

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

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、内容が変わることがございます。※別途一〇%のサービス料がかかります。
※お料理のご変更はグループ様同一でお願いしております。



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、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

※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。※別途一〇%のサービス料がかかります。

※お料理のご変更はグループ様同一でお願いしております。

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

※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。※別途一〇%のサービス料がかかります。

※お料理のご変更はグループ様同一でお願いしております。



若竹椀



旬菜 ※内容が変更になる場合がございます

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 たらの芽
ぶどう豆

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)