

# 水無月 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

蓴菜 長芋素麺  
Junsai & Yam potato

丸なす丸焼き  
Charcoaled grill Eggplant

～新緑の彩り八寸～  
炙り鱧と夏野菜/若鮎唐揚げ/本鮪/とうもろこし  
Pike conger/Sweet fish/Tuna/Corn soup

旬魚炭火焼き 潮出汁  
Grilled seasonal fish

うかいのお揚げで稻荷寿し  
Inarisushi

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

蓴菜 長芋素麺  
Junsai & Yam potato

丸なす丸焼き  
Charcoaled grill Eggplant

～新緑の彩り八寸～  
炙り鱧と夏野菜/若鮎唐揚げ/本鮪/とうもろこし  
Pike conger/Sweet fish/Tuna/Corn soup

うかい厳選牛 焼きしゃぶ  
Ukai Select Beef Shabu-Shabu

とうもろこしと鶏そぼろ釜炊きご飯  
Steamed rice with corn & chicken

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.

# 水無月 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

初夏の前菜  
～養老とうふ 雲丹 蓴菜～  
Yam potato Sea urchin Junsai

鮎素麺  
Sweet fish with Somen noodles

本鮪／地魚  
Tuna / Seasonal fish

淡路鱧天ぷら  
Pike conger Tempura

丸茄子  
Steamed Egg plants

芝海老真薯の万願寺鑄込み焼き  
Grilled shrimp dumplings in a Green pepper

玉蜀黍釜炊きご飯  
Steamed rice with Corn

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

初夏の前菜  
～養老とうふ 雲丹 蓴菜～  
Yam potato Sea urchin Junsai

鮎素麺  
Sweet fish with Somen noodles

本鮪／地魚  
Tuna / Seasonal fish

淡路鱧天ぷら  
Pike conger Tempura

丸茄子  
Steamed Egg plants

うかい厳選牛ローストビーフ  
(フィレ炭火焼き変更：+4,400円)

Rosted Beef  
【Upgrade to Charcoal-Grilled Fillet +¥4,400】

玉蜀黍釜炊きご飯  
Steamed rice with Corn

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 蓴菜  
Sea urchin

丸茄子  
Steamed Egg plants

本鮪海苔巻き キャビア  
una and seaweed roll with caviar

淡路鱧炙り／若鮎炭火焼き  
Pike conger / Sweet fish

うかい厳選牛しゃぶしゃぶ  
(フィレ炭火焼き変更：+4,400円)  
UKAI premium Beef Shabu-shabu  
【Upgrade to Charcoal-Grilled Fillet +¥4,400】

鮑フライと肝リゾット  
Fried abalone

こだわりの手打ち蕎麦  
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.