

# 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

アオリイカと夏野菜  
Squid & Vegetables

旬魚の天婦羅 実山椒の香り  
Tempura of seasonal fish

夏九絵  
Grouper

上賀茂茄子炭火焼き 肉味噌  
Grilled Eggplant

淡路鱧 すき鍋仕立て  
Clear Soup with Pike Conger

厚切り夏九絵炭火焼き  
Grilled Grouper

玉蜀黍釜炊きご飯  
Steamed rice with Corns

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

アオリイカと夏野菜  
Squid & Vegetables

旬魚の天婦羅 実山椒の香り  
Tempura of seasonal fish

夏九絵  
Grouper

上賀茂茄子炭火焼き 肉味噌  
Grilled Eggplant

淡路鱧 すき鍋仕立て  
Clear Soup with Pike Conger

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)

UKAI premium Roast Beef  
【Upgrade to Charcoal-Grilled Fillet +¥4,400】

玉蜀黍釜炊きご飯  
Steamed rice with Corns

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

毛蟹素麺 キャビア  
Hair crab & Caviar

上賀茂茄子炭火焼き 肉味噌  
Grilled Eggplant

夏九絵  
Grouper

淡路鱧天婦羅 梅の香り  
Tempura with Pike conger

柔らか鮑と夏野菜 スープ仕立て  
Softly cooked abalone & Vegetables Soup

うかい厳選牛炙り 葉唐辛子ソース  
(フィレ炭火焼き変更: +4,400円)

UKAI premium Roasted Beef  
【Upgrade to Charcoal-Grilled Fillet +¥4,400】

夏野菜釜炊きご飯  
Steamed rice with Summer vegetables

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.