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
うすい豆すり流し
たけのこ土佐煮
山菜天ぷら
ぶどう豆

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。

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
うすい豆すり流し
たけのこ土佐煮
山菜天ぷら
ぶどう豆

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。。

ほたるいかと春菜浸し

朴葉焼

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。

蛤と新若布　潮仕立て

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
　　たけのこ土佐煮
　　山菜天ぷら
　　ぶどう豆

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）