

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)



子持ち鮎

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

新蕎麦

旬菜

季節の盛り合わせ

お椀

きのこ鴨真丈

焼肴

子持鮎塩焼き

※鮎が終了次第他の魚になります

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

先付

新蕎麦

旬菜

季節の盛り合わせ

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

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。



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。

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

※写真はイメージです。内容は異なります。