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/鰆炭火焼き/
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/鰆炭火焼き/
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」「蟹の釜炊きご飯：＋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」「Crab rice cooked in a pot ¥4,400/per 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.

霜月 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

月光百合根　白子　トリュフの香り
Steamed Lily bulb with milt sauce

板持ち海老芋　削り節
Fried Taro

“kappou” 寿し
Sushi with Seasonal seafood

宗像甘鯛　聖護院蕪スープ
Prepared in a hot pot style Tilefish & Turnip

ずわい蟹　旬菜　さえみどりジュレ
Jelly with Snow crab & Vegetables

柔らか鮑　真狩村ポアロ　肝ソース
Steamed Abalone

こだわりの手打ち蕎麦　鴨出汁で
Handmade SOBA

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

月光百合根　白子　トリュフの香り
Steamed Lily bulb with milt sauce

板持ち海老芋　削り節
Fried Taro

“kappou” 寿し
Sushi with Seasonal seafood

うかい厳選牛　聖護院蕪　鍋仕立て
Prepared in a hot pot style UKAI beef & Turnip

ずわい蟹　旬菜　さえみどりジュレ
Jelly with Snow crab & Vegetables

柔らか鮑　真狩村ポアロ　肝ソース
Steamed Abalone

季節の釜炊きご飯
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

月光百合根　白子　トリュフの香り
Steamed Lily bulb with milt sauce

天然鴨　真狩村ポアロ
Grilled Wild duck

キャビアの逸品
Caviar Sushi

板持ち海老芋　削り節
Fried Taro

うかい厳選牛　聖護院蕪　鍋仕立て
Prepared in a hot pot style UKAI beef & Turnip

伊勢海老　広島レモン
Sautéed spiny lobster

炊きたての新米　鯛茶漬け
Steamed with 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」「蟹の釜炊きご飯：＋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」「Crab rice cooked in a pot ¥4,400/per 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.)

“香箱蟹”冬のご馳走ランチ
Seasonal Special Lunch Course

甘鯛　蕪　美味出汁
Grilled Tilefish & Turnip

香箱蟹飯蒸し
Female snow crab

～“冬の贅”彩り八寸～
鮪海苔巻き/車海老と柿白和え/
津軽鴨と下仁田葱/海老芋から揚げ
Tuna/Prawn & Persimmon/Wild duck/Taro

きのこポタージュ
Mushroom potage

うかい厳選牛ローストビーフ
Roast Beef with Ukai-Selected Beef

ゆりね釜炊きご飯
Steamed rice with Lily bulb

選べるデザート
Dessert

19,800円

“冬の贅”スペシャルコース
Seasonal Special Course

香箱蟹　百合根蒸し
Female snow crab

きのこポタージュ　白トリュフの香り
Mushroom Potage with White Truffle

本鮪タルタル　キャビア
Tuna & Caviar

板持ち海老芋
Fried Taro

伊勢海老　ビスクソース
Steamed spiny lobster

うかい極上牛フィレ 炭火焼き
UKAI premium Charcoal-Grilled Fillet

こだわりの手打ち蕎麦　天然鴨と
Handmade soba

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ことがございます。
※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.