



# 神無月 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

加賀蓮根と蛤蒸し

秋鯖と秋蕪ジュレ仕立て

炙り鴨 十勝ポアロ 美味出汁で

料理長厳選“お造り”

丹波栗と栗のスープ

羅臼鰯とうかい吟醸とうふ

蝦夷鹿炭火焼き

新しくら釜炊き御飯

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

加賀蓮根と蛤蒸し

秋鯖と秋蕪ジュレ仕立て

炙り鴨 十勝ポアロ 美味出汁で

料理長厳選“お造り”

丹波栗と栗のスープ

羅臼鰯とうかい吟醸とうふ

うかい極上牛炭火焼  
(フィレ変更：+4,400円)

新しくら釜炊き御飯

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

ポルチーニ茸揚げ出し

料理長厳選“お造り”

加賀蓮根はさみ揚げ

鮑石焼き 熱々の白子ソース

こだわりの手打ち蕎麦

うかい極上牛サーロイン炭火焼  
(フィレ変更：+4,400円)

穴子と晚菊  
～炊き立ての銀シャリをお茶漬けで～

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。