

東雲  
Shinonome

先附  
Appetizer

サラダ  
Salad

天ぷら  
Tempura

車海老一尾  
Kuruma Prawn (1)

本日の魚介  
Seafood of The Day

白身魚  
White Fish

季節の烏賊  
Seasonal Squid

野菜五種  
Five Varieties of Vegetables

食事  
鳥取県日南町産コシヒカリの白米  
赤出汁、香の物  
Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice  
Japanese Pickles, Akadashi Miso Soup

デザート  
Dessert

5,000  
w p m e c s

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かにか/krab s = えび/shrimp  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients  
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements  
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients  
国産米使用 / Japanese rice  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15% を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge

雲居  
Kumoi

先附  
Appetizer

サラダ  
Salad

天ぷら  
Tempura

車海老二尾  
Kuruma Prawns (2)

本日の魚介  
Seafood of The Day

白身魚  
White Fish

季節の烏賊  
Seasonal Squid

野菜五種  
Five Varieties of Vegetables

食事  
かき揚げ天井と赤出汁 又は かき揚げ天茶  
Mixed Vegetables and Seafood Tempura on Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice, Red Miso Soup  
or  
Mixed Vegetables and Seafood Tempura on Steamed Tottori Nichinancho Koshihikari Rice with Tea

デザート  
Dessert

7,500  
w p m e c s