神無月お昼のお品書き

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

[平日限定] 季節のランチコース

Seasonal Lunch Course

秋田里芋旨煮 舞茸 菊菜

Steamed taro and maitake

秋田里芋旨煮 舞茸 菊菜 Steamed taro and maitake

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

こだわりのきつね蕎麦とマコモダケ天婦羅

Homemade soba

こだわりのきつね蕎麦とマコモダケ天婦羅

Homemade soba

~晩秋の彩り八寸~ 本鮪藁焼き かます塩焼き 南瓜と湯葉茶わん蒸し 新いくらと金時草

Assortment of appetizers in Autumn (tuna, salmon roe, barracuda, chawanmushi)

〜晩秋の彩り八寸〜 本鮪藁焼き かます塩焼き 南瓜と湯葉茶わん蒸し 新いくらと金時草

Assortment of appetizers in Autumn (tuna, salmon roe, barracuda, chawanmushi)

鴨と鶏のつくね 木ノ子 すき鍋

Meatball and mushrooms in Hot Pot

紅葉鯛と木ノ子すき鍋

Sea bream and mushrooms in Hot Pot

紅葉鯛わっぱご飯

Steamed rice with sea bream

うかい厳選牛すき煮 釜炊きご飯

Steamed rice with Ukai premium beef

選べるデザート

Dessert

選べるデザート

Dessert

11,000円

7,700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。

「松茸釜炊きご飯:+4.400円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯:+4,400円/お一人(2日前要予約)」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. Matsutake mushroom rice cooked ¥4,400/par person KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person (reservation required 2 days in advance). 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.

神無月お品書き

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

鹿島蛤 芋の子

Clam and taro

メ鯖と秋野菜の柑橘ジュレ

Mackerel and Autumn vegetables with jelly

津軽鴨 ポワロ葱 美味出汁で Wild duck and green onion

本鮪 黄味醤油 秋鮭イクラ寿し

Tuna / Salmon & Salmon roe

羅臼ぶりと蕪ロースト かぼす味噌

Yellowtail amd turnip

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し

Charcoal-grilled maitake amd Autumn vegetables

穴子フライ

Fried conger eel

栗の釜炊きご飯

Steamed rice with chestnuts

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

鹿島蛤 芋の子

Clam and taro

メ鯖と秋野菜の柑橘ジュレ

Mackerel and Autumn vegetables with jelly

津軽鴨 ポワロ葱 美味出汁で

Wild duck and green onion

本鮪 黄味醤油 秋鮭イクラ寿し

Tuna / Salmon & Salmon roe

羅臼ぶりと蕪ロースト かぼす味噌

Yellowtail amd turnip

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し

Charcoal-grilled maitake amd Autumn vegetables

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)

栗の釜炊きご飯

Steamed rice with chestnuts

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

大間平目 キャビア 菊花

Flounder and caviar

蕪ロースト 炙りばちこ 一番出汁で

Loastead turnip

鮪と雲丹 メ鯖炙り寿司

Tuna & Sea urchin/mackerel

加賀蓮根蒸し 毛蟹あんかけ

Steamed lotus roots with hair crab

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 \(\frac{4}{4},400\) per person)

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し

Grilled maitake and Autumn vegetables

鮑石焼き 肝ソース

Abalone with liver sauce

炊きたて新米と 牛しぐれ煮 温玉添え

Steamed rice and beef

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。

「松茸釜炊きご飯:+4.400円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯:+4,400円/お一人(2日前要予約)」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. Matsutake mushroom rice cooked ¥4,400/par person KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person (reservation required 2 days in advance). 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。

※仕入れによりメニュー内谷か変更になることかこさいます。 ※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。 XIf 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.

神無月お品書き

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

松茸と厳選食材の特別コース

Seasonal Lunch Course

毛蟹とキャビア

Hair crab and caviar

焼き松茸

Grilled Matsutake

鮪海苔巻き 秋鮭と新いくら

Tuna Salmon

玄界灘クエで松茸土瓶蒸し

Steamed Matsutake with grouper

うかい極上牛サーロイン炭火焼き

Chacoal-grilled Ukai Premium beef

松茸フライと一口蕎麦

Fried Matsutake and homemade soba

黒鮑と花びら茸石焼き

Stone-grilled abalone and mushrooms

秋の実と松茸釜炊きご飯

Steamed rice with Matsutake

選べるデザート

Dessert

55,000円~

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。

*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※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.