

葉月 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

芋蛸南瓜
A Seasonal Chilled Specialty

手打ち蕎麦と炙り鰻
Homemade SOBA & Pike conger

～夏の彩り八寸～
鮪 鴨とトロ茄子
蓮根はさみ揚げ とまとジュレ
Tuna/Duck & Eggplant/
Lotus roots/Tomato

旬魚 すき鍋
Seasonal Fish in Hot pot

いなり寿司
Inari Sushi

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

芋蛸南瓜
A Seasonal Chilled Specialty

手打ち蕎麦と炙り鰻
Homemade SOBA & Pike conger

～夏の彩り八寸～
鮪 鴨とトロ茄子
蓮根はさみ揚げ とまとジュレ
Tuna/Duck & Eggplant/
Lotus roots/Tomato

うかい厳選牛焼きしゃぶ
Ukai Wagyu "Yaki-shabu"

夏やさい釜炊きご飯
Steamed rice with Summer vegetables

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

青朴葉に毛蟹おこわ
Hair crab & Green soy beans

鮎素麺
Sweet fish with somen noodles

淡路鱧炙り
Pike conger

加茂茄子鳴焼き
Egg plants with miso

夏クエ すき鍋
Grouper in Hot pot

夏野菜の冷やし鉢
Summer Vegetables

厚切りクエ炭火焼き
Grilled grouper

栄螺ご飯釜炊き
Steamed rice with turban shell

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

青朴葉に毛蟹おこわ
Hair crab & Green soy beans

鮎素麺
Sweet fish with somen noodles

淡路鱧炙り
Pike conger

加茂茄子鳴焼き
Egg plants with miso

夏クエ すき鍋
Grouper in Hot pot

夏野菜の冷やし鉢
Summer Vegetables

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円 / 神戸牛サーロイン変更: +8,800円)

Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400 /
Kobe Beef Sirloin for an additional ¥8,800 (per person)】

栄螺ご飯釜炊き
Steamed rice with turban shell

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

毛蟹キャビア
Hair crab & Caviar

淡路鱧のお椀
Pike conger

オコゼ薄造り
Stonefish

鮪と雲丹
Tuna & Sea urchin

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円 / 神戸牛サーロイン変更: +8,800円)

Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400 /
Kobe Beef Sirloin for an additional ¥8,800 (per person)】

とうもろこしすり流し
Corn soup

柔らか蒸し鮑
Steamed abalone

夏野菜釜炊きご飯
Steamed rice with Vegetables

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ことがございます。

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