

# 師走 お昼のお品書き

12:00～16:00(13:30 L.O.)

## スペシャルランチコース

Special Lunch Course

百合根飛竜頭 蟹あん

Lily bulb & Fried tofu ball

手打ち蕎麦 湯葉と芹の香り

Home made SOBA

～冬の彩り八寸～

さわら蕈焼き 北海蛸と紅白なます

海老芋フリット 出汁巻き玉子

Spanish mackerel / Octopus & Vegetables /

Taro / Egg role

うかい厳選牛ローストビーフ

Roasted Beef

鯛と蕪釜炊きご飯

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」「蟹釜炊きご飯：＋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」  
(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.

# 師走 お品書き

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

## うかい極上牛と旬の味覚コース Ukai Premium Beef & Seasonal Course

海老芋と炙り北寄貝  
Taro & Surf clam

蟹おこわ  
Snow crab

津軽鴨 下仁田葱  
Duck & Leek

本鮪いろいろ  
Tuna

子持ち昆布と蛸ジュレ仕立て  
Seaweed & Octopus with jelly

真鯛 聖護院かぶら ゆず味噌  
Seabream & Turnip

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin  
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400】

月光百合根釜炊きご飯  
Steamed 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

雲子天ぷらとカリフラワーすり流し  
Cod roe with cauliflower

寒平目 キャビア  
Flounder with caviar

津軽鴨 下仁田葱  
Duck & Leek

本鮪いろいろ  
Tuna

海老芋唐揚げ 蟹あん  
Taro with Snow crab

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)

Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin  
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400】

鮑姿蒸し  
Steamed Abalone

月光百合根釜炊きご飯  
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」(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ことがございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.  
※All the items on this menu are subject to change without notice.