

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

冷やし鉢に 小芋 蛸 南瓜餅

Chilled dish
Potato/ Octopus / Pumpkin

鱧真薯揚げ

Tempura of Pike conger and Fish paste dumpling

～盛夏の彩り八寸～

烏賊握り/かます炭火焼き/無花果/
出汁巻き玉子/オカワカメ

Squid / Barracuda / Fig / Rolled omelet / Vegetables

津軽鴨つみれ鍋

Duck Meatball in Hot Pot

鴨出汁で 手打ち蕎麦と揚げ炭火焼き

Soba noodles in duck broth

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

冷やし鉢に 小芋 蛸 南瓜餅

Chilled dish
Potato/ Octopus / Pumpkin

鱧真薯揚げ

Tempura of Pike conger and Fish paste dumpling

～盛夏の彩り八寸～

烏賊握り/かます炭火焼き/無花果/
出汁巻き玉子/オカワカメ

Squid / Barracuda / Fig / Rolled omelet / Vegetables

うかい厳選牛焼きしゃぶ

Ukai Selected Beef Yaki-Shabu

しらす万願寺釜炊きご飯

Seasonal Pot-Cooked Rice

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.

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ことがございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.