

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

秋野菜と甘えび錦秋浸し
Autumn vegetables & Sweet shrimp

揚げたて蕎麦がき
Soba-gaki

～秋の実り八寸～
鮪海苔巻き/鰐と冬瓜/鰯炭火焼き/
出汁巻き玉子/イチジク/新銀杏
Tuna roll/Pike conger & Wax gourd/Egg roll/Fig/Ginkgo nuts

鴨つみれすき鍋仕立て
Duck ball in Hot Pot

手打ち蕎麦
Homemade SOBA

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

秋野菜と甘えび錦秋浸し
Autumn vegetables & Sweet shrimp

揚げたて蕎麦がき
Soba-gaki

～秋の実り八寸～
鮪海苔巻き/鰐と冬瓜/鰯炭火焼き/
出汁巻き玉子/イチジク/新銀杏
Tuna roll/Pike conger & Wax gourd/Egg roll/Fig/Ginkgo nuts

うかい厳選牛すき鍋仕立て
UKAI Premium beef in Hot Pot

五目炊き込みご飯
Steamed 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」「松茸釜炊きご飯：＋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」「Matsutake 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」 「松茸釜炊きご飯: +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」「Matsutake 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.