

神無月 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

桜海老と舞茸 菊花菊菜浸し
Sweet shrimps & Mushrooms

秋蛤と加賀蓮根のお椀
Cram & Lotus roots

本鮪寿司
Tuna

～晩秋の彩り八寸～

かますきのこ巻き いちじく白和え 揚げ栗
いくらと法蓮草 出汁巻き玉子
Grilled barracuda/Fig/Chestnut /
Salmon roe/Egg roll

松茸とうかい厳選牛すき焼き
Matsutake mushrooms & UKAI premium Beef

松茸とうかい厳選牛すき焼き
Matsutake mushrooms & UKAI premium Beef

新米銀シャリ
Steamed rice

16,500円

六本木 kappou ukai 秋の豊穰コース Seasonal Course

秋蛤と加賀蓮根のお椀
Cram & Lotus roots

キャビアの逸品
Caviar & Yellowtail

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.