

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 season
(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 season
(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

山菜としらす 釜炊きご飯
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

薯蕷とうふ
～雲丹 オクラ 蓴菜 ジュレ仕立て～
Yam potato & Sea urchin

丸なす丸焼き 削りたての鰹節
Grilled Eggplant

初かつお薫焼き サラダ仕立て
Bonito

イサキ寿司と北海蛸
Chicken grunt / Octopus

稚鮎と山菜天ぷら 一口蕎麦と
Sweet fish & SOBA

トマトの冷やし鉢
Tomato & Asparagus

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

穴子と実山椒の釜炊きご飯
Steamed Rice with Conger eel

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

薯蕷とうふ
～雲丹 オクラ 蓴菜 ジュレ仕立て～
Yam potato & Sea urchin

甘鯛と根曲茸 蛤のお出汁
Tilefish with Clam soup

丸なす丸焼き 削りたての鰹節
Grilled Eggplant

初かつお薫焼き サラダ仕立て
Bonito

イサキ寿司と北海蛸
Chicken grunt / Octopus

稚鮎と山菜天ぷら 一口蕎麦と
Sweet fish & SOBA

トマトの冷やし鉢
Tomato & Asparagus

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 Best Quality Beef Sirloin
(Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person)

穴子と実山椒の釜炊きご飯
Steamed Rice with Conger eel

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

キャビアの逸品
Caviar & Peony shrimp

アスパラガス炭火焼き
Grilled Asparagus

甘鯛と根曲茸 蛤のお出汁
Tilefish with Clam soup

冷やし鮑 / 烏賊 自家製の唐墨と
Abalone / Squid

初かつお薫焼き サラダ仕立て
Bonito

寄せたてとうふ ふかひれ餡
Shark fin & Tofu

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 Best Quality Beef Sirloin
(Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person)

桜海老釜炊きご飯
Steamed rice with Sweet Shrimps

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/per 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.