

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

蟹真丈 沢煮仕立て

焼肴

やまめ塩焼

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

季節のせいろご飯

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

山菜天ぷら

焼肴

やまめ塩焼

お造り

本日の湊より

椀替り

蛤真丈 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

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



ほたるいかと春菜浸し

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

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

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。



蛤と新若布 潮仕立て



稚鮎と山菜

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)