

長月 お昼のお品書き

12:00～14:00 L.O.

[平日限定] 季節のランチコース

炙り帆立と秋かぶらの酢浸し

秋鱧と蓮根の揚げ出し

～秋薫る彩り八寸～

新いくら 鮮魚お造り

南京・湯葉茶碗蒸し 梭子魚きのこ巻き

伊達鶏 木の子 つみれ鍋仕立て

秋鮭のわっぱご飯

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

炙り帆立と秋かぶらの酢浸し

秋鱧と蓮根の揚げ出し

～秋薫る彩り八寸～

新いくら 鮮魚お造り

南京・湯葉茶碗蒸し 梭子魚きのこ巻き

うかい厳選牛 焼きしゃぶ仕立て

秋の恵み そぼろ釜炊き御飯

うかい亭より 選べるデザート

¥11,000

◆追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。「松茸の釜炊きご飯：+4,400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。

長月 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

北寄貝・新いくら、菊の香るジュレ寄せ

秋鱧昆布蒸しと松茸とうふ

厳選 本日のお造り

車海老天むす稲荷

手打ち蕎麦、旬の味覚と共に

紅葉鯛 秋のすき鍋

仔羊 花椒醤油焼き

秋野菜漬けと穴子の釜炊き御飯

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

北寄貝・新いくら、菊の香るジュレ寄せ

秋鱧昆布蒸しと松茸とうふ

厳選 本日のお造り

車海老天むす稲荷

手打ち蕎麦、旬の味覚と共に

紅葉鯛 秋のすき鍋

うかい極上牛炭火焼
(フィレ変更：+4,400円)

秋野菜漬けと穴子の釜炊き御飯

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

うかい飛龍頭 菊の香り

厳選 本日のお造り2種

車海老天むす稲荷

焼き鮑・松茸 かぼすの爽やかさと

手打ち胡桃蕎麦

うかい極上牛サーロイン炭火焼
(フィレ変更：+4,400円)

秋鮭と新いくら釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

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。「松茸の釜炊きご飯：+4,400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。