

文月 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

とうもろこしすり流し
Sweet corn soup

こだわり手打ち蕎麦と新丸十揚げ出し
Homemade soba and fried sweet potato

～夏の彩り八寸～
かつお薫焼き 烏賊握り 蛸柔らか煮
枝豆かき揚げ 出汁巻き玉子 素麺瓜
Assortment of appetizers in summer
(green beans, bonito, octopus, egg roll, squid)

かますとトロ茄子 すき鍋
Barracuda and eggplant in Hot Pot

穴子わっぱご飯
Steamed rice with conger eel

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

とうもろこしすり流し
Sweet corn soup

こだわり手打ち蕎麦と新丸十揚げ出し
Homemade soba and fried sweet potato

～夏の彩り八寸～
かつお薫焼き 烏賊握り 蛸柔らか煮
枝豆かき揚げ 出汁巻き玉子 素麺瓜
Assortment of appetizers in summer
(green beans, bonito, octopus, egg roll, squid)

淡路鱧とトロ茄子 すき鍋
Pike conger and eggplant in Hot Pot

うかい厳選牛しぐれ煮 釜炊きご飯
Steamed rice with Ukai premium beef

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

11,000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。「こだわりの鰻釜炊きご飯：+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

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※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ことがございます。
※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.

文月 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

雲丹の冷製茶碗蒸し
Steamed egg

冬瓜含め煮と伊達鶏
Wax gourd and chicken

メ鯷と3種の瓜のジュレ仕立て / 炙り北海蛸
Horse mackerel with jelly/grilled octopus

本日のお寿司
Today's sushi

若鮎ふらいと焼き万願寺唐辛子
Fried sweetfish

淡路鱧しゃぶ 梅香仕立て
Pike conger in Hot Pot

甘鯛うろこ焼き
Grilled sea bream

焼き帆立とうもろこし釜炊きご飯
Steamed rice with scallop and sweet corn

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

雲丹の冷製茶碗蒸し
Steamed egg

冬瓜含め煮 たっぷりの毛蟹餡
Wax gourd and chicken

メ鯷と3種の瓜のジュレ仕立て / 炙り北海蛸
Horse mackerel with jelly/grilled octopus

本日のお寿司
Today's sushi

若鮎ふらいと焼き万願寺唐辛子
Fried sweetfish

淡路鱧しゃぶ 梅香仕立て
Pike conger in Hot Pot

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

焼き帆立とうもろこし釜炊きご飯
Steamed rice with scallop and sweet corn

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

毛蟹とキャビア
Special dish of caviar

鮎一夜干しと島原素麺
Sweetfish with Japanese somen noodles

オコゼ薄造り お薬味
Sashimi of seasonal fish

鮪海苔巻き / 炙り鱧の胡麻酢和え
Seaweed roll with tuna/Grilled pike conger

愛知一色鰻と出汁巻き玉子
Grilled eel with egg roll

蒸し鮑と秋田ジュンサイ
Steamed abalone

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

夏野菜たっぷり釜炊きご飯
Steamed rice with summer vegetables

うかい亭より 選べるデザート
Dessert

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。「こだわりの鰻釜炊きご飯: +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

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※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.