

高尾御膳

〔平日昼限定〕

五、五〇〇円

先付

蟹かぶら蒸し べっこう餡 あられ柚子

前菜

季節の盛り合わせ

焼肴

やまめ塩焼

進肴

自家製

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。

季節のコース

八、三〇〇円

先付	蟹かぶら蒸し	べっこう餡	あられ柚子
前菜	季節の盛り合わせ		
お椀替り	ぶりと聖護院大根	水菜	
焼肴	やまめ唐揚げ	沢煮餡	
凌ぎ	自家製		
	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	蟹かぶら蒸し	べっこう餡	あられ柚子
前菜	季節の盛り合わせ		
お椀	雲子白味噌仕立て		
お造り	本日の湊より		
焼肴	焼鯉大根	九条葱	針生姜
凌ぎ	自家製		
	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。

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 蟹かぶら蒸し べっこう餡 あられ柚子

前菜 季節の盛り合わせ

お椀替り 鯛と聖護院大根

お造り 本日の湊より

焼肴 鰯松前焼

凌ぎ 自家製
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、内容が変わる場合がございます。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