

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

メ鯯と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

メ鯯と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.