

# 長月 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

炙り帆立と秋野菜の酢浸し  
Scallop & Autum vegetables

新蓮根の揚げ出し  
Fried lotus with Bonito flakes

～秋の彩り八寸～  
鮪 鱧茶碗蒸し さわら味噌焼き  
無花果 いくら春菊和え  
Tuna / Chawanmushi / Spanish mackerel /  
Fig / Salmon roe

地鶏つみれときのこ すき鍋仕立て  
Chicken and mushrooms in hot pot

秋鮭わっぱご飯  
Steamed rice with Salmon

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

炙り帆立と秋野菜の酢浸し  
Scallop & Autum vegetables

新蓮根の揚げ出し  
Fried lotus with Bonito flakes

～秋の彩り八寸～  
鮪 鱧茶碗蒸し さわら味噌焼き  
無花果 いくら春菊和え  
Tuna / Chawanmushi / Spanish mackerel /  
Fig / Salmon roe

うかい厳選牛ときのこ すき鍋仕立て  
Ukai Wagyu and mushrooms in hot pot

ひじきとしらす釜炊きご飯  
Seasonal steamed rice

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」「松茸釜炊きご飯：＋4,400円/お一人」「新いくらと鮭釜炊きご飯：＋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」「Matsutake Mushroom Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」「Fresh Salmon Roe & Salmon 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

新しいくらと北寄貝 ジュレ仕立て  
Salmon roe & Surf cram

秋鱧と松茸土鍋蒸し  
Steamed Pike conger & Matsutake

薫焼き鮪  
Tuna

子持ち鮎の炭火焼き  
Grilled Sweet fish

津軽鴨と一口蕎麦  
Wild duck & SOBA

蓮根鴨つみれフライ  
Fried Lotus loots with wild duck

甘鯛うろこ焼き  
Grilled tilefish

舞茸釜炊きご飯  
Seasonal rice

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

新しいくらと北寄貝 ジュレ仕立て  
Salmon roe & Surf cram

秋鱧と松茸土鍋蒸し  
Steamed Pike conger & Matsutake

薫焼き鮪  
Tuna

子持ち鮎の炭火焼き  
Grilled Sweet fish

甘鯛 すき鍋仕立て  
Hot pot in Tilefish

蓮根鴨つみれフライ  
Fried Lotus loots with wild duck

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)】

舞茸釜炊きご飯  
Seasonal rice

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

秋鱧 松茸 銀杏  
Pike conger & Matsutake

鰯キャビア  
Flatfish with Caviar

蛤と加賀蓮根のお椀  
Hot pot in Cram and Lotus loots

薫焼き鮪  
Tuna

伊勢海老炭火焼き  
Grilled Spiny lobster

手打ち一口蕎麦  
Home made Soba

うかい極上牛ときのこ 焼きしゃぶ  
UKAI beef Shabu-shabu with mushrooms

新さんま釜炊きご飯  
Seasonal steamed rice

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」 「松茸釜炊きご飯: +4,400円/お一人」 「新しいくらと鮭釜炊きご飯: +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」「Matsutake Mushroom Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」「Fresh Salmon Roe & Salmon 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.