

# 臯月 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

臯月とうふ

Yam tofu with Mozuku seaweed

稚鮎とヤングコーン天麩羅

Tempura

~Sweet fish & Baby corn~

鰹サラダ仕立て / 煮穴子粽寿し

Bonito / Sea eel sushi

伊達鶏すき鍋

Hot pot in Chicken and onion

すずき炭火焼き

Grilled Sea bass

鱒わっぱご飯

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

臯月とうふ

Yam tofu with Mozuku seaweed

稚鮎とヤングコーン天麩羅

Tempura

~Sweet fish & Baby corn~

鰹サラダ仕立て / 煮穴子粽寿し

Bonito / Sea eel sushi

すずきすき鍋

Hot pot in Sea bass

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」(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」(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」 (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」(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.