

季節のコース

八、八〇〇円

先付 冷やし茄子

旬菜 鱧胡瓜

帆立茶碗蒸し
白身魚のジュレ掛け

名物 竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

焼肴 鮎塩焼

強肴 イベリコ豚朴葉焼

食事 じゃこご飯

汁 香の物

甘味 胡麻あいす

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

先付 冷やし茄子

旬菜 うざく

帆立茶碗蒸し
白身魚のジュレ掛け

お椀 鱧葛叩き

名物 竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

焼肴 鮎塩焼

強肴 うかい特選牛朴葉焼

食事 五郎兵衛米釜炊き

すまし汁 香の物

◆お一人様プラス一、六五〇円で
「蛸ご飯釜炊き」にご変更可

甘味 宇治抹茶ようかん

胡麻あいす

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
※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



鮎塩焼

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)

先付

冷やし茄子

旬菜

うざく

とうもろこしすり流し

白身魚のジュレ掛け

名物

竹亭手打ち蕎麦

旬の野菜天ぷら

お椀替り

鰻じゅんさい鍋

焼肴

鮎塩焼

強肴

うかい特選牛ローストビーフ

◆お一人様プラス三、三〇〇円で「特選牛すき鍋」にご変更可

食事

蛸ご飯釜炊き

味噌汁 香の物

甘味

宇治抹茶ようかん

胡麻あいす

※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。



鰻じゅんさい鍋



竹亭手打ち蕎麦

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

冷やし茄子

うざく

とうもろこしすり流し

帆立茶碗蒸し

お椀

蟹真丈

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)