

高尾コース 〔平日昼限定〕

七、二〇〇円

先付

蟹と湯葉 白味噌仕立て

旬菜

季節の盛り合わせ

焼肴

やまめ塩焼

炊合せ

豚柔らか煮

食事

季節のせいろ 汁 香の物

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。



豚柔らか煮

季節のコース

八、八〇〇円

先付 蟹と湯葉 白味噌仕立て

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 季節のせいろ

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

温物 聖護院蕪白味噌仕立て

お造り 本日の湊より

揚物 甘鯛松笠揚げ

海老芋丸焼き

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、内容が変わる事がございます。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

温物 聖護院蕪白味噌仕立て

お造り 本日の湊より

焼肴 焼たらば蟹 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 鮭いくらご飯釜炊き

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



焼たらば蟹

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

蟹と聖護院蕪 白味噌仕立て

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、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



祝膳 (イメージ)