

如月 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

眼張 春野菜浸し
Japanese rockfish & Spring vegetables

穴子天ぷら
Sea eel Tempura

アオリイカ
Squid & Bottarga

筍丸焼き ~削りたての鰹節と~
Grilled bamboo shoots

本鮪 新たまねぎ醤油
Tuna

鹿島灘蛤と新若芽 すき鍋仕立て
Clam & Seaweed in Hot Pot

鯖炭火焼き
Charcoal-grilled Spanish mackerel

季節の釜炊きご飯
Seasonal steamed rice

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

眼張 春野菜浸し
Japanese rockfish & Spring vegetables

穴子天ぷら
Sea eel Tempura

アオリイカ
Squid & Bottarga

筍丸焼き ~削りたての鰹節と~
Grilled bamboo shoots

本鮪 新たまねぎ醤油
Tuna

鹿島灘蛤と新若芽 すき鍋仕立て
Clam & Seaweed 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)

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

季節の釜炊きご飯
Seasonal 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

虎河豚白子柚子釜茶碗蒸し
Steamed egg with milt

牡丹海老 唐墨
Peony shrimp & Bottarga

丸焼き筍と蛤 一番出汁で
Bamboo shoots & Cram in Hot Pot

本鮪 キャビア
Tuna & Caviar

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】

手打ち蕎麦 鯛天ぷらと
Homemade SOBA & Fried Sardine

柔らか鮑と新わかめ
Steamed Abalone & Seaweed

季節の釜炊きご飯
Seasonal 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。グループ皆様での変更をお願いしております。

「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」 「筍釜炊きご飯: +2,750円/お一人」 (2日前要予約)

*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」「Bamboo Shoot Rice Cooked in a pot ¥2,750/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.