

# 水無月 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

冬瓜の含め煮  
Simmerd wax gourd

とうもろこしとヤングコーン炭火焼き  
Grilled baby corn and sweet corn soup

～新緑の彩り八寸～  
鰹さらだ仕立て 穴子ざく 新丸十  
蛸柔らか煮 出汁巻き玉子 万願寺焼き浸し  
Assortment of appetizers in early summer  
(bonito, conger eel, sweet potato,  
octopus, green pepper, egg roll)

すずきと新玉葱 すき鍋  
Sea bass and onion in Hot Pot

鱈子と天豆わっぱご飯  
Steamed rice with cod roe

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

冬瓜の含め煮  
Simmerd wax gourd

とうもろこしとヤングコーン炭火焼き  
Grilled baby corn and sweet corn soup

～新緑の彩り八寸～  
鰹さらだ仕立て 穴子ざく 新丸十  
蛸柔らか煮 出汁巻き玉子 万願寺焼き浸し  
Assortment of appetizers in early summer  
(bonito, conger eel, sweet potato,  
octopus, green pepper, egg roll)

うかい厳選牛しゃぶしゃぶ  
Ukai premium beef in Hot Pot

とうもろこしと鶏そぼろ釜炊きご飯  
Steamed rice with sweet corn minced chicken

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

11,000円

\*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」  
グループ皆様での変更をお願いしております

\*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.  
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※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.

# 水無月 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

鱈の天ぷら 南蛮仕立て  
Fried mackerel

とうもろこし  
Sweet corn

とろ茄子と牛柔らか煮  
Simmered eggplant and beef

薫焼き鰻サラダ仕立て / 穴子握り  
Bonito/Coonger eel sushi

鮎うるか揚げ 蓼ソース  
Fried sweetfish

秋田蓴菜の逸品  
Special dish of water shield

淡路鱧と新玉葱すき鍋  
Pike conger and onion in Hot Pot

じゃこと万願寺唐辛子釜炊きご飯  
Steamed rice with whitebait and green pepper

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

鱈の天ぷら 南蛮仕立て  
Fried mackerel

とうもろこし  
Sweet corn

淡路鱧と茄子 お椀仕立て  
Pike conger and eggplant

薫焼き鰻サラダ仕立て / 車海老握り  
Bonito/ Prawn sushi

鮎うるか揚げ 蓼ソース  
Fried sweetfish

秋田蓴菜の逸品  
Special dish of water shield

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 Sirloin  
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

じゃこと万願寺唐辛子釜炊きご飯  
Steamed rice with whitebait and green pepper

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

毛蟹枝豆おこわ 青朴葉の香り  
Hair club with rice

雲丹とキャビアの逸品  
Special dish of sea urchin and caviar

淡路鱧と秋田蓴菜のお椀  
Pike conger and water shield

夏の白身薄造り  
Sashimi of seasonal fish

オコゼから揚げと一口蕎麦  
Fried stonefish and homemade soba

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 Sirloin  
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

鮑石焼き 冬瓜のスープ  
Stone grilled abalone

とうもろこし釜炊きご飯  
Steamed rice with sweet corn

うかい亭より 選べるデザート  
Dessert

33,000円

\*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。「こだわりの鰻釜炊きご飯: +4,400円/お一人」  
グループ皆様での変更をお願いしております

\*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.  
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※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.