

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 桜海老そば

前菜 桜ます落味噌焼

蛸烏賊みぞれ和え

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。

前菜 桜ます落味噌焼

蛸烏賊みぞれ和え

かすてら玉子 ぶどう豆

のらぼう菜辛子浸し

椀 あいなめ沢煮椀

造り 本日の湊より

造り 本日の湊より

揚物 子鮎新引揚

焼肴 焼竹の子

春野菜の天ぷら

強肴 うかい特選牛と
春野菜朴葉焼

強肴 春菜鍋

飯 竹の子ご飯

飯 桜海老ご飯

汁 香の物

汁 香の物

水菓子 季の物

水菓子 季の物



焼竹の子

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

(平日のみ午後三時まで)

五、〇五〇円

祝膳

(要事前ご予約)

一四、三〇〇円
一六、五〇〇円

先付

桜蒸し

先付

桜海老そば

前菜

桜ます落味噌焼

祝肴

桜ます落味噌焼

蛍烏賊みぞれ和え

蛍烏賊みぞれ和え

かすてら玉子 ぶどう豆

かすてら玉子 ぶどう豆

のらぼう菜辛子浸し

のらぼう菜辛子浸し

造り

本日の湊より

椀

あいなめ葛叩き

揚物

子鮎新引揚

造り

一四、三〇〇円コース 本日の湊より

春野菜の天ぷら

造り

一六、五〇〇円コース 鯛姿盛込

強肴

新じゃがいもと厚揚げ

揚物

子鮎新引揚

牛しぐれ煮鰯

揚物

子鮎新引揚

飯

竹の子ご飯 汁 香の物

強肴

うかい特選牛朴葉焼

水菓子

季の物

飯

鯛赤飯 汁 香の物

水菓子

季の物

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 (イメージ)