinawan Shiitake Mushrooms, Maitake Mushrooms, Shimeji Mushrooms,
Okinawan Spinach, Mustard Greens, Japanese Leek
もみじおろし シークワーサー胡椒 刻み葱 摺りごま シークワーサー
Grated Daikon Radish with Chili Pepper, Shikwasa Lime Pepper Paste,
Green Onions, Ground Sesame, Shikwasa Lime

※食材は入荷状況により変更する場合があります
※ *Ingredients may vary depending on availability*

食事

RICE DISH

雑炊
Zosui (Japanese Rice Soup)

デザート

DESSERT

シークワーサーシャーベット
Shikwasa Lime Sorbet

12,000

※2名様からのご案内・Available for two or more guests



秋の特別会席

前菜

APPETIZER

蒸鮑と旬彩のジュレ掛け
国産鰻の棒寿司 香味添え
青菜と菊花のお浸し

Steamed Abalone and Seasonal Vegetables with Gelée
Pressed Sushi with Japanese Eel, Served with Aromatic Herbs
Seasonal Greens and Chrysanthemum in Dashi Broth

吸物

SOUP

土瓶蒸し
県産車海老・真鯛・蛤・舞茸・三つ葉・すだち

Steamed Broth in Teapot
Local Tiger Prawn, Red Sea Bream, Clam, Maitake Mushroom, Mitsuba, Sudachi Citrus

お造り

SASHIMI

海の恵み三種盛合せ
姫シャコ貝・中トロ・本日の地魚・あしらひ

Bounty of the Sea – Trio of Sashimi
Giant Clam, Medium Fatty Tuna, Today's Local Fish with Seasonal Garnishes

焼物

GRILLED DISH

甘鯛松笠焼きと黄金芋の霰仕立て・青ネギ・パプリカ・花穂

Crispy-Scale Grilled Tilefish with Golden Sweet Potato in Grated Daikon Radish Sauce
with Green Onions, Paprika, and Shiso Flower

温物

HOT DISH

イセエビとあわび茸の酒蒸し・生海苔の餡かけ

Sake-Steamed Japanese Spiny Lobster and Abalone Mushroom with Fresh Seaweed Sauce

鍋物

HOT POT

沖縄県産もとぶ牛のすき焼き 温玉添え・紙鍋仕立て

Local 'Motobu' Wagyu Beef Sukiyaki Served with Soft-Boiled Egg in Paper Hot Pot

食事

RICE AND SOUP

県産鮪の醤油漬けと白飯の取り合わせ・香物・赤だし

Soy-Marinated Local Tuna, Served with Steamed Rice, Pickles and Red Miso Soup

デザート

DESSERT

かぼちゃプリンとフルーツの盛り合わせ

Pumpkin Pudding and Assorted Seasonal Fruits

15,000



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

