

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)

旬菜

季節の盛り合わせ

お椀替り

秋鱧土瓶蒸し

お造り

本日の湊より

焼肴

子持鮎塩焼き

※鮎が終了次第他の魚になります

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

松茸ご飯釜炊き

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。



秋鱧土瓶蒸 (料理長おまかせコース)



季節の盛り合わせ

※写真はいメージです。内容は異なります。

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

季節のコース

八、八〇〇円

先付

新蕎麦

先付

新蕎麦

旬菜

季節の盛り合わせ

旬菜

季節の盛り合わせ

お椀

きのこ鴨真丈

お椀

きのこ鴨真丈

お造り

本日の湊より

焼肴

子持鮎塩焼き

※鮎が終了次第他の魚になります

焼肴

子持鮎塩焼き

※鮎が終了次第他の魚になります

焼肴

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

食事

五郎兵衛米釜炊き

汁 香の物

汁 香の物

甘味

季の物

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。



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

鴨のきのこ餡掛け

旬菜

季節の盛り合わせ

焼肴

子持鮎塩焼き

※鮎が終了次第他の魚になります

炊合せ

イベリコ豚柔らか煮

食事

手打ち蕎麦 天ぷら

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。



イベリコ豚の柔らか煮 (高尾コース)



子持ち鮎