

高尾コース 〔平日昼限定〕

七、二〇〇円

旬菜

季節の盛り合わせ

焼肴

やまめ塩焼

名物

竹亭手打ち蕎麦

炊合せ

新じゃがと豚柔らか煮

食事

山菜せいろご飯 汁 香の物

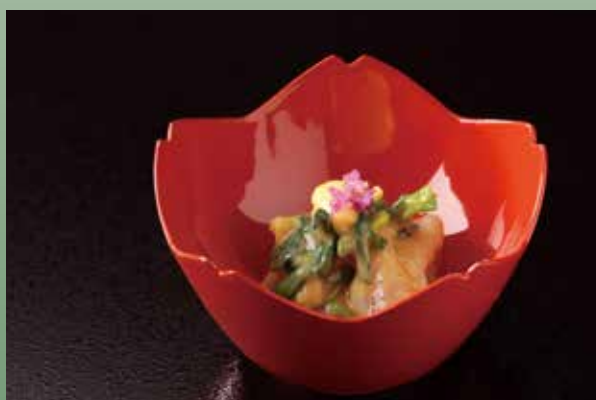
甘味

季の物

※本コースは二〇二三年三月末で提供を終了いたします

※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。



季節の盛り合わせ (一部) ※イメージ



豚柔らか煮

季節のコース

八、八〇〇円

旬菜 季節の盛り合わせ

椀替り すじあら 沢煮仕立て

焼肴 やまめ塩焼

強肴 イベリコ豚朴葉焼

食事 山菜せいろご飯

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 ほたるいかと春菜浸し

名物 竹亭手打ち蕎麦

稚鮎と山菜天ぷら

焼肴 たけのこ木の芽焼

お造り 本日の湊より

椀替り すじあら 沢煮仕立て

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

◆お一人様プラス一、六五〇円で
「たけのこご飯釜炊き」にご変更可

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
※お料理の変更はグループ皆様同一でお願いしております。



朴葉焼



稚鮎と山菜天ぷら

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

平貝と春菜浸し

名物

竹亭手打ち蕎麦 稚鮎と山菜天ぷら

焼肴

焼たけのこ あいなめ木の芽焼

椀替り

蛤と新若布 潮仕立て

強肴

うかい特選牛朴葉焼

◆お一人様プラス二、二〇〇円で「特選牛すき鍋」にご変更いただけます

食事

五郎兵衛米釜炊き 汁 香の物

◆お一人様プラス一、六五〇円で「たけのこご飯釜炊き」にご変更いただけます

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。
※お料理の変更はグループ皆様同一でお願いしております。



うかい特選すき鍋



焼きたけのこ

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

蛤若竹椀

凌ぎ

一口赤飯

造里

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼

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)