

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

小芋含め煮

旬菜

かます柚庵焼アチャラ添え
いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

お椀替り

鱧松茸土瓶蒸し

お造り

本日の湊より

焼肴

鮎塩焼

強肴

うかい特選牛旬菜鍋

◆お一人様プラス二、二〇〇円で「特選牛フィレすき鍋」にご変更可

食事

松茸ご飯釜炊き

汁 香の物

甘味

栗あいす わらび餅

※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。



鱧松茸土瓶蒸し



竹亭手打ち蕎麦

うかい竹亭コース

一一、〇〇〇円

旬菜

かます柚庵焼アチャラ添え
いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

お椀

帆立真丈

お造り

本日の湊より

名物

竹亭手打ち蕎麦
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
汁 香の物

◆お一人様プラス一、六五〇円で
「松茸ご飯釜炊き」にご変更可

甘味

栗あいす わらび餅

季節のコース

八、八〇〇円

先付

小芋含め煮

旬菜

菊花和え
いちじく胡麻掛け 新銀杏
信州サーモンと芹浸し

名物

手打ちきのこと蕎麦

焼肴

鮎塩焼

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

鯛ご飯
汁 香の物

甘味

わらび餅



朴葉焼



鮎塩焼

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。

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

小芋含め煮

菊花和え ぶどう豆

いちじく胡麻掛け 新銀杏

信州サーモンと芹浸し

お椀

鱧松茸椀

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

栗あいす わらび餅

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)