

# 卯月 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

桜鯛とおこわ 桜葉蒸し  
Steamed tofu and whitebait

丸焼き筍 削りたての鰹節と  
Fried spring vegetables

～春の彩り三段重～

- 一の重 本まぐろ 海苔佃煮  
二の重 春野菜天ぷら  
三の重 甘海老ジュレ/蛍烏賊と新じゃが  
ます 露味噌焼き/出汁巻き玉子  
Assortment of appetizers in early spring  
( Tuna/Ehomaki/Vinegared Vegetables  
Sardine/Spanish mackerel )

蛤 新若芽 新玉葱 すき鍋  
Chicken and onion in Hot Pot

ちらし寿し  
Steamed rice with clam

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

桜鯛とおこわ 桜葉蒸し  
Steamed tofu and whitebait

丸焼き筍 削りたての鰹節と  
Fried spring vegetables

～春の彩り三段重～

- 一の重 本まぐろ 海苔佃煮  
二の重 春野菜天ぷら  
三の重 甘海老ジュレ/蛍烏賊と新じゃが  
ます 露味噌焼き/出汁巻き玉子  
Assortment of appetizers in early spring  
( Tuna/Ehomaki/Vinegared Vegetables  
Sardine/Spanish mackerel )

うかい厳選牛 焼しゃぶ  
Ukai Premium Beef in Hot Pot

花山葵とそばろ釜炊きご飯  
Steamed rice with chicken

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」「筍釜炊きご飯：+2,750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.「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」  
「Bamboo shoot rice cooked in a pot ¥2,750/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.

# 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

桜鯛 鶯とうふ ジュレ仕立て  
Sea bream & Beans tofu with jelly

あいなめ沢煮仕立て  
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ  
Grilled Bamboo shoots

本鮪と車海老握り  
Tuna / Prawn sushi

蛤と新玉葱 あおさ仕立て  
Cram & Onion in Hot pot

花山葵コロッケ 一口蕎麦  
Croquette & Homemade SOBA

めばる炭火焼き  
Grilled rock fish

蛍烏賊の釜炊きごはん  
Steamed rice with firefly squid

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

桜鯛 鶯とうふ ジュレ仕立て  
Sea bream & Beans tofu with jelly

あいなめ沢煮仕立て  
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ  
Grilled Bamboo shoots

本鮪と車海老握り  
Tuna / Prawn sushi

蛤と新玉葱 あおさ仕立て  
Cram & Onion in Hot pot

花山葵コロッケ 一口蕎麦  
Croquette & Homemade SOBA

うかい厳選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)

蛍烏賊の釜炊きごはん  
Steamed rice with firefly squid

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

車海老 キャビア  
～ホワイトアスパラガスのムース～  
Prawn & Cavier

あいなめ沢煮仕立て  
Fat greenling with wild vegetables

丸焼きたけのこ  
Grilled Bamboo shoots

本鮪/平貝炙り  
Tuna / Razor cram

毛蟹おこわ  
Hair crab with rice

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)

こだわりの手打ち蕎麦  
Homemade SOBA

鮑肝焼き あおさ海苔  
Abalone with Seaweed

鶏そぼろと花山葵の釜炊きごはん  
Steamed rice

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」「筍釜炊きご飯: +2,750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.「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」

「Bamboo shoot rice cooked in a pot ¥2,750/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.

# 卯月 お品書き

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

## 春のお花見ランチ特別コース Seasonal Course

桜鯛と鶯もち ～桜葉の香りと桜ジュレ～

筍丸焼き 削りたての鰹節と

～お花見八寸～  
鮪 蛸 鶯もち 飯蛸と新じゃが  
ます 落味噌焼き 春野菜色々 出汁巻き玉子

蛤すき鍋仕立て 新玉葱と新若芽

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)

桜海老の釜炊きご飯

デザート

19,800円～

## 春の特別コース Seasonal Course

春菜浸し  
～炙り平貝 蛸 鶯もち 白子 木の芽～

かさご葛打ち 新玉葱 お椀 立て

白子 炭火焼き

桜鯛 煎り酒

鮪 花山葵醤油

愛知一色産“極上鰻”花山椒と

こだわりの手打ち蕎麦 稚鮎天ぷら

うかい極上牛 白子 花山椒 焼しゃぶ

桜海老釜炊きご飯

デザート

49,500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.

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