

睦月 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]
季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

新春 お雑煮仕立て

Ozoni

【traditional Japanese soup eaten on New Year's】

鯖わら焼き

Spanish mackerel

～新年の彩り八寸～

北海蛸と紅白なます 芽キャベツ天ぷら
小松菜煮浸し 出汁巻き玉子

Octopus & Vegetables / Brussels sprouts/
Komatsuna/Egg role

天然鯛すき鍋仕立て

Hot pot in Sea bream & Turnip

百合根わっぱご飯

Steamed rice

選べるデザート

Dessert

7,700円

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

新春 お雑煮仕立て

Ozoni

【traditional Japanese soup eaten on New Year's】

鯖わら焼き

Spanish mackerel

～新年の彩り八寸～

北海蛸と紅白なます 芽キャベツ天ぷら
小松菜煮浸し 出汁巻き玉子

Octopus & Vegetables / Brussels sprouts/
Komatsuna/Egg role

うかい厳選牛 焼きしゃぶ

Ukai Selected Beef "Yaki-shabu"

鯛と蕪釜炊きご飯

Steamed rice

選べるデザート

Dessert

11,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「蟹釜炊きご飯：+4,400円/お一人」（2日前要予約）グループ皆様での変更をお願いしております。

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.

「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」「Crab Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」
(reservation required 2 days in advance) We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.

※All the items on this menu are subject to change without notice.

睦月 お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

うかい極上牛と旬の味覚コース Ukai Premium Beef & Seasonal Course

海老芋と炙り北寄貝
Taro & Surf clam

蟹おこわ
Snow crab

津軽鴨 下仁田葱
Duck & Leek

本鮪いろいろ
Tuna

子持ち昆布と蛸ジュレ仕立て
Seaweed & Octopus with jelly

真鯛 聖護院かぶら ゆず味噌
Seabream & Turnip

宗像河豚唐揚げ
Fried puffer fish

月光百合根釜炊きご飯
Steamed rice

選べるデザート
Dessert

27,500円

料理長おまかせコース Chef's Special Course

雲子天ぷらとカリフラワーすり流し
Cod roe with cauliflower

寒平目 キャビア
Flounder with caviar

津軽鴨 下仁田葱
Duck & Leek

本鮪いろいろ
Tuna

海老芋唐揚げ 蟹あん
Taro with Snow crab

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400】

鮑姿蒸し
Steamed Abalone

月光百合根釜炊きご飯
Steamed rice

選べるデザート
Dessert

33,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯: +4,400円/お一人」 「蟹釜炊きご飯: +4,400円/お一人」 (2日前要予約) グループ皆様での変更をお願いしております。

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.
「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」「Crab Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」「Fresh Salmon Roe & Salmon Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」
(reservation required 2 days in advance) We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.