

# お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]  
季節のランチコース  
Seasonal Lunch Course

蛤と新馬鈴薯すり流し  
Potato soup with clam and beans

筍天麩羅と手打ち蕎麦  
Fried bambooshoot and Homemade soba

～春の彩り八寸～  
鮪 車海老握り 稚鮎唐揚げ 烏賊もずく酢  
だし巻き玉子 鱒金平焼き 酢取り茗荷  
Assortment of appetizers in Spring  
(tuna,prawn,squid,sweetfish,salmon,egg roll)

桜鯛と山菜すき鍋  
Sea bream and wild vegetables in Hot Pot

伊達鶏わっぱごはん  
Steamed rice with chicken and bambooshoots

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース  
Special Lunch Course

蛤と新馬鈴薯すり流し  
Potato soup with clam and beans

筍天麩羅と手打ち蕎麦  
Fried bambooshoot and Homemade soba

～春の彩り八寸～  
鮪 車海老握り 稚鮎唐揚げ 烏賊もずく酢  
だし巻き玉子 鱒金平焼き 酢取り茗荷  
Assortment of appetizers in Spring  
(tuna,prawn,squid,sweetfish,salmon,egg roll)

うかい厳選牛 焼しゃぶ  
Ukai premium beef and potatoes in Hot Pot

桜海老釜炊きごはん  
Steamed rice with sakura shrimp

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

11,000円

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。  
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.  
※All the items on this menu are subject to change without notice.  
※A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here.

# お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

## 旬の味覚コース Seasonal Course

栄螺と春子椎茸 磯の香り  
Turban shell

雲丹と赤貝 とまとジュレ  
Sea urchin and ark shell with tomato jelly

丸焼き筍 炭火焼き  
Grilled bambooshoot with bonito flakes

料理長厳選 お造りいろいろ  
Assorted sashimi

ふんわり穴子とうかいの寄せとうふ  
Steamed eel and tofu

新蛤と山菜すき鍋  
Clam and wild vegetables in Hot Pot

旬の魚炭火焼き  
Grilled seasonal fish

桜海老釜炊きごはん  
Steamed rice with SAKURA shrimps

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

22,000円

## うかい極上牛と旬の味覚コース Ukai Premium Beef & Seasonal Course

栄螺と春子椎茸 磯の香り  
Turban shell

雲丹と赤貝 とまとジュレ  
Sea urchin and ark shell with tomato jelly

丸焼き筍 炭火焼き  
Grilled bambooshoot with bonito flakes

料理長厳選 お造りいろいろ  
Assorted sashimi

ふんわり穴子とうかいの寄せとうふ  
Steamed eel and tofu

新蛤と山菜すき鍋  
Clam and wild vegetables in Hot Pot

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Premium Beef  
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

桜海老釜炊きごはん  
Steamed rice with SAKURA shrimp

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

27,500円

## 料理長おまかせコース Chef's Special Course

毛蟹とキャビアの逸品  
Hair club and caviar

柔らか鮑と筍の若布餡  
Abalone and bambooshoots

本日の薄造り 雲丹 他  
Fresh seafood of the day

こだわりの手打ち蕎麦と稚鮎天ぷら  
Homemade soba and fried sweetfish

車海老とえんどう豆すり流し  
Prawn and bean soup

甘鯛うろこ焼き  
Charcoal-Grilled tilefish

うかい厳選牛焼きしゃぶ  
Ukai premium beef and potatoes in Hot Pot

栄螺釜炊きごはん  
Steamed rice with turban shell

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

33,000円

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。  
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.  
※All the items on this menu are subject to change without notice.  
※A 10% service Charge will be added to the 10% tax-included price listed here.