

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

春のちらしすし

手打ち蕎麦

稚鮎新引揚げ

たらの芽 ふきのとう

温物

桜鯛と若竹

お造り

本日の湊より

焼肴

焼たけのこ 春菜和え

強肴

うかい特選牛

サーロイン朴葉焼

※お一人様プラス三、三〇〇円で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

※お一人様プラス一、六五〇円でたけのこご飯釜炊きにご変更いただけます

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。



うかい特選牛サーロイン朴葉焼



焼たけのこ

うかい竹亭コース

一、〇〇〇円

先付

えんどう豆すり流し

旬菜

春菜和え

稚鮎新引揚

たらの芽

花わさび蕎麦

お椀

若竹椀

お造り

本日の湊より

焼肴

焼たけのこ

強肴

イベリコ豚朴葉焼

食事

桜海老せいろご飯

すまし汁 香の物

※お一人様プラス二、二〇〇円で

たけのこご飯釜炊きにご変更いただけます

甘味

季の物

季節のコース

八、八〇〇円

先付

えんどう豆すり流し

旬菜

春菜和え

海老新引揚

たらの芽

ぶどう豆

お造り

本日の湊より

凌ぎ

桜海老飯蒸し

焼肴

やまめ塩焼

※お一人様プラス一、九八〇円で

焼たけのこにご変更いただけます

食事

手打ち蕎麦

野菜天ぷら

蕎麦湯

甘味

季の物



若竹椀



旬菜

※内容が変更になる場合がございます

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。

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

春菜和え
海老新引揚
ぶどう豆
たらの芽

お椀

蟹真丈

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)