

## 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 かぶら餅 白味噌あん

前菜 鯖味噌ゆうあん焼

海老と菜の花山葵浸し

前菜 鯖味噌ゆうあん焼

海老と菜の花山葵浸し

茶ぶりなまこ 黒豆

椀 蛤しんじょ

造り 本日の湊より

造り 本日の湊より

揚物 やまめ唐揚げ

揚物 やまめ唐揚げ

露の臺

露の臺

温物 ぶり大根 壬生菜

強肴 うかい特選牛と  
冬野菜朴葉焼

飯 百合根ご飯

汁 香の物

飯 鯛飯 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。



蛤しんじょ

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 かぶら餅 白味噌あん

前菜 露のとう白和え  
菜の花山葵浸し

手まり寿司 黒豆

造り 本日の湊より

焼肴 やまめ塩焼

温物 根菜と牛つみれ

飯 百合根ご飯 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

先付 かぶら餅 からすみ

祝肴 小鯛味噌ゆうあん焼  
露のとう白和え

菜の花山葵浸し

昆布巻き 海老キャビア  
黒豆 子持昆布

椀 蛤しんじよ

造里 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

揚物 帆立おかき揚げ

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。



やまめ唐揚げ



うかい特選牛と野菜朴葉焼 (イメージ)