

# 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  
ちぢみ法蓮草荳胡麻和え  
佐久鯉のスモーク  
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いただきます。

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。



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

根菜の白味噌仕立て

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

早堀りたけのこの若竹煮

帆立真丈

炭火焼き

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、内容が変わる事がございます。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

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。



うかい特選牛すき鍋

# 祝膳

要事前ご予約 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

うかい特選牛朴葉焼

食事

一三、二〇〇円コース 赤飯土鍋炊き 汁 香の物  
一六、五〇〇円コース 鯛赤飯土鍋炊き 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 (16,500円コースイメージ)

# お子様膳

二、九七〇円

焼魚

揚げ物（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

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。



お子様膳イメージ