

神無月 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

秋田より 芋の子と華舞茸 旨出汁と
Fried Taro & Maitake mushrooms

鰹薫焼き 薬味色々
Bonito

～晩秋の彩り八寸～
紅葉鯛蒸し/かます寿し/春菊お浸し/
秋の実/出汁巻き玉子
Sea bream/Barracuda/Autumn Vegetables/Egg role

伊達鶏ときのこ すき鍋仕立て
Crear soup with Chicken & Mushrooms

稲荷おこわ
Inarizushi

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

秋田より 芋の子と華舞茸 旨出汁と
Fried Taro & Maitake mushrooms

鰹薫焼き 薬味色々
Bonito

～晩秋の彩り八寸～
紅葉鯛蒸し/かます寿し/春菊お浸し/
秋の実/出汁巻き玉子
Sea bream/Barracuda/Autumn Vegetables/Egg role

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

季節の釜炊きご飯
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.

神無月 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

里芋からすみ餅 お出汁
Taro & Bottarga

北寄貝炙り 新いくら 錦秋浸し
Surf clam & Salmon roe

子持ち鮎寿司
Roe-rearing sweetfish sushi

本鮪 薫の香り
Tuna

秋鱧 かぶら 土鍋蒸し
Steamed Pike conger & Turnip

甘鯛 うろこ焼き
Grilled Tilefish

季節の釜炊きご飯
Steamed rice

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

里芋からすみ餅 お出汁
Taro & Bottarga

北寄貝炙り 新いくら 錦秋浸し
Surf clam & Salmon roe

子持ち鮎寿司
Roe-rearing sweetfish sushi

本鮪 薫の香り
Tuna

秋鱧 かぶら 土鍋蒸し
Steamed Pike conger & Turnip

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】

季節の釜炊きご飯
Steamed rice

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

毛蟹キャビア
Hair crab & Caviar

秋鱧 菊花 錦秋浸し
Pike conger & Lotus roots

本鮪 薫焼き
Tuna

鮑姿蒸し 肝リゾット
Steamed abalone & mushrooms

甘鯛 秋かぶら 美味出汁
Tilefish & Turnip

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】

こだわりの手打ち 松茸蕎麦
Homemade SOBA with Matsutake mushroom

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.

お品書き

昼 12:00～16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00～22:00(20:00 L.O.)

秋の贅沢ランチコース Seasonal Special Lunch Course

自家製唐墨とお月見団子のお椀
Clear Soup with Karasumi and Taro

秋野菜と甘えび錦秋浸し
Vegetables & Sweet shrimp

秋鱧 松茸 加賀蓮根土鍋蒸し
Steamed in a Pike conger Matsutake & Lotus roots

～晩秋の彩り八寸～
紅葉鯛蒸し/かます寿し/
秋の実/出汁巻き玉子
Sea bream/Barracuda/Autumn Vegetables/Egg role

うかい厳選牛すき焼き
～松茸 うかいとうふ 焼き葱 クレソン～
Sukiyaki

炊き立て銀シャリ
Steamed rice

選べるデザート
Dessert

18,700円

秋の味覚“松茸”特別コース Seasonal Special Course

牡丹海老 松茸
Botan shrimp Matsutake

秋鱧 加賀蓮根 土鍋蒸し
Steamed Pike conger & Lotus roots

kappou寿司
Kappou sushi

焼き松茸 又は 松茸フライ
～お好みのお召し上がり方をお選びください～
Grilled Matsutake or Deep-fried Matsutake
～Please choose your preferred style～

鮑姿蒸し 木の子 熱々石焼き
Steamed Abalone and Mushrooms

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ炭火焼き変更：+4,400円)
UKAI premium Charcoal-Grilled Sirloin Steak
【Upgrade to Charcoal-Grilled Fillet +¥4,400】

こだわりの手打ち 松茸蕎麦
Handmade soba & Matsutake

選べるデザート
Dessert

49,500円

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。
*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※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。
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(13%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.