

長月 お品書き

昼 12:00～16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00～22:00(20:00 L.O.)

9月9日(火)から10月26日(日)まで
こちらのコースはお一人様よりご予約いただけます。

秋のスペシャルランチ Seasonal Course

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

秋鱧と加賀蓮根のお椀
Hot pot in Pike conger & Lotus roots

鮪寿し
Tuna sushi

～秋の彩り八寸～
湯葉と舞茸の茶碗蒸し さわら味噌焼き
焼き万願寺 いくら春菊和え 無花果
Chawanmushi / Spanish mackerel / Green pepper /
Salmon roe / Fig

うかい厳選牛すき焼き
炊きたての銀シャリと
～松茸 焼きとうふ 葱 温玉～
UKAI beef SUKIYAKI & Steamed rice

選べるデザート
Dessert

16,500円

六本木kappou ukai秋の豊穡コース Seasonal Course

秋鱧と加賀蓮根
Pike conger & Lotus roots

鮪薄造り キャビアを添えて
Flatfish with Caviar

蝦夷鹿のグリル
Grilled deer

松茸
～フライか炭火焼き～
Matsutake

鮑姿蒸し
Steamed abalone

松茸と揚げ出しとうふ
Hot pot in Matsutake & Tofu

伊勢海老炭火焼き
Grilled Spiny lobster

舞茸と秋の実釜炊きご飯
Seasonal steamed rice

選べるデザート
Dessert

49,500円

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。

*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※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.