

如月 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

白魚とうすい豆茶碗蒸し

kappouこだわり手打ち蕎麦と山菜天ぷら

～早春の彩り八寸～
本鮪と恵方巻／京なます 晩白柚ジュレ
さわら落味噌焼き／鰯旨煮と菜の花

うかいとうふで揚げ出し

伊達鶏と福豊わっぱご飯

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

白魚とうすい豆茶碗蒸し

kappouこだわり手打ち蕎麦と山菜天ぷら

～早春の彩り八寸～
本鮪と恵方巻／京なます 晩白柚ジュレ
さわら落味噌焼き／鰯旨煮と菜の花

うかい厳選牛と新馬鈴薯すき鍋

伊達鶏と福豊釜炊きご飯

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。
「早堀り筍釜炊きご飯：＋2,970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。

如月 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

めばる酒蒸し

海鼠と新若芽ジュレ

ホワイトアスパラガス 黄味醤油

本日のお造り

露の臺山菜春巻き

帆立と葉玉ねぎ すき鍋仕立て

寒鰯から揚げ 新馬鈴薯

うかい揚げと花山葵釜炊きご飯

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

めばる酒蒸し

海鼠と新若芽ジュレ

ホワイトアスパラガス 黄味醤油

本日のお造り

露の臺山菜春巻き

帆立と葉玉ねぎ すき鍋仕立て

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更：+4,400円)

うかい揚げと花山葵釜炊きご飯

うかい亭より 選べるデザート

27,500円

料理長おまかせコース

金目鯛とかぶら旨煮

キャビアの逸品

虎河豚薄造り

本鮪／恵方巻／子持ち槍鳥賊

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更：+4,400円)

kappouこだわり手打ち蕎麦

柔らか鮑 新若布と下仁田ねぎ

伊達鶏と筍釜炊きご飯

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。
「早堀り筍釜炊きご飯：+2,970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。