

長月 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

北寄貝と新しいくら ジュレ仕立て
Sulf clam and salmon roe with jelly

加賀蓮根蒸し～秋鱧と松茸～
Steamed lotus roots

かます炙り寿司 まぐろ薫焼き
Grilled barracuda/Tuna

蛸柔らか煮と小芋
Simmered octopus and taro

山の芋とろろ蕎麦
Homemade soba with yam

玄界灘クエと木ノ子すき鍋
Grouper and mushrooms in Hot Pot

津軽鴨と葱味噌 石焼き
(※魚に変更可能)

Wild duck and eggplant
(*Fish option available)

揚げと木ノ子の釜炊きご飯
Steamed rice with mushrooms and fried tofu

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

北寄貝と新しいくら ジュレ仕立て
Sulf clam and salmon roe with jelly

加賀蓮根蒸し～秋鱧と松茸～
Steamed lotus roots

かます炙り寿司 まぐろ薫焼き
Grilled barracuda Tuna

蛸柔らか煮と小芋
Simmered octopus and taro

山の芋とろろ蕎麦
Homemade soba with yam

玄界灘クエと木ノ子すき鍋
Grouper and mushrooms 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)

揚げと木ノ子の釜炊きご飯
Steamed rice with mushrooms and fried tofu

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

キャビアの逸品
Special dish of caviar

玄界灘クエと木ノ子 お椀
Grouper and mushrooms in Hot Pot

～中秋の芋名月～里芋からすみ焼き
Taro and bottarga

真鯛松皮造り まぐろ薫焼き
Sea bream Tuna

神戸牛焼しゃぶ 卵黄醤油
Kobe beef shabu shabu

山の芋とろろ蕎麦
Homemade soba with yam

伊勢海老炭火焼き 香茸あん
Grilled spiny lobster

新しいくらと秋鮭釜炊きご飯
Steamed rice with salmon

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。

「夏の鮎釜炊きご飯: +2,750円/お一人」「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.「Grilled sweetfish rice cooked ¥2,750/par person」

「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.

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.