

季節のコース

七、七〇〇円

うかい竹亭懐石コース

九、九〇〇円

料理長おまかせ特別コース

一三、二〇〇円

先付 粒蕎麦蒸し

前菜 柿胡桃和え 蟹と法蓮草

舞茸天ぷら

前菜 柿胡桃和え 蟹と法蓮草

舞茸天ぷら

信州サーモン押し寿司

子持鮎山椒煮

蕪の甘酢漬け

椀 蟹真丈

造り 本日の湊より

造り 本日の湊より

焼肴 季節の焼魚

焼肴 季節の焼魚

強肴 鯛かぶら 水菜

強肴 うかい特選牛と
野菜朴葉焼

飯 いくらご飯

汁 香の物

飯 鮭ごはん いくら

汁 香の物

水菓子 季の物

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。



鮭ごはん いくら

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

五、〇五〇円

先付 粒蕎麦蒸し

前菜 柿胡桃和え 蟹と法蓮草

舞茸と小松菜の煮浸し

信州サーモン柿の葉すし

造り 本日の湊より

揚げ物 岩魚唐揚げ

煮物 蕪と鶏治部煮

飯 里芋ご飯 汁 香の物

水菓子 季の物

祝膳

(要事前ご予約)

一四、三〇〇円
一六、五〇〇円

祝肴

小鯛味噌柚庵焼

柿胡桃和え 海老キャビア

紅白いくらなます

信州サーモン押し寿司

ぶどう豆 子持昆布

椀

蟹真丈

造り

一四、三〇〇円コース 本日の湊より

一六、五〇〇円コース 鯛姿盛込

家喜物

ぶり照焼

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

●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。



季節の八寸(イメージ)



うかい特選牛と野菜朴葉焼