

神無月 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

芋の子と舞茸 菊花菊菜浸し
Mushrooms with Steamed Taro

揚げ蕎麦がきと桜海老の揚げ出し
Soba Gaki & Sweet shrimps

～晩秋の彩り八寸～
鮪山掛け かますきのこ巻き いちじく白和え
いくらと法蓮草 出汁巻き玉子
Tuna/Grilled barracuda/Fig/
Salmon roe/Egg roll

大和地鶏つみれ とうふ すき鍋仕立て
Hot pot in Chicken ball & Tofu

煮蛤とひじきわっぱご飯
Steamed rice

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

芋の子と舞茸 菊花菊菜浸し
Mushrooms with Steamed Taro

揚げ蕎麦がきと桜海老の揚げ出し
Soba Gaki & Sweet shrimps

～晩秋の彩り八寸～
鮪山掛け かますきのこ巻き いちじく白和え
いくらと法蓮草 出汁巻き玉子
Tuna/Grilled barracuda/Fig/
Salmon roe/Egg roll

うかい厳選牛すき鍋仕立て
Ukai Wagyu in hot pot

紅葉鯛釜炊きご飯
Steamed rice with Seabream

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.

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

秋鮭といくら 銀杏茶碗蒸し
Salmon & Salmom roe

メ鯖と秋野菜ジュレ仕立て
Jelly with Mackerel

加賀蓮根と蛤のお椀
Lotus roots & Cram

本鯖寿し
Tuna sushi

芋の子唐揚げ 自家製唐墨
Fried Taro potato

羅臼鰯しゃぶ
Yellow tail in hot pot

羅臼鰯炭火焼き
Grilled Yellowtail

秋の実り釜炊きご飯
Steamed rice with Autumn

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

秋鮭といくら 銀杏茶碗蒸し
Salmon & Salmom roe

メ鯖と秋野菜ジュレ仕立て
Jelly with Mackerel

加賀蓮根と蛤のお椀
Lotus roots & Cram

本鯖寿し
Tuna sushi

芋の子唐揚げ 自家製唐墨
Fried Taro potato

羅臼鰯しゃぶ
Yellow tail in hot pot

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)】

秋の実り釜炊きご飯
Steamed rice with Autumn

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 & Yellowtail

甘鯛と松茸のお椀
Tilefish & Matsutake mushroom

本鯖
Tuna

メ鯖寿し
Mackerel sushi

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)】

手打ち蕎麦 舞茸炭火焼き
Home made soba & Maitake mushrooms

鮑石焼き 肝ソース
Steamed Abalone

炊きたて新米で紅葉鯛茶漬け
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.