

雪海



BOOK A TABLE
席を予約する



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

Okinawan Delicacies: Assorted 3 Types of Appetizers

1,200

本日の沖縄珍味5種盛り合わせ

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

もずくと赤貝の酢の物

Vinegared Mozuku Seaweed and Red Clams

1,200

アグー豚のしゃぶしゃぶサラダSサイズ
(胡麻ドレッシング 又は 和風ドレッシング)

Agu Pork Shabu-Shabu Salad S Size
(Sesame Dressing or Japanese Style Dressing)

1,200

マグロのオイル漬けとパパイヤのマリネサラダ
削り節の旨味を添えて

Marinated Tuna and Papaya Salad
Enhanced with Bonito Flakes

2,000

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

SASHIMI

本日のおまかせ握り寿司三貫盛り
寿司カウンターより

Today's Assorted Chef's Recommendation Nigiri Sushi (3 pcs)
Served from the Sushi Counter

2,600

県産海鮮三種刺身盛り合わせ

Okinawan Assorted Sashimi – Three Varieties

3,000

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

本日のマグロ刺身盛り合わせ
赤身・中トロ・大トロ

Today's Assorted Tuna Sashimi
Akami (Lean), Chutoro (Medium Fatty), Otoro (Fatty)

6,000

※天候や仕入れ状況により変更する場合がございます。

※ Items may vary subject to availability and weather conditions.

揚げ物

DEEP-FRIED DISH

ジーマーミ豆腐と茄子の揚げ出し

Deep-fried Okinawan Peanut Tofu and Eggplant in Dashi Broth

1,500

島だこのアーサ天婦羅 彩野菜添え
屋我地島の塩・レモン

Deep-fried Island Octopus with Aosa Seaweed, Served with Colorful Vegetables
Yagaji Island Salt, Lemon

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 鍋物

アグー豚の茶碗蒸し

てびち唐揚げ 黒酢あん

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 Steamed Egg Custard

Deep Fried Pork Feet with Vinegar Sauce

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

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

800

2,000

4,000

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

県産鮮魚のバター醤油焼き [¥時価]

※価格は魚の種類や仕入れ状況により異なります。

アカマチの島みそ漬け

やんばる島豚の炙り焼き 白髪葱 赤味噌
パリパリレタス添え

県産もとぶ牛サーロインステーキ100g
彩り野菜ときのこ炒め (鉄板焼きカウンターより)
おろしポン酢 梅塩 山葵 すだち

厳選黒毛和牛フィレステーキ70g
彩り野菜ときのこ炒め (鉄板焼きカウンターより)
おろしポン酢 梅塩 山葵 すだち

GRILLED DISH

Grilled Local Fresh Fish with Butter Soy Sauce [Market Price] 6,000~8,000

※ Prices may vary based on fish type and availability.

Grilled Marinated Local Ruby Snapper with Island Miso

Seared Yambaru Island Pork with Shredded White Leek and Red Miso
Served with Crunchy Lettuce

Motobu Beef Sirloin Steak 100g with Stir-Fried Colorful Vegetables and
Mushrooms, Served from the Teppanyaki Counter
Grated Daikon Radish Ponzu Sauce, Ume Salt, Wasabi, Sudachi Citrus

Premium Select Black Wagyu Beef Filet Steak 70g with Stir-Fried Colorful
Vegetables and Mushrooms, Served from the Teppanyaki Counter
Grated Daikon Radish Ponzu Sauce, Ume Salt, Wasabi, Sudachi Citrus

2,000

2,000

11,000

10,000

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

三枚肉とアーサ入り沖縄そば

ごはんセット (味噌汁 香物)

ジューシーセット (味噌汁 香物)

国産うなぎ丼

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

Okinawa Soba with Pork Belly and Aosa Seaweed

Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)

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

Japanese Eel Rice Bowl

5,000

2,200

1,600

1,000

1,200

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

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

沖縄ぜんざいと紅芋アイス

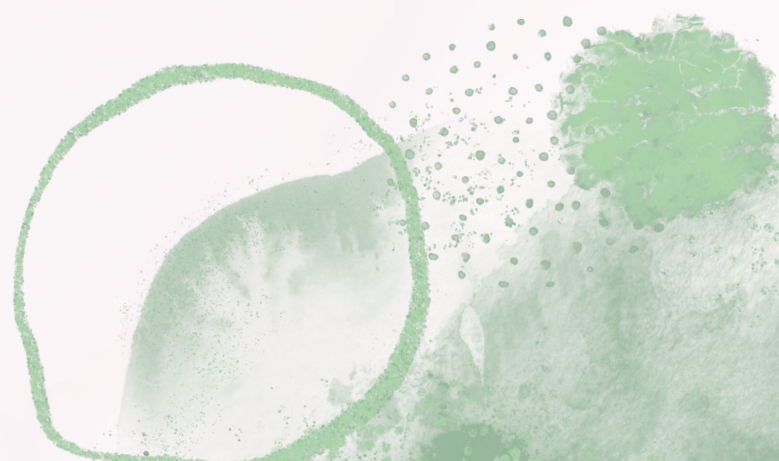
1,000

Okinawan Zenzai with Purple Sweet Potato Ice Cream

楽園フルーツプレート 果実五種盛合せ

3,800

Paradise Fruit Plate - Assorted Five Fruits



雲海

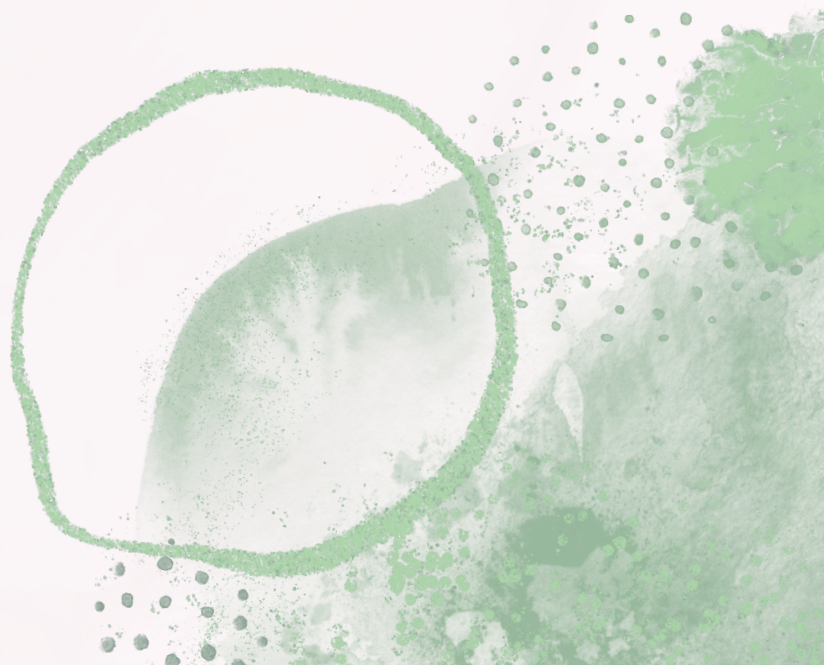


会
席

KAISEKI



BOOK A TABLE
席を予約する





SEASONAL TUNA GOZEN

旬まぐろ御膳

小鉢

DISH SELECTION

鮪時雨煮

Sweet Simmered Tuna with Ginger

ハンダマお浸し

Seasoned Okinawan Spinach

ジーマーミ豆腐

Okinawan Peanut Tofu

煮物

SIMMERED DISH

ラフテー

Okinawan Braised Pork

造り

SASHIMI

マグロ赤身・中トロ・セーイカ・本日の白身魚・あしらい

Tuna, Fatty Tuna, Diamond Squid, Today's White Fish, Seasonal Garnishes

焼物

GRILLED DISH

メカジキ味噌漬け焼き

Grilled Miso Marinated Swordfish

島野菜天ぷら

Island Vegetables Tempura

蒸し物

STEAMED DISH

もずく茶碗蒸し・アーサー餡掛け

Mozuku Seaweed Chawanmushi with Sea Lettuce Sauce

食事

RICE

白飯・赤出汁・香の物

Rice, Okinawan Miso Soup, Pickles

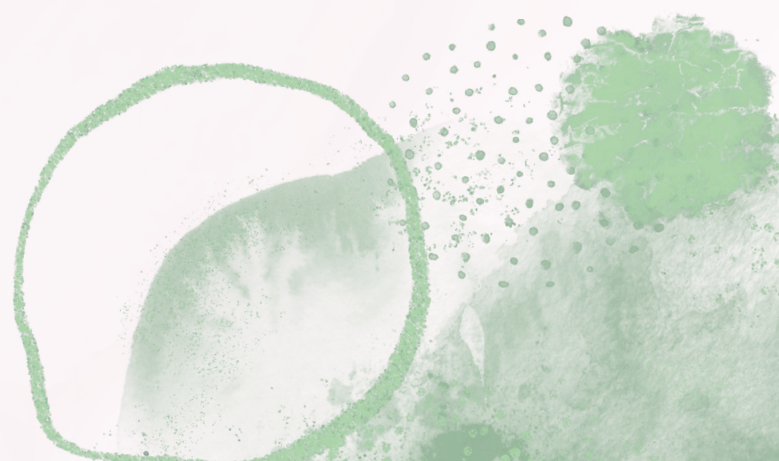
デザート

DESSERT

黒ゴマプリン

Black Sesame Pudding

6,500





SUMMER SPECIAL KAISEKI

夏の特別会席

先付け
APPETIZER

恩納村野菜のお浸し・柑橘ジュレかけ
Seasoned Onna Village Vegetables and Citrus Gelée

前菜
STARTER

冷製いくら茶碗蒸し・煮穴子小袖寿司・はじかみ・丸十蜜煮・獅子唐・甘海老麴和え
Chilled Chawanmushi with Salmon Roe, Simmered Conger Eel Sushi, Pickled Ginger Sprout,
Candied Sweet Potato, Shishito Pepper, Marinated Sweet Shrimp with Rice Koji

吸い物
SOUP

玉蜀黍とあおさ海苔の真薯・清汁仕立て
Fish Dumpling with Corn and Aosa Seaweed in Clear Broth

造り
SASHIMI

海の恵み四種盛合せ・彩を添えて
Bounty of the Sea – Four Kinds with Seasonal Garnish

煮物
SIMMERED DISH

鱧と舞茸の柳川風・三つ葉
Yanagawa Style Pike Conger and Maitake Mushrooms with Mitsuba

焼物
GRILLED DISH

真鯛油焼き・香味野菜のビネガーソース
Oil-Grilled Red Sea Bream with Aromatic Vegetables and Vinegar Sauce

強肴
MAIN DISH

県産和牛の陶板焼き・恩納村の野菜
Local Wagyu Beef Grilled on Ceramic Plate, Onna Village Vegetables

山葵・島旨辛・屋我地の塩
Wasabi, Island Chili Pepper Chips, Yagaji Island Salt

食事
RICE AND SOUP

国産鰻蒲焼の小丼 赤出し・香物
Grilled Japanese Eel Mini Bowl, Red Miso Soup and Pickles

デザート
DESSERT

黒胡麻プリン・ココナッツソース掛け・南国の果物
Black Sesame Pudding with Coconut Sauce Tropical 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

