

海雲

K A I U N 海

海品雜心



うな重

うな重 特上 — 4,500円

こだわりのうなぎ、タレ、焼きを
心ゆくまでお楽しみいただける
特上の逸品です。



相盛りうな重

特上 — 4,700円

あつさりとした香ばしい白焼きとタレが
コク深い、蒲焼きの相盛り



うな重 上 — 3,700円

3 / 4尾

うな井 半尾 — 2,700円

※当店の価格は全て税込表示です。

御重

宮崎牛サーロインステーキと国産うなぎを盛り合わせたお重メニューです。
お吸い物・香の物付き。

宮崎牛ステーキと

国産うなぎ蒲焼き重

5,500円



宮崎牛ステーキと

国産うなぎ相盛り重

5,500円



宮崎牛ステーキと

国産うなぎ白焼き重

5,500円



宮崎牛ステーキ
だけの特別重

宮崎牛ステーキ重

8,000円



※当店の価格は全て税込表示です。

酒肴

厳選した海雲のお酒に合うように
海の珍味や山の惣菜など
お酒との相性を考え
ご用意いたしました。
一品一品厳選した、
良質な酒肴を提供いたします。

骨せんべい

焼き上げてから揚げる
ことでサクリとした軽い食感に
仕上げております。



450円

うなぎ肝有馬煮

鰻のきもを醤油と有馬山椒で
仕上げた日本酒に合う一品。

450円

うなぎく (中国産うなぎ使用)

ふつこくコクのあるうなぎの
蒲焼きと胡瓜、わかめの
酢の物を合わせたお料理。

980円



うなぎ佃煮

(中国産うなぎ使用)
鰻を地元の醤油で
佃煮に仕上げたおつまみ。

500円

長崎産 生からすみ

鰻(ぼら)の卵を塩漬けにした
おつまみ。

700円

宮崎産。ピーマン肉味噌

宮崎特産のパリパリ食感
ピーマンに和牛を使用した
肉味噌を添えております。

480円



う巻き

(中国産うなぎ使用)

980円

香ばしく焼き上げたうなぎの蒲焼きを
たつぷり出汁を利かせた柔らかな
出汁巻で包んだ逸品です。

山椒と特製のタレをかけて
お召し上がりください。

宮崎県産「きみ恋卵」

宮崎県都城市の河中農園で
健康に育てられた卵を使用
しております。味の濃さと
白身のこもり感が違います。



落花生とうふ

落花生をなめらかに仕立てた
コクのある豆腐です。

390円

板わさ

鮫皮でおろした本わさびを
使用したこだわりの板わさです。

580円

焼海苔

炭で温めた焙炉でご提供
しますので、いつまでも
ぱりぱり食感です。

450円



お新香

季節の野菜を使用して
漬け込んだこだわりの一品。

450円

※当店の価格は全て税込表示です。

白焼き

本わさび・季節の柑橘
みょうが・岩塩

一尾 — 4,100円

半尾 — 2,200円



うなぎの焼きおにぎり

(中国産うなぎ使用)

380円



期間限定

釜揚げうどん — 880円

宮崎県民のソウルフード、釜揚げうどん。
甘めのつゆと柔らかい麺が特徴。
熱々の麺をつゆに取りながら食すのが
宮崎スタイル。
最後は茹で汁でつゆを割って出汁の効いた
味わいをお楽しみください。

うなぎの焼きおにぎり

(中国産うなぎ使用)

茶漬け

580円

チキン南蛮 — 880円

宮崎発祥の郷土料理。
唐揚げにした鶏もも肉をさつと甘酢に
くぐらせてたつぷりのタルタルと共に食します。
海雲のチキン南蛮はすっきりとした
上品な味を出すために、甘酢に柑橘の
果汁を使用しております。



※当店の価格は全て税込表示です。