

皐月 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

薯蕷とうふ
～梅 オクラ 海ぶどう ジュレ仕立て～
Yam potato with jelly

丸なす丸焼き 削りたての鰹節
Grilled eggplant

～新緑の彩り八寸～
初鰹サラダ仕立て 蛸もずく酢 穴子の粽寿し
稚鮎唐揚げ ヤングコーン 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in spring
(Bonito/Octopus & Sea weed/Eel sushi/
Sweet fish/Corn/Egg-rol)

すずき焼きしゃぶ
Grilled Sea bass in Hot pot

伊達鶏わっぱご飯
Steamed rice with Chicken

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

薯蕷とうふ
～梅 オクラ 海ぶどう ジュレ仕立て～
Yam potato with jelly

丸なす丸焼き 削りたての鰹節
Grilled eggplant

～新緑の彩り八寸～
初鰹サラダ仕立て 蛸もずく酢 穴子の粽寿し
稚鮎唐揚げ ヤングコーン 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in spring
(Bonito/Octopus & Sea weed/Eel sushi/
Sweet fish/Corn/Egg-rol)

うかい厳選牛 しゃぶしゃぶ
UKAI premium Beef in Hot pot

伊達鶏わっぱご飯
Steamed rice with Whitebait

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」（2日前要予約）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.

「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」(reservation required 2 days in advance) 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ことがございます。

※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.

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

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

甘海老と赤貝 ジュレ仕立て
Sweet shrimp and ark shell with jelly

桜鯛葛打ちと胡麻とうふのお椀
Sea bream and sesame tofu in Hot Pot

丸ごと筍 削りたての鰹節と
Bambooshoots

本鮪 花山葵/烏賊握り
Tuna / Squid sushi

うかいのとうふ 炊きたての煮穴子と
“UKAI” tofu and conger eel

手打ち蕎麦 稚鮎唐揚げ
Homemade soba and fried sweetfish

玄界灘 甘鯛炭火焼き
Grilled sweet tilefish

桜鱒釜炊きご飯
Steamed rice with trout

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

甘海老と赤貝 ジュレ仕立て
Sweet shrimp and ark shell tofu with jelly

桜鯛葛打ちと胡麻とうふのお椀
Sea bream and sesame tofu in Hot Pot

丸ごと筍 削りたての鰹節と
Bambooshoots

本鮪 花山葵/烏賊握り
Tuna / Squid sushi

うかいのとうふ 炊きたての煮穴子と
“UKAI”tofu and conger eel

手打ち蕎麦 稚鮎唐揚げ
Homemade soba and fried sweetfish

うかい厳選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)

桜鱒釜炊きご飯
Steamed rice with trout

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
Hair crab and caviar

玄海灘 甘鯛 美味出汁
Tilefish

丸ごと筍 削りたての鰹節と
Bambooshoots

桜鯛薄造り/ 本鮪
Sea bream / Tuna

うかい極上牛焼しゃぶ 卵黄醬油
“UKAI” premium beef

手打ち蕎麦 稚鮎唐揚げ
Homemade soba and fried sweetfish

鮑肝焼き あおさ海苔鰯
Grilled abalone with seaweed sauce

山菜としらす釜炊きご飯
Steamed rice with wild vegetables and whitebait

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」(2日前要予約) 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.

「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」(reservation required 2 days in advance) 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.

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.