

高尾御膳 〔平日昼限定〕

五、五〇〇円

前菜

蟹茶碗蒸し

信州サーモンとブロッコリー

ぶどう豆

銀鱈西京焼き

子持鮎甘露煮

丸十オレンジ煮

銀杏

南瓜寄せ

水菜浸し

蛸旨煮

進肴

新蕎麦

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

じゃこご飯

甘味

季の物

●高尾御膳は平日のみ 午後三時まで 土・日・祝日はお休みさせて頂きます。
仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



イベリコ豚の朴葉焼

季節のコース

八、三〇〇円

前菜

季節の盛り合わせ

お椀替り

鶏みぞれ鍋

焼肴

やまめ塩焼

凌ぎ

新蕎麦

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

五郎兵衛米

甘味

季の物

うかい竹亭コース

一〇、五〇〇円

前菜

季節の盛り合わせ

お椀替り

蟹さつま沢煮鍋

焼肴

やまめ塩焼

凌ぎ

新蕎麦

強肴

和牛朴葉焼

食事

五郎兵衛米

甘味

季の物



和牛朴葉焼

仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。

料理長おまかせコース

一三、八〇〇円〜

(左記は一三、八〇〇円メニューの一例です)

前菜 季節の盛り合わせ

お椀替り とつくり蒸し

お造り 本日の湊より

焼肴 焼たらば蟹

強肴 うかい特選牛石焼き

※うかい特選牛すき鍋へ変更の場合プラス三、三〇〇円(お一人様)

食事 鮭いくらご飯

甘味 季の物

仕入れの状況により、内容が変わる場合がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



焼たらば蟹

祝膳

要事前ご予約 一三、八〇〇円／一七、一〇〇円

(左記は一三、八〇〇円メニューの一例です)

祝肴 季節の盛り合わせ

お椀 季節のお椀

お造り 本日の湊より

焼肴 季節の焼魚

凌ぎ からすみ蕎麦

強肴 うかい特選牛朴葉焼

食事 一三、八〇〇円コース 赤飯土鍋炊き 蕎麦汁 香の物

一七、一〇〇円コース 鯛赤飯土鍋炊き 蕎麦汁 香の物

甘味 季の物

仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



祝膳 (17,100円コースイメージ)