

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

ちらしすし

手打ち蕎麦

季節の天ぷら

温物

鯛と若竹

お造り

本日の湊より

焼肴

穴子風干し

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

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

うかい竹亭コース

一、一、〇〇〇円

先付 新じゅんさい

旬菜 季節の盛り合わせ

お椀 若竹椀

お造り 本日の湊より

焼肴 やまめ塩焼

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

甘味 季の物

季節のコース

八、八〇〇円

先付 新じゅんさい

旬菜 季節の盛り合わせ

お造り 本日の湊より

凌ぎ 桜海老飯蒸し

焼肴 やまめ塩焼

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

六〇五

祝肴

約

季節の盛り合わせ

要

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)