

お昼

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

季節のランチコース Seasonal Lunch Course

～春の桜蒸し～
桜鯛おこわ 碓井豆
Sea bream with “OKOWA” and green peas

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

～彩り八寸～
本鮪漬け
蛍烏賊 山菜ジュレ
飯蛸 馬鈴薯まんじゅう
穴子と落の信田巻き
鱒沢煮焼き 独活きんぴら
The “ha-sun” Assortment

蛤 新若布
新玉葱のすき鍋
Clam hotpot with
sea weed and onion

¥ 7,700

うかい厳選牛焼しゃぶ
Wagyu beef hotpot
with spring vegetables

¥ 11,000

お食事の釜炊きご飯は、お一人様プラス¥2,750円で“早掘り筍の釜炊きご飯”にご変更いただけます。 ※グループ皆様での変更をお願いしております

春のちらし寿司
Seasonal Steamed Rice

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

5周年記念特別ランチコース 5th Anniversary Special Menu

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
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。

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

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

あいなめ沢煮椀
Fried fish bowi in broth, with a vegetables on a side

たけのこ炭火焼 黄味醤油
Charcoal-grilled bamboo shoot

本鮪 有明海苔
墨烏賊握り 唐墨
SASHIMI of today

焼き蛤 山菜餡
Clam with wild spring vegetable

手打ち花山葵蕎麦 穴子天ぷら
Handmade SOBA with WASABI flower

甘鯛松笠焼 新玉葱サラダ
Grilled tiledfish

子持ち槍烏賊 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

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

あいなめ沢煮椀
Fried fish bowi in broth, with a vegetables on a side

たけのこ炭火焼 黄味醤油
Charcoal-grilled bamboo shoot

本鮪 有明海苔
墨烏賊握り 唐墨
SASHIMI of today

焼き蛤 山菜餡
Clam with wild spring vegetable

手打ち花山葵蕎麦 穴子天ぷら
Handmade SOBA with WASABI flower

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
Grilled "WAGYU" Beef

子持ち槍烏賊 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 ホワイトアスパラ 桜ジュレ
Hairy crab, caviar, white asparagus, with SAKURA jelly

あいなめ沢煮椀
Fried fish bowi in broth, with a vegetables on a side

たけのこ炭火焼 黄味醤油
Charcoal-grilled bamboo shoot

本鮪 鰯旨煮
桜鯛唐墨 子持ち槍烏賊
SASHIMI of Today

春の貝寄せ 磯辺焼き
Grilled seasonal clam

手打ち花山葵蕎麦 天豆白魚かき揚げ
Handmade SOBA with WASABI flower

うかい極上牛サーロイン炭火焼
Grilled "WAGYU" Beef

鮑 碓井豆 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。