

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

お椀

若竹椀

お造り

本日の湊より

焼肴

焼たけのこ

凌ぎ

自家製手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛春菜鍋

お一人様二、二〇〇円で
すき鍋にご変更いただけます

食事

桜海老と筍ご飯釜炊き
味噌汁 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。



うかい特選牛春菜鍋 (料理長おまかせコース)



季節の盛り合わせ
(コースによって盛り付けが異なる場合がございます)

季節のコース

八、三〇〇円

うかい竹亭コース

一〇、五〇〇円

春菜

季節の盛り合わせ

お椀

若竹椀

お造り

本日の湊より

揚物

稚鮎新引揚

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

春菜

季節の盛り合わせ

お椀

相並葛叩き

お造り

本日の湊より

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

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。



相並葛叩き (うかい竹亭コース)



焼たけのこ

高尾御膳 〔平日昼限定〕

五、五〇〇円

春菜

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

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

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。



稚鮎新引揚 たらの芽 たけのこ (季節のコース)



春菜とイベリコ豚の柔らか煮 (高尾御膳)