

高尾コース （平日昼限定）

七、二〇〇円

先付 春の香り

春菜 季節の盛り合わせ

お造り 本日の湊より

焼肴 やまめ塩焼

進肴 自家製手打ち蕎麦

春野菜の天ぷら

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

●高尾コースは平日のみ 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。



イベリコ豚柔らか煮

季節のコース

八、八〇〇円

先付 春の香り

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

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

先付 春の香り

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。

料理長おまかせコース

一五、〇〇〇円〜

先付

春の香り

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

うかい特選牛山菜鍋

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、内容が変わる場合がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



季節の盛り合わせ