

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)

先付二品

蛤飯蒸し

手打ち蕎麦

季節の天ぷら

温物

甘鯛と聖護院蕪

みぞれ仕立て

お造り

本日の湊より

焼肴

ほっき貝と月光百合根

菜の花からすみ和え

◆お一人様プラス三、三〇〇円で

「焼たらば蟹」にご変更可

強肴

うかい特選牛

サーロイン朴葉焼

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。



うかい特選牛朴葉焼

うかい竹亭コース

一、一〇〇〇円

先付

聖護院大根

江戸菜

旬菜

手打ち蕎麦

くえ唐揚げ

月光百合根

菜の花と子持ち昆布

お椀

たらば蟹

飛龍頭

お造り

本日の湊より

焼肴

さわら

大塚人参

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

じゃこと芹ご飯

すまし汁 香の物

甘味

季の物

季節のコース

八、八〇〇円

先付

聖護院大根

江戸菜

旬菜

黒豆

海老新引揚

月光百合根

菜の花と子持ち昆布

お椀

たらば蟹

飛龍頭

凌ぎ

穴子飯蒸し

強肴

やまめ塩焼

食事

手打ち蕎麦

野菜天ぷら

甘味

季の物



朴葉焼



五郎兵衛米

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。

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

黒豆

くえ唐揚げ

月光百合根

菜の花と子持ち昆布

お椀

たらば蟹

飛龍頭

造里

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼 一口赤飯

凌ぎ

手打ち蕎麦

強肴

うかい特選牛朴葉焼

食事

鯛ご飯釜炊き

すまし汁 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)