

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 春野菜の天婦羅

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。



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 (高尾コース)

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

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

五郎兵衛米釜炊き

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

強肴

うかい特選牛朴葉焼

食事

五郎兵衛米釜炊き

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

料理長おまかせコース

一五、〇〇〇円

(左記は一五、〇〇〇円メニューの一例です)

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)