

臯月 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]
季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

涼やかなジュレの逸品
Special dish of jelly

丸茄子丸焼き 削りたての鰹節と
Grilled eggplant with bonito flakes

～初夏の彩り三段重～
一の重 初鰹サラダ仕立て
二の重 すずき油焼き
三の重 蛸もずく 稚鮎唐揚げ ヤングコーン
出汁巻き玉子 粽寿し 万願寺唐辛子
Assortment of appetizers in early summer
(tbonito, sea bass, octopus, sweetfish, young corn,
egg roll, scallop sushi, green pepper)

伊達鶏 すき鍋
Grilled chicken and green onion in Hot Pot

あさりとひじきわっぱご飯
Steamed rice with clam

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

涼やかなジュレの逸品
Special dish of jelly

丸茄子丸焼き 削りたての鰹節と
Grilled eggplant with bonito flakes

～初夏の彩り三段重～
一の重 初鰹サラダ仕立て
二の重 すずき油焼き
三の重 蛸もずく 稚鮎唐揚げ ヤングコーン
出汁巻き玉子 粽寿し 万願寺唐辛子
Assortment of appetizers in early summer
(tbonito, sea bass, octopus, sweetfish, young corn,
egg roll, scallop sushi, green pepper)

うかい厳選牛 焼しゃぶ
Ukai premium beef in Hot Pot

じゃこと実山椒釜炊きご飯
Steamed rice with baby sardines

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

11,000円

※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。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here.

皐月 お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

旬の味覚コース Seasonal Course

甘鯛と新玉葱 蛤のお出汁で
Tilefish and onion with clam soup

初夏彩る ジュレの逸品
Special dish of jelly

丸茄子丸焼き 削りたての鰹節と
Grilled eggplant with bonito flakes

初鰹サラダ仕立て / 車海老握り
Bonito/Prawn sushi

イサキ炭火焼き
Grilled chicken grunt

アスパラとトマト 2色のグラニテ
Asparagus and tomato with sherbet

kappouの肉とうふ
Simmered beef and Tofu

根曲がり筍とお揚げ釜炊きご飯
Steamed rice with seasonal vegetables

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

22,000円

うかい極上牛と旬の味覚コース Ukai Premium Beef & Seasonal Course

甘鯛と新玉葱 蛤のお出汁で
Tilefish and onion with clam soup

初夏彩る ジュレの逸品
Special dish of jelly

牛ミスジと丸茄子含め煮
Simmered grilled Eggplant and beef

初鰹サラダ仕立て / 車海老握り
Bonito/Prawn sushi

穴子ふらい
Fried eel

アスパラとトマト 2色のグラニテ
Asparagus and tomato with sherbet

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Premium Beef Sirloin
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

根曲がり筍とお揚げ釜炊きご飯
Steamed rice with seasonal vegetables

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

27,500円

料理長おまかせコース Chef's Special Course

甘鯛と新玉葱 蛤のお出汁で
Tilefish and onion with clam soup

キャビアの逸品
Special dish of caviar

丸茄子 辛みそ田楽
Grilled eggplant with miso sauce

冷製 鮑と鰹の叩き / 初鰹サラダ仕立て
Abalone and mackerel/Bonito

うかいのお揚げのお椀
Fried UKAI tofu in Hot Pot

熱々の毛蟹おこわ
Hair club with rice

アスパラとトマト 2色のグラニテ
Asparagus and tomato with sherbet

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Premium Beef Sirloin
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

こだわりの手打ちの蕎麦
Homemade soba

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

33,000円

※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。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here.