

# お昼

平日12:00～14:00 L.O./土日祝11:30～14:30 L.O.

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

蛤と新馬鈴薯すり流し  
Ground seasonal potato soup with clam

筍春巻き 落味噌  
Spring roll has a lot of bamboo shoot

～春の彩り八寸～  
鰹菜味和え 車海老握り  
烏賊もずく 稚鮎唐揚げ 出汁巻たまご  
天豆 鱒塩焼き 独活きんぴら  
The “ha-sun” Assortment

桜鯛と山菜 すき鍋  
Seabream hotpot with spring vegetables

伊達鶏と筍わっぱご飯  
Seasonal Steamed Rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

¥7,700

## 季節のランチコース Seasonal Lunch Course

蛤と新馬鈴薯すり流し  
Ground seasonal potato soup with clam

筍春巻き 落味噌  
Spring roll has a lot of bamboo shoot

～春の彩り八寸～  
鰹菜味和え 車海老握り  
烏賊もずく 稚鮎唐揚げ 出汁巻たまご  
天豆 鱒塩焼き 独活きんぴら  
The “ha-sun” Assortment

うかい厳選牛と新玉ねぎ 焼しゃぶ  
Wagyu beef hotpot with spring vegetables

桜鯛釜炊きご飯  
Seasonal Steamed Rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

¥11,000

## 5周年記念特別ランチコース 5th Anniversary Special Lunch Course

車海老 雲丹 天豆 桜ジュレ  
Prawn sea urchin broad beans with SAKURA jelly

たけのこ炭火焼き  
削りたての鰹節  
Grilled bamboo shoot with bonito flakes

～春の彩り八寸～  
本鮪漬け寿し  
鰯旨煮 菜の花 山菜  
鱒木の芽焼き 独活きんぴら  
The “ha-sun” Assortment

蛤 新若布 すき鍋  
Clam hotpot with sea weed

うかい極上牛サーロイン炭火焼  
Grilled “WAGYU” Beef

桜鯛釜炊きご飯  
Seasonal steamed rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

¥19,800

※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。※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

\* If you don't like meat, you can change to fish. \* Ingredients are subject to change on weather condition. \* A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here

## お品書き

昼：平日12:00～14:00 L.O. | 土日祝11:30～14:30 L.O.  
夜：平日18:00～20:00 L.O. | 土日祝17:30～20:00 L.O.

### 旬の味覚コース

Seasonal Course

栄螺 春子椎茸 磯の香り

The smell of the sea, simmer turban shell and shiitake

雲丹 赤貝 烏賊 もずく とまと ジュレ

Fresh seafood jelly (sea urchin, red clam, squid)

白子筍炭火烧 木の芽

Charcoal-grilled bamboo shoot

厳選お造り

SASHIMI of today

穴子とたっぷり山菜の信田巻き  
SHINODA-MAKI (tofu rolled in fried tofu)

桜海老かき揚げ 手打ち蕎麦  
Handmade SOBA with WASABI flower

甘鯛松笠焼き 新玉ねぎサラダ  
Grilled tiledfish

螢烏賊と筍釜炊きご飯  
Seasonal steamed rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

22,000円

### うかい極上牛と旬の味覚コース

Ukai Premium Beef & Seasonal Course

栄螺 春子椎茸 磯の香り

The smell of the sea, simmer turban shell and shiitake

雲丹 赤貝 烏賊 もずく とまと ジュレ

Fresh seafood jelly (sea urchin, red clam, squid)

白子筍炭火烧 木の芽

Charcoal-grilled bamboo shoot

厳選お造り

SASHIMI of today

穴子とたっぷり山菜の信田巻き  
SHINODA-MAKI (tofu rolled in fried tofu)

桜海老かき揚げ 手打ち蕎麦  
Handmade SOBA with WASABI flower

うかい極上牛炭火烧き  
Grilled "WAGYU" Beef

螢烏賊と筍釜炊きご飯  
Seasonal steamed rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

27,500円

### 鮑とうかい極上牛のおまかせコース

Chef's special course

毛蟹 キャビア 新玉ねぎ ジュレ  
Hairy crab, caviar, seasonal onion, with citrus jelly

甘鯛 筍一番出汁  
Tilefish bowl in broth, with a bamboo shoot on a side

厳選お造り

SASHIMI of Today

車海老真薯蒸し えんどう豆 天豆  
Steamed minced prawn balls

稚鮎天ぷら 手打ち蕎麦  
Handmade SOBA with WASABI flower

鮑と山菜 焼き浸し  
Grilled abalone and wild vegetables in broth

うかい極上牛 焼きしゃぶ仕立て  
Beef shabu-shabu, egg yolk and soy sauce with side

白子筍釜炊きご飯  
Chef's recommended steamed rice

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

33,000円

※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。※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

\* If you don't like meat, you can change to fish. \* Ingredients are subject to change on weather condition. \* A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here