

霜月 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

真鯛と蕪 ゆずの香り
Steamed Sea bream & Turnip

海老芋唐揚げ
Fried Taro

～初冬の彩り八寸～
本鮪山掛け/秋野菜お浸し/鰯炭火焼き/
茶碗蒸し/秋の実
Tuna/Vegetables/Spanish mackerel/Steamed egg custard/Ginko nuts

真鱈と胡麻とうふ すき鍋仕立て
Clear soup with Cod & Tofu

五目いなり
Inarisushi

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

真鯛と蕪 ゆずの香り
Steamed Sea bream & Turnip

海老芋唐揚げ
Fried Taro

～初冬の彩り八寸～
本鮪山掛け/秋野菜お浸し/鰯炭火焼き/
茶碗蒸し/秋の実
Tuna/Vegetables/Spanish mackerel/Steamed egg custard/Ginko nuts

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」(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.

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

芋の子 禅丸椎茸 一番出汁
Crear soup with Taro & Mushroom

炙りメ鯖 秋野菜 お浸し
Mackerel and Autumn vegetables

伊達鶏 秋の茶碗蒸し
Chawanmushi

本鮪 薫焼き
Tuna

羅臼鰯 薬味 しゃぶしゃぶ
Hot pot in Yellowtail

羅臼鰯 炭火焼き
Grilled Yellowtail

秋の実 釜炊きご飯
Seasonal 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

芋の子 禅丸椎茸 一番出汁
Crear soup with Taro & Mushroom

炙りメ鯖 秋野菜 お浸し
Mackerel and Autumn vegetables

伊達鶏 秋の茶碗蒸し
Chawanmushi

本鮪 薫焼き
Tuna

羅臼鰯 薬味 しゃぶしゃぶ
Hot pot in Yellowtail

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】

秋の実 釜炊きご飯
Seasonal 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

キャビアの逸品
Caviar

松茸 芋の子 番出汁
Crear soup with Matsutake Mushroom & Taro

メ鯖炙り寿司
Mackerel sushi

本鮪 2種のお楽しみ
Tuna

伝助穴子 加賀蓮根 フライ
Deep fried eel & Lotus roots

鮑姿蒸し 石焼き
Steamed abalone

お食事
〜新米で銀シャリ うかい厳選牛すき焼きと〜
Sukiyaki & Steamed rice

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.

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

秋田 芋の子 舞茸 一番出汁
Crear soup with Taro & Mushroom

秋野菜と甘えび錦秋浸し
Vegetables & Sweet shrimp

甘鯛 松茸 加賀蓮根土鍋蒸し
Steamed in a Tilefish 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

甘鯛 加賀蓮根 土鍋蒸し
Steamed Tilefish & 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.