

高尾御膳 〈平日昼限定〉

五、五〇〇円

先付
かぶら蒸し

前菜
季節の盛り合わせ

焼肴
やまめ塩焼

進肴
手打ち蕎麦

炊合せ
イベリコ豚柔らか煮

食事
ひじきご飯

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

先付

かぶら蒸し

前菜

季節の盛り合わせ

お椀替り

ぶり大根

焼肴

やまめ唐揚げ

凌ぎ

手打ち蕎麦

食事

イベリコ豚朴葉焼
五郎兵衛米

甘味

季の物

うかい竹亭コース

一〇、五〇〇円

先付

かぶら蒸し

前菜

季節の盛り合わせ

お椀

くもこ白味噌仕立て

お造り

本日の湊より

焼肴

焼ぶり大根

凌ぎ

手打ち蕎麦

食事

うかい特選牛朴葉焼
五郎兵衛米

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。



ぶり大根

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)

先付 かぶら蒸し

前菜 季節の盛り合わせ

お椀替り 真鯛と聖護院大根

お造り 本日の湊より

焼肴 季節の魚 松前焼

凌ぎ 手打ち蕎麦

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 蛤ご飯釜炊き

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。



うかい特選牛石焼き