



CHEF'S RECOMMENDATION SUSHI COURSE - SUMMER

～和～ YAWARAGI

付	舍利1貫と生湯葉 1 piece of sushi rice and Fresh Yuba (Tofu Skin)
造	県産白身と島蛸、旬の鮑の3種盛りと海ぶどう～シークワサーポン酢～ Assortment of 3 Types of Sashimi : Local white Fish, Island Octopus and Seasonal Abalone Served with Sea Grapes and Shikwasa Lime Ponzu
鮓	国産うなぎ白焼き握り ～京都原了郭粉山椒～ Grilled Domestic Eel Nigiri served with Kyoto Hararyoko Sansho Pepper
休	浜名湖産生海苔と夏野菜ゼリーテーヌ（オクラ・枝豆・ピーマン） Hamana Lake Fresh Nori and Summer Vegetable Jelly Terrine (Okura, Edamame, Bell Pepper)
煮	<冷製> 真いわし梅煮 Chilled Mackerel Simmered in Plum Sauce
鮓	黒糖稲荷干瓢巻き射込みと厚焼き玉子 Brown Sugar Inari Roll with Dried Gourd Thick-Style Omelet
休	ジーマーミー豆腐 Jimami Tofu (Okinawan Peanut Tofu)
鮓	本日のおすすめ握り3貫 3 Pieces of Today's Chef's Selection Nigiri
椀	沖縄の味噌を使った味噌汁 Okinawan Miso Soup
井	蟹と雲丹といくら醤油漬けの豪華小井ぶり Deluxe Small Bowl of Crab, Sea Urchin, and Soy-Marinated Salmon Roe
鮓	大将自慢の煮穴子握り Chef's Pride : Simmered Conger Eel Nigiri 本日のシャーベット Today's Seasonal Sherbet

18,000



CHEF'S RECOMMENDATION SUSHI COURSE - SUMMER

～かりゆし～

KARIYUSHI

付	舍利1貫と生湯葉 1 piece of sushi rice and Fresh Yuba(Tofu Skin)
造	県産白身と海ぶどう ～シークワサーポン酢～ Local White Fish Sashimi and Sea Grapes with Shikwasa Ponzu
鮓	本日の渾身の1貫 Today's Signature Sushi Piece
休	浜名湖産生海苔と夏野菜ゼリーテリーヌ (オクラ・枝豆・ピーマン) Fresh Lake Hamana Nori and Summer Vegetable jelly Terrine (Okura, Edamame, Green Bell Pepper)
造	県産マグロと旬の真鰯タタキ ～沖縄の酢味噌で～ Local Tuna and Seasonal Seared Horse Mackerel with Okinawan Vinegar Miso
鮓	黒糖稲荷寿司と厚焼き玉子 Brown Sugar Inari Sushi and Japanese Rolled Omelet
休	ジーマーミー豆腐 Jimami Tofu (Okinawan Peanut Tofu)
鮓	本日のおすすめ握り5貫 5 Pieces of Today's Chef's Selection Sushi
椀	沖縄の味噌を使った味噌汁 Okinawan Miso Soup
井	蟹と国産サーモン・いくら醤油漬の小井ぶり Small Bowl of Crab, Japanese Salmon and Soy Marinated Salmon Roe
鮓	大将自慢の煮穴子 Chef's Special Simmered Conger Eel Nigiri
	本日のシャーベット Today's Seasonal Sherbet

15,000



NIGIRI SUSHI
A LA CARTE • 1
PIECE

にぎり寿司
一貫

自家製 厚焼玉子	House-made Thick Japanese Omelet	300
沖縄県産セイイカ	Okinawan Diamond Squid	400
沖縄県産まぐろ赤身	Okinawan Tuna	600
沖縄県産島たこ(煮蛸)	Okinawan Boiled Octopus	600
沖縄県産グルクン酢め	Okinawan Vinegared 'Gurukun' Double-Lined Fusiliers	600
国産 サーモン	Japanese Salmon	600
カンパチ	Greater Amberjack	600
め鯖	Vinegared Mackerel	600
剣先いか	Swordtip Squid	600
白身	White Fish of the Day	700
沖縄県産白身	Okinawan White Fish of the Day	700
沖縄県産ミーバイ	Okinawan 'Mibai' Grouper	800
自家製 煮穴子	House-made Simmered Conger Eel	800
小肌	Gizzard Shad	900
自家製 いくら醤油漬	House-made Soy-marinated Salmon Roe	1,200
本鯖トロ	Fatty Bluefin Tuna Belly	1,500
活赤貝	Ark Shell Clam	1,800
沖縄県産車海老	Okinawan Tiger Prawn	2,000
国産 うなぎ《限定》	Japanese Eel (Limited)	2,000
雲丹《限定》	Sea Urchin (Limited)	2,500
沖縄県産姫しゃこ貝(1人前2貫)	Okinawan Giant Clam (2 pcs)	3,000



ASSORTED SASHIMI

お造り

お刺身盛合せ

SASHIMI A LA CARTE FOR 1PERSON

お刺身単品

～1人前

ASSORTED NIGIRI SUSHI

握り寿司

盛り合わせ

SUSHI ROLL A LA CARTE・1 PIECE

巻寿司

一本

沖縄県産刺身3点盛り
お刺身5点盛り

3 Kinds of Okinawan Fish
5 Kinds

4,500
6,300

県産 島たこ(煮蛸)

Okinawan Boiled Octopus

2,800

国産 サーモン造り

Japanese Salmon

2,800

県産 鮪 赤身造り

Okinawan Tuna

3,000

県産 姫しゃこ貝造り(数量限定)

Okinawan Giant Clam
(Limited)

3,000

本鮪トロ造り

Fatty Bluefin Tuna Belly

5,000

まぐろ食べ比べ盛り

Assorted Tuna

5,000

県産握り5貫

Okinawan Nigiri 5 pieces

4,200

おまかせ7貫

Chef's Selection 7 pieces

6,000

おまかせ10貫

Chef's Selection 10 pieces

10,000

かっぱ巻

Cucumber

800

お新香巻

Pickled Japanese Radish

800

梅しそ巻

Plum and Shiso Leaf

800

納豆巻

'Natto' Fermented Soybeans

800

かんぴょう巻(自家製)

House-made Dried Gourd Shavings

800

ゴーヤー漬土佐巻き

Pickled Bitter Melon with Bonito
Flakes

1,200

鉄火巻

Tuna

1,800

穴子胡瓜中巻

Simmered Conger Eel and
Cucumber

2000

国産うなぎと胡瓜 手巻き

Japanese Eel and Cucumber
(Hand-rolled)

2300

～原了郭粉山椒とともに～

[with Kyoto Gion Oldest Sansho
Pepper]

トロタク巻

Tuna with Pickled Japanese
Radish

2500



Unkai Japanese Cuisine

OPERATING HOURS

Breakfast –

Lunch –

Dinner 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday



BOOK A TABLE • 席を予約する

**Advance reservation is recommended*



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.