

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

玉蜀黍すり流し

お造り

本日の湊より
三点盛り

お椀

甘鯛一塩

旬菜

季節の盛り合わせ
岩もずく
うざく
はや塩名田揚げ など

焼肴

鮎塩焼き

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

鱧ご飯釜炊き
汁 香の物

甘味

冷やし蕨餅と手作りあいす

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)



鮎塩焼き

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

玉蜀黍すり流し

先付

玉蜀黍すり流し

お造り

本日の湊より
一点盛り

お造り

本日の湊より
二点盛り

お椀

鱧真丈

お椀

鱧葛叩き

旬菜

季節の盛り合わせ
岩もずく
蛸と夏野菜炊合せ
はや塩名田揚げ など

旬菜

季節の盛り合わせ
岩もずく
蛸と夏野菜炊合せ
はや塩名田揚げ など

焼肴

鮎塩焼き

焼肴

鮎塩焼き

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

手作りあいす

甘味

冷やし蕨餅と手作りあいす

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。



イベリコ豚朴葉焼・五郎兵衛米



季節の盛り合わせ

※写真はイメージです。内容は異なります。

高尾コース 〔平日昼限定〕

七、二〇〇円

先付

玉蜀黍すり流し

旬菜

季節の盛り合わせ

お造り

本日の湊より

焼肴

鮎塩焼き

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

芽の葉ご飯
汁 香の物

甘味

手作りあいす

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いただきます。
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)



玉蜀黍すり流し

夏季限定「鮎コース」(八月二十一日まで)

要事前ご予約 一七、六〇〇円

先付

玉蜀黍すり流し

旬菜

季節の盛り合わせ

岩もずく

鮎スモーク

鮎すし

鮎甘露煮

鮎骨煎餅

など

お椀

鮎吸い

お造り

鮎洗い など

焼肴

鮎塩焼

進肴

自家製手打ち蕎麦

鮎天ぷら

強肴

うかい特選牛

冷製ローストビーフ

食事

鮎ご飯

汁 香の物

甘味

手作りあいす

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。

