

## 季節のコース

八、八〇〇円

先付

新じゅんさい

お造り

本日の湊より

名物

竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

焼肴

季節の焼魚

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

蓮根ご飯

汁 香の物

甘味

季の物

## うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

先付

新じゅんさいと鮑

お椀

すずき一塩

お造り

鰻落とし

名物

竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

焼肴

季節の焼魚

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



季節の焼魚

# 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)

先付

新じゅんさいと鮑

お椀

鱧葛叩き

お造り

本日の湊より

名物

竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

焼肴

季節の焼魚

強肴

うかい特選牛旬菜鍋

◆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

焼穴子と新牛蒡ご飯釜炊き

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。  
※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。



新じゅんさい



鱧葛叩き

# 祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

季節の盛り合わせ

新じゅんさい

竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

お椀

鱧葛叩き

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)