

霜月 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

風呂吹き聖護院かぶら

あぶり帆立と柿 柑橘ジュレ

～初冬の彩り八寸～

寒鰯 蕨の香り・栗スープと丹波栗
白金豚治部煮・下仁田葱丸焼き

鱈と白子とうかいとうふ すき鍋

イクラわっぱご飯

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

風呂吹き聖護院かぶら

あぶり帆立と柿 柑橘ジュレ

～初冬の彩り八寸～

寒鰯 蕨の香り・栗スープと丹波栗
白金豚治部煮・下仁田葱丸焼き

鱈と白子とうかいとうふ すき鍋

うかい特選牛すき 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、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。「蟹の釜炊きご飯：+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。

霜月 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

聖護院かぶらと雲子

甘エビと柿 柑橘ジュレ

紅葉鯛のお椀

厳選お造り2種

ホクホク月光ゆり根 丸焼き

鮫鱈唐揚げ 手打ち蕎麦

エゾ鹿炭火焼き

寒蛸の釜炊きご飯

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

聖護院かぶらと雲子

甘エビと柿 柑橘ジュレ

紅葉鯛のお椀

厳選お造り2種

ホクホク月光ゆり根 丸焼き

鮫鱈唐揚げ 手打ち蕎麦

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更：+4,400円)

寒蛸の釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

27,500円

伊勢海老とうかい極上牛コース

キャビアの逸品

天然鴨 下仁田葱 美味出汁で

厳選お造り2種

うかい極上牛炭火焼
(フィレ変更：+4,400円)

風呂吹き聖護院かぶら

とろ鱈 薫の香り

伊勢海老と海老芋

炊きたての新米で鯛茶漬け

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。「蟹の釜炊きご飯：+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。