

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

水無月とうふ
Soymilk pudding with jelly

炙り鰻と万願寺唐辛子
Pike conger & Green pepper

～新緑の彩り八寸～
鰹薫焼き 穴子ざく 丸十 稚鮎
とうもろこしすり流し 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in season
(Bonito/Conger eel/Sweet Potato/Sweet fish
Corn soup/Egg roll)

たかべすき鍋
Yellow striped Butterfish in Hot Pot

天バラわっぱご飯
Steamed rice with Tempura

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

水無月とうふ
Soymilk pudding with jelly

炙り鰻と万願寺唐辛子
Pike conger & Green pepper

～新緑の彩り八寸～
鰹薫焼き 穴子ざく 丸十 稚鮎
とうもろこしすり流し 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in season
(Bonito/Conger eel/Sweet Potato/Sweet fish
Corn soup/Egg roll)

うかい厳選牛すき鍋
UKAI premium Beef in Hot pot

とうもろこしとそばろ釜炊きご飯
Steamed rice with Corn & Chicken

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」「毛蟹とうもろこし釜炊きご飯：+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」「Hair Crab and Corn 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。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.

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

夏の素麺～雲丹 蓴菜～
Somen noodles

津軽鴨と丸茄子
Duck & Grilled Eggplant

鰹薫焼き 薬味色々
Bonito

毛蟹と冬瓜
Hairy Crab and Winter Melon

《美味八寸の盛り込み》
車海老と無花果/吟撰鰻と出汁巻き玉子/メ鯔笹寿し
蛸柔らか煮/天竜鮎唐揚げ/玉蜀黍かき揚げ
Assortment of seasonal delicacies
(Prawn & Fig/Eel & Egg roll/
Horse mackerel/Octopus/Sweet fish/Corn)

淡路鰻 すき鍋仕立て
Pike conger in Hot Pot

しらす万願寺唐辛子釜炊きご飯
Steamed rice with Whitebait & Green pepper

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

夏の素麺～雲丹 蓴菜～
Somen noodles

淡路鰻のお椀
Pike conger in Hot Pot

鰹薫焼き 薬味色々
Bonito

毛蟹と冬瓜
Hairy Crab and Winter Melon

《美味八寸の盛り込み》
車海老と無花果/吟撰鰻と出汁巻き玉子/メ鯔笹寿し
蛸柔らか煮/天竜鮎唐揚げ/玉蜀黍かき揚げ
Assortment of seasonal delicacies
(Prawn & Fig/Eel & Egg roll/
Horse mackerel/Octopus/Sweet fish/Corn)

とうもろこしすり流し
Corn soup

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)

しらす万願寺唐辛子釜炊きご飯
Steamed rice with Whitebait & Green pepper

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

毬雲丹とキャビア
Sea urchin & caviar

鮑と丸茄子のお椀
Abalone & Eggplant

淡路炙り鰻と蓴菜
Grilled Pike conger & Water Shield

毛蟹と冬瓜
Hairy Crab and Winter Melon

《美味八寸の盛り込み》
車海老と無花果/吟撰鰻と出汁巻き玉子/メ鯔笹寿し
蛸柔らか煮/天竜鮎唐揚げ/玉蜀黍かき揚げ
Assortment of seasonal delicacies
(Prawn & Fig/Eel & Egg roll/
Horse mackerel/Octopus/Sweet fish/Corn)

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

とうもろこし釜炊きご飯
Steamed rice with Corn

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」 「毛蟹とうもろこし釜炊きご飯: +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」「Hair Crab and Corn 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。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.