

葉月 お昼

12:00～14:00 L.O.

[平日限定] 季節のランチコース

蛸とトマトもずく酢

こんがり紅あずまと淡路鱧 揚げ出し

～盛夏の彩り八寸～

枝豆すり流し しらす若芽ジュレ 鮪漬け
姫サザエ旨煮 炙り鴨と白茄子 出し巻き玉子

三陸帆立と真薯 すき鍋仕立て

穴子天ぶらのわっぱご飯

うかい亭より 選べるデザート

¥7,700

スペシャルランチコース

蛸とトマトもずく酢

こんがり紅あずまと淡路鱧 揚げ出し

～盛夏の彩り八寸～

枝豆すり流し しらす若芽ジュレ 鮪漬け
姫サザエ旨煮 炙り鴨と白茄子 出し巻き玉子

うかい厳選牛 焼しゃぶ仕立て

焼穴子の釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

¥11,000

◆ 追加料金にて、お食事を釜炊き御飯にご変更いただけます。「鰻釜炊きご飯：+3,850円/お一人」
※グループ皆様での変更をお願いしております ◆

※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。

葉月 お品書き

昼：12:00～14:00 L.O.

夜：18:00～20:00 L.O.

旬の味覚コース

帆立と翡翠茄子 枝豆と生姜ジュレ

鮎一夜干し 島原素麺

厳選 本日のお造り

極み焼き鰻 万願寺唐辛子 胡麻酢和え

六本木kappou “芋蛸南瓜”

車海老と玉蜀黍の包み揚げ

仔羊 花椒醤油焼き

焼き鰻とひじきの釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

22,000円

うかい極上牛と旬の味覚コース

帆立と翡翠茄子 枝豆と生姜ジュレ

鮎一夜干し 島原素麺

厳選 本日のお造り2種

極み焼き鰻 万願寺唐辛子 胡麻酢和え

六本木kappou “芋蛸南瓜”

車海老と玉蜀黍の包み揚げ

うかい極上牛炭火焼
(フィレ変更：+4,400円)

焼き鰻とひじきの釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

27,500円

鮑とうかい極上牛のおまかせコース

キャビアの逸品

うかいの絹揚げと羽太 美味出汁で

厳選 本日のお造り

焼き鮑 肝と海苔のソース

六本木kappou “芋蛸南瓜”

こだわりの一口手打ち蕎麦と
車海老と玉蜀黍の包み揚げ

うかい極上牛サーロイン炭火焼
(フィレ変更：+4,400円)

鰻のひつまぶし釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

33,000円

「旬の味覚コース」「うかい極上牛と旬の味覚コース」のお食事を、追加料金にて釜炊き御飯にご変更いただけます。
「鰻釜炊きご飯：+3,850円/お一人」※グループ皆様での変更をお願いしております

※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。