

季節のコース

八、八〇〇円

先付

蟹の白味噌餡

旬菜

季節の盛り合わせ

焼肴

やまめ塩焼

凌ぎ

自家製 手打ち蕎麦

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

きのこご飯
汁 香の物

甘味

季の物

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

旬菜

季節の盛り合わせ

お造り

本日の湊より

温物

蟹真丈と聖護院蕪

焼肴

やまめ塩焼

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。



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

お造り

本日の湊より

温物

蟹真丈と聖護院蕪

焼肴

北寄貝 月光百合根

凌ぎ

自家製 手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛石焼

お一人様三、三〇〇円で
すき鍋にご変更いただけます

食事

鮭ご飯釜炊き

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。



うかい特選すき鍋



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。

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

季節の盛り合わせ

お椀

蟹真丈

凌ぎ

一口赤飯

造里

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼

凌ぎ

自家製 手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛朴葉焼

食事

鯛ご飯釜炊き
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。



祝膳 (イメージ)

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

季節の焼き魚

炊合せ

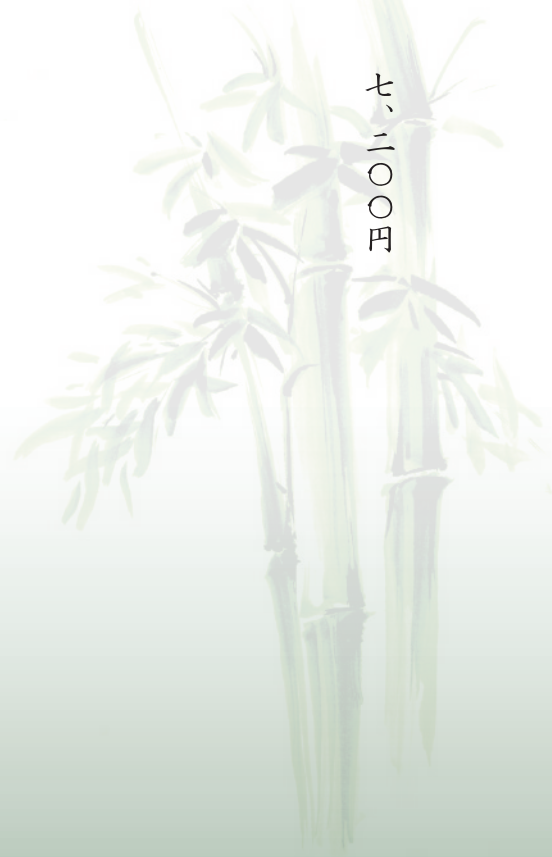
イベリコ豚柔らか煮

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。

イベリコ豚の柔らか煮 (高尾コース)