

霜月 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

鴨つみれとかぶら
Duck meatball & Turnip

山の芋と天然きのこ ～削りたての鰹節と～
Yam potato & Mushrooms

～晩秋の彩り八寸～
本鮪 さわら味噌柚庵焼き
禅丸椎茸てんぷら 菊花菊菜ジュレ
Tuna / Spanish mackerel /
Shiitake mushroom / Vegetables jelly

真鱈ととうふのすき鍋 ～雲子天ぷらと～
Hot pot in cod and Tofu

伊達鶏わっぱご飯
Steamed rice with Chicken

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

鴨つみれとかぶら
Duck meatball & Turnip

山の芋と天然きのこ ～削りたての鰹節と～
Yam potato & Mushrooms

～晩秋の彩り八寸～
本鮪 さわら味噌柚庵焼き
雲子天ぷら 菊花菊菜ジュレ
Tuna / Spanish mackerel /
Cod roe / Vegetables jelly

うかい厳選牛 焼きしゃぶ
Ukai Selected Beef "Yaki-shabu"

焼き帆立釜炊きご飯
Steamed rice with Scallop

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」「蟹釜炊きご飯：＋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」「Crab 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」 「蟹釜炊きご飯: +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」「Crab 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.