

# 季節のコース

七、五六〇円

前菜 鱒木の芽すし

羽二重南瓜 もずく酢

石川芋新引 鱧皮と胡瓜

椀 初夏野菜清し汁

造り 本日の湊より

焼肴 若鮎塩焼

強肴 飛龍頭鍋仕立

飯 焼穴子飯

汁 香の物

甘味 季の物

# うかい竹亭懐石コース

九、七二〇円

前菜 小鯛味噌柚庵焼

羽二重南瓜 石川芋新引

鱒木の芽すし 鱧皮と胡瓜

椀 すずき一塩

造り 本日の湊より

焼肴 若鮎塩焼

しのぎ 花山椒蕎麦

強肴 うかい特選牛と野菜朴葉焼

飯 焼穴子飯

汁 香の物

甘味 季の物



うかい特選牛と野菜朴葉焼



季節の前菜

# 料理長おまかせ

## 特別コース

一二、九六〇円

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。



# 昼膳

(平日限定・三時迄)

四、九六〇円

先付

羽二重蒸し

前菜

鱒木の芽すし 羽二重南瓜

もずく酢 石川芋新引

鱧皮と胡瓜

造り

本日の湊より

焼肴

若鮎塩焼

炊き合せ

丸茄子と鱈

飯

茗荷飯

汁 香の物

甘味

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(一〇%)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。



若鮎塩焼



うかい特選牛すき鍋