

文月 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

玉蜀黍すり流し
Chilled Corn soup

丸茄子丸焼き 肉味噌
Grilled Eggplant with miso sauce

～夏の彩り八寸～
メ鯷/鰹寿し/若鮎唐揚げ/とうもろこし/出汁巻き玉子
Horse mackerel / Pike conger / Sweet fish /Corn /Egg roll

旬魚 すき鍋仕立て
Clear soup with Seasonal fish

煮穴子ご飯
Steamed rice with Sea eel

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

玉蜀黍すり流し
Chilled Corn soup

丸茄子丸焼き 肉味噌
Grilled Eggplant with miso sauce

～夏の彩り八寸～
メ鯷/鰹寿し/若鮎唐揚げ/とうもろこし/出汁巻き玉子
Horse mackerel / Pike conger / Sweet fish /Corn /Egg roll

淡路鰹すき鍋仕立て
Clear soup with Pike conger

牛すきと万願寺釜炊きご飯
Steamed rice with UKAI premium beef

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.

文月 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鍋焼
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.