

高尾御膳

〔平日昼限定〕

五、五〇〇円

春菜

季節の盛り合わせ

蛸いかと山菜

ひすい寄せ 鰯味噌庵焼

桜ぶどう豆 玉子カステラ

蛸旨煮 鯛桜すし

焼肴

やまめ塩焼

進肴

自家製

手打ち蕎麦

炊合せ

春菜と

イベリコ豚柔らか煮

食事

山菜ご飯

汁 香の物

甘味

季の物

わらび餅 バニラ最中

●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

春菜

季節の盛り合わせ

蛸いかと山菜

ひすい寄せ 鯖味噌庵焼

桜ぶどう豆 玉子カステラ

蛸旨煮

お椀

若竹椀

お造り

本日の湊より

桜鯛

揚げ物

稚鮎新引揚げ

たらの芽 たけのこ

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

汁 香の物

甘味

季の物

わらび餅 バニラ最中

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。

うかい竹亭コース

一〇、五〇〇円

春菜

季節の盛り合わせ

蛸いかと山菜

赤貝てっぱい

桜ぶどう豆 蛸旨煮

稚鮎新引揚げ たらの芽

お椀

相並葛叩き

お造り

本日の湊より

桜鯛

焼肴

焼たけのこ

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

汁 香の物

甘味

季の物

わらび餅 バニラ最中

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)

春菜

季節の盛り合わせ

蛸いかと山菜

赤貝てっぱい

桜ぶどう豆 蛸旨煮

稚鮎新引揚 たらの芽

お造り

本日の湊より

桜鯛 鰯焼霜

小吸物

蛤潮仕立て

焼肴

焼たけのこ

凌ぎ

自家製

手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛山菜鍋

食事

桜海老と筍ご飯釜炊き

汁かけ 香の物

甘味

季の物

わらび餅 バニラ最中

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