

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

新じゅんさい

旬菜

季節の盛り合わせ

小吸物

十六島海苔

お造り

本日の湊より

焼肴

季節の焼魚

凌ぎ

自家製手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛旬菜鍋

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

香味穴子ご飯釜炊き
味噌汁 香の物

甘味

わらび餅 抹茶あいす

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。



うかい特選牛旬菜鍋 (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、八〇〇円

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

先付

新じゅんさい

先付

新じゅんさい

旬菜

季節の盛り合わせ

旬菜

季節の盛り合わせ

お椀

すずき一塩

お椀

鱧葛叩き

お造り

本日の湊より

お造り

本日の湊より

焼肴

季節の焼魚

焼肴

季節の焼魚

凌ぎ

自家製手打ち蕎麦

凌ぎ

自家製手打ち蕎麦

強肴

イベリコ豚朴葉焼

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

食事

五郎兵衛米釜炊き
汁 香の物

甘味

豆乳あいす

甘味

わらび餅 抹茶あいす

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。



鱧葛叩き (うかい竹亭コース)



新じゅんさい

高尾コース

〔平日昼限定〕

七、二〇〇円

先付

胡麻とうふ

旬菜

季節の盛り合わせ

お造り

本日の湊より

焼肴

季節の焼魚

進肴

自家製手打ち蕎麦 野菜天ぷら

炊合せ

イベリコ豚柔らか煮

食事

じゃこ飯

汁 香の物

甘味

豆乳あいす

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。



イベリコ豚の柔らか煮 (高尾コース)