

高尾御膳

〈平日昼限定〉

四、四〇〇円

一の膳

イベリコ豚の朴葉焼
季節のおこわ

二の膳

菜の花山葵浸し
ちぢみ法蓮草荏胡麻和え
佐久鯉のスモーカ
ぶどう豆

三の膳

揚げ出しとうふ
蟹餡掛け

食事

とろろ蕎麦 天ぷら

甘味

季の物

●高尾御膳は平日のみ 午後三時まで 土・日・祝日はお休みさせて頂きます。
仕入れの状況により、内容が変わることございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



イベリコ豚の朴葉焼

季節のコース

七、七〇〇円

前菜

季節の盛り合わせ

お椀替り
炭火焼き

根菜の白味噌仕立て

お椀替り
炭火焼き

やまめ塩焼

大塚にんじん一本揚げ

凌ぎ

とろろ蕎麦

食事

合鴨の朴葉焼

五郎兵衛米

汁 香の物

甘味

季の物

うかい竹亭コース

九、九〇〇円

前菜

季節の盛り合わせ

お椀替り
帆立真丈

焼き蛤

大塚にんじん一本揚げ

凌ぎ

とろろ蕎麦

食事

うかい特選牛朴葉焼

五郎兵衛米

汁 香の物

甘味

季の物



うかい特選牛朴葉焼と五郎兵衛米

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

料理長おまかせコース

一三、二〇〇円～

(左記は一三、二〇〇円メニューの一例です)

前菜　季節の盛り合わせ

お造り　　本日の湊より

炭火焼き　早堀りたけのこ炭火焼

焼き蛤

強肴　うかい特選牛すき鍋

食事　五郎兵衛米釜炊き　牛時雨煮

甘味　季の物



うかい特選牛すき鍋

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

祝膳

要事前二予約
一三、二〇〇円／一六、五〇〇円

祝肴
季節の盛り合わせ

お椀
帆立真丈

造里
本日の湊より

家喜物
季節の焼き物

凌ぎ
からすみ蕎麦

強肴

食事
一三、二〇〇円コース 赤飯土鍋焼き 汁 香の物

一六、五〇〇円コース

甘味

季の物



祝膳（16,500円コースイメージ）

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。

お子様膳

焼魚

揚物（エビフライ・唐揚げ）

お造り

蒸し物

季節のご飯、汁、香の物

甘味

二、九七〇円

仕入れの状況により、内容が変わることございます。一〇〇%のサービス料が別途かかります。



お子様膳イメージ