

季節の懐石コース

七、五六〇円

春菜

桜鱒味噌柚庵焼

玉子カステラ ひすい寄せ

穴子寿司 鯨旨煮

椀

帆立真丈

造り

本日の湊より

焼肴

やまめ塩焼

進肴

桜海老蕎麦

強肴

桜鯛山菜鍋

飯

竹の子ごはん

汁 香の物

甘味

季の物

うかい竹亭懐石コース

九、七二〇円

春菜

桜鱒味噌柚庵焼

玉子カステラ ひすい寄せ

穴子寿司 鯨旨煮

焼肴

焼たけのこ

椀

あいなめ葛たたき

造り

本日の湊より

揚物

子鮎新引揚

強肴

うかい特選牛と野菜の朴葉焼

飯

竹の子ごはん

汁 香の物

水菓子

季の物



うかい特選牛と野菜の朴葉焼



季節の前菜

料理長おまかせ

特別コース

一二、九六〇円

昼膳

(平日限定・三時迄)

四、九六〇円

その日仕入れた選りすぐりの食材を使用した料理長おまかせのコースです。



先付

帆立磯蒸し

春菜

芹辛子浸し 桜鱒味噌柚庵焼

穴子寿司 ぶどう豆

ふきのとう

造り

本日の湊より

焼肴

やまめ塩焼

炊き合せ

新じゃがと豚大和煮

飯

竹の子ごはん

汁 香の物

水菓子

季の物

仕入れの状況により献立が変わる場合がございます。

すべての価格には消費税(八%)が含まれております。

別途サービス料(二〇%)を承ります。

当店のお米は、岩手県前沢産のひとめぼれを使用しております。



子鮎新引揚



うかい特選牛すき鍋