

料理長おまかせ特別コース

一二、九六〇円

うかい竹亭懐石コース

九、七二〇円

季節のコース

七、五二〇円

前菜

小芋と海老新引揚

鯖すし 菊花浸し

サーモン親子和え

椀

甘鯛と松茸

造り

本日の湊より

進肴

からすみ蕎麦

強肴

うかい特選牛すき鍋

飯

釜炊きご飯 牛時雨煮

汁かけ 香の物

水菓子

季の物

前菜

小芋と海老新引揚

鯖すし 菊花浸し

サーモン親子和え

椀替り

土瓶蒸し

造り

本日の湊より

焼肴

季節の焼魚

強肴

うかい特選牛と
秋野菜朴葉焼

飯

松茸ごはん

汁 香の物

水菓子

季の物

前菜

小芋と海老新引揚

鯖すし 菊花浸し

サーモン親子和え

椀

萩真丈

造り

本日の湊より

焼肴

季節の焼魚

強肴

きのこ鍋

飯

松茸ごはん

汁 香の物

水菓子

季の物

料理長おまかせコースの為、
内容は入荷によって変わります。

仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。
一〇%のサービス料が別途かかります。

昼膳

四、九六〇円

先付 湯葉蒸し

前菜 小芋と海老新引揚

鯖すし 菊花浸し

サーモン親子和え

造り 本日の湊より

焼肴 季節の焼魚

炊合せ 小蕪と鯖

飯 きのこと飯 汁 香の物

水菓子 季の物

●昼膳は平日のみ 午後三時まで
土日・祝日はお休みさせていただきます

仕入れの状況により、内容が変わる事がございます。

一〇%のサービス料が別途かかります。

祝膳

(要事前ご予約)

一四、〇四〇円
一六、二〇〇円

祝肴

小鯛味噌柚庵焼

菊花浸し 海老キャビア

サーモン親子和え

子持昆布 鯖すし

松葉銀杏 胡桃蜜煮

椀替り

土瓶蒸し

造り

一四、〇四〇円コース 本日の湊より

一六、二〇〇円コース 鯛姿盛込

家喜物

甘鯛松笠焼

凌ぎ

からすみ蕎麦

強肴

うかい特選牛朴葉焼

飯

鯛赤飯 汁 香の物

水菓子

季の物



秋の八寸



うかい竹亭懐石コース