

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.



皐月 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

新蓴菜 車海老
~羅臼昆布出汁で~
Junsai & Prawn

稚鮎唐揚げとヤングコーン天婦羅
Sweet fish

初鰹薫焼き / イサキ薄造り
Seasonal fish

煮穴子おこわ
Sea eel sushi

丸茄子の唐辛子味噌
Grilled Eggplants with miso

甘鯛うろこ焼き
Tilefish

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

新蓴菜 車海老
~羅臼昆布出汁で~
Junsai & Prawn

稚鮎唐揚げとヤングコーン天婦羅
Sweet fish

初鰹薫焼き / イサキ薄造り
Seasonal fish

煮穴子おこわ
Sea eel sushi

丸茄子の唐辛子味噌
Grilled Eggplants with miso

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】

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

毬雲丹とキャビア
Sea urchin & Caviar

いさき炙り寿司
Seasonal fish sushi

新蓴菜 鮑
~羅臼昆布出汁で~
Junsai & Abalone

芝海老真薯 とまとソース
Fried Shrimp dumplings

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】

手打ち蕎麦
~名古屋コーチンと温玉で~
Home made SOBA

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.