

弥生 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

桜鯛と薄井豆の桜蒸し

丸焼き筍 削りたての鰹節

～お花見3段重～

一の重 蛍烏賊生姜ジュレ
飯蛸と新馬鈴薯から揚げ
鱒路みそ焼 出汁巻き玉子

二の重 春やさい天ぷら

三の重 鮪漬け 海苔醤油

蛤と新玉葱すき鍋仕立て

春の温寿し*

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

桜鯛と薄井豆の桜蒸し

丸焼き筍 削りたての鰹節

～お花見3段重～

一の重 蛍烏賊生姜ジュレ
飯蛸と新馬鈴薯から揚げ
鱒路みそ焼 出汁巻き玉子

二の重 春やさい天ぷら

三の重 鮪漬け 海苔醤油

うかい厳選牛 焼しゃぶ

春の温寿し*

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。「早掘り筍釜炊きご飯：+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。

弥生 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

細魚 雲丹 鶯とうふ 桜ジュレ

あいなめ沢煮仕立て

丸焼き筍 木の芽焼き

本鮪と車海老握り

帆立真薯 美味出汁で

花山葵コロッケ 一口蕎麦

めばる炭火焼き

螢烏賊と山菜釜炊きごはん*

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

細魚 雲丹 鶯とうふ 美味ジュレ

あいなめ沢煮仕立て

丸焼き筍 木の芽焼き

本鮪と車海老握り

帆立真薯 美味出汁で

花山葵コロッケ 一口蕎麦

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更：+4,400円)

螢烏賊と山菜釜炊きごはん*

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

キャビアの逸品

あいなめ沢煮仕立て

ホワイトアスパラ 黄味醤油

本鮪と平貝 毛蟹おこわ

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更：+4,400円)

うかいの厚揚げと山菜スープ

柔らか鮑 肝ソース

筍と実山椒釜炊きごはん

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。