



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.

雲海

アラカルト

A LA CARTE



BOOK TABLE
席を予約する

聖海

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

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.

聖海

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)

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

4,000

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

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

Rice Set (Served with Miso Soup and Pickles)

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

※One serving of rice: ¥300 (Refills available at the same price)

5,000

2,200

1,000

1,200

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

聖海

会席・御膳

KAISEKI

GOZEN



BOOK TABLE
席を予約する

琉球

RYUKYU GOZEN

琉球御膳

小鉢

APPETIZERS

アカマチの桜蒸し 桜花漬け

Steamed Ruby Snapper with Sakura Leaves, Pickled Sakura Flowers

島たこのアーサ天婦羅 パプリカ

Island Octopus Tempura with Aosa Seaweed and Paprika

ジーマーミ豆腐 県産車海老

Okinawan Peanut Tofu, Local Tiger Prawn

ハンダマお浸し 海ぶどう

Seasoned Okinawan Spinach, Sea Grapes

煮物

SIMMERED DISH

ソーキの煮物 冬瓜とゴーヤのマース煮

白髪葱と苦菜の香り添え

Simmered Pork Spare Ribs and Winter Melon, Goya Simmered in Okinawan Salt

Shredded Leek and Bitter Greens

蒸し物

STEAMED DISH

浅利茶碗蒸しアーサ餡かけ

Asari Clam Chawanmushi with Aosa Seaweed Sauce

お造り

SASHIMI

鰹たたきと香味野菜 ポン酢 屋我地島の塩

Bonito Tataki and Aromatic Vegetables

Ponzu Sauce, Yagaji Island Salt

食事

RICE AND SOUP

白飯・赤出汁・香の物

Rice, Okinawan Miso Soup, Pickles

デザート

DESSERT

抹茶プリン 苺 黒豆蜜煮

Matcha Pudding with Strawberries & Sweet Simmered Black Beans

7,300

聖海

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

県産和牛肉のしゃぶしゃぶと野菜(1人前120g)

Okinawan Wagyu 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

雲海

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

吸い物

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

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

聖海

Special Kaiseki

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

吸い物

SOUP

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

造り

SASHIMI

トロ 県産白身魚 セーイカ
Fatty Tuna, White Fish, Diamond Squid

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

デザート

DESSERT

抹茶のパナコッタ 果物の盛合せ
Matcha Panna Cotta with Seasonal Fruits Selection

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