

卯月 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

彩り野菜 新玉葱のムース
Vegetable and new onion mousse

筍天ぷら〜削りたての鰹節と〜
Bamboo Tempura

初鰹炙りサラダ仕立て
Bonito Salad

蛤 あおき海苔 すき鍋仕立て
Hot pot in Cram and Seaweed

鱒炭焼き
Grilled Trout

桜海老わっぱご飯
Seasonal 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

彩り野菜 新玉葱のムース
Vegetable and new onion mousse

稚鮎 筍天ぷら〜削りたての鰹節と〜
Sweet fish & Bamboo Tempura

初鰹炙りサラダ仕立て
Bonito Salad

蛤 あおき海苔 すき鍋仕立て
Hot pot in Cram and Seaweed

うかい厳選牛ローストビーフ
Roasted beef

季節の釜炊きご飯
Seasonal rice cooked in a pot

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。グループ皆様での変更をお願いしております。

「こだわりの鰹釜炊きご飯：+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.



卯月 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

湯がきたてホワイトアスパラガス
White Asparagus

初鰹 サラダ仕立て
Bonito

白金豚と新玉ねぎ
Platinum Pork & Onion

手打ち蕎麦／稚鮎と山菜
Homemade Soba & Sweet fish

蛤と山菜 すき鍋仕立て
Clam & Spring Vegetables in Hot pot

旬魚
Seasonal Fish

桜海老釜炊きご飯
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

湯がきたてホワイトアスパラガス
White Asparagus

初鰹 サラダ仕立て
Bonito

甘鯛うろこ焼き
Grilled Tilefish

手打ち蕎麦／稚鮎天ぷら
Homemade Soba & Sweet fish

蛤と山菜 すき鍋仕立て
Clam & Spring Vegetables in Hot pot

うかい厳選牛ローストビーフ
Rosted Beef

桜海老釜炊きご飯
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

キャビアの逸品
White asparagus & caviar

筍と甘鯛
～引きたての一番出汁で～
Tile fish & Bamboo shoots soup

春魚介の寿司
Spring seasonal fish sushi

筍の炭火焼きとフリット
Bamboo Shoots

伊勢海老土鍋蒸し
Steamed Spiny lobster

うかい厳選牛ローストビーフ
(サーロイン変更：+2,200円/フィレ変更：+4,400円)
Rosted Beef
【Sirloin +¥2,200 / Filet +¥4,400】

手打ち唐墨蕎麦と桜海老かき揚げ
Karasumi Soba & Sakura Shrimp Kakiage

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：+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.