

高尾御膳

〈平日昼限定〉

四、四〇〇円

一の膳

イベリコ豚の朴葉焼
銀杏おこわ

二の膳

菊花和え
あみたけ いくらおろし
ぶどう豆

三の膳

落花生とうふ
牛しぐれ煮
海老新引揚

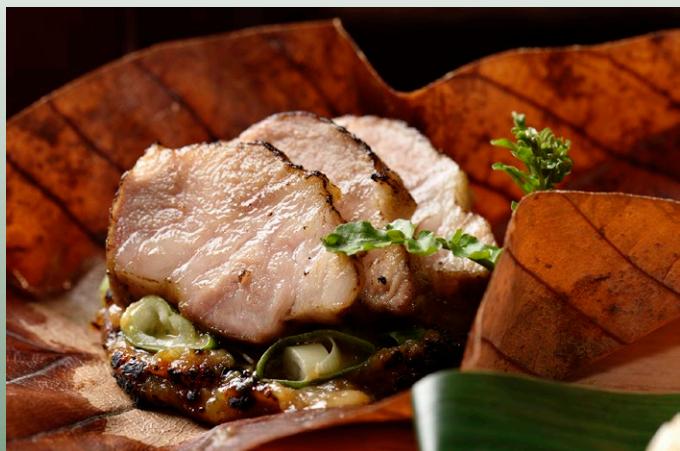
食事

手打ち蕎麦
天ぷら

甘味

季の物

●高尾御膳は平日のみ 午後三時まで 土・日・祝日はお休みさせて頂きます。
仕入れの状況により、内容が変わることがございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



イベリコ豚の朴葉焼

季節のコース

七、七〇〇円

前菜
粒蕎麦蒸し

菊花和え

あみたけいくらおろし

菊花すし

落花生とうふ

牛しぐれ煮

海老新引揚

前菜
粒蕎麦蒸し

菊花和え

あみたけいくらおろし

菊花すし

落花生とうふ

牛しぐれ煮

海老新引揚

うかい竹亭コース

九、九〇〇円

前菜
粒蕎麦蒸し

菊花和え

あみたけいくらおろし

菊花すし

落花生とうふ

牛しぐれ煮

海老新引揚

前菜
粒蕎麦蒸し

菊花和え

あみたけいくらおろし

菊花すし

落花生とうふ

牛しぐれ煮

海老新引揚

前菜 粒蕎麦蒸し	前菜 粒蕎麦蒸し
菊花和え	菊花和え
あみたけいくらおろし	あみたけいくらおろし
菊花すし	菊花すし
落花生とうふ	落花生とうふ
牛しぐれ煮	牛しぐれ煮
海老新引揚	海老新引揚
凌ぎ	凌ぎ
手打ち蕎麦 天ぷら	手打ち蕎麦 天ぷら
お椀替り	お椀替り
きのこ鍋 鴨つくね	きのこ鍋 鴨つくね
食事	食事
イベリコ豚朴葉焼	うかい特選牛朴葉焼
五郎兵衛米	五郎兵衛米
汁 香の物	汁 香の物
甘味	甘味
季の物	季の物

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



鰯松茸鍋

料理長おまかせコース

要事前ご予約 一三、二〇〇円(税込)

(左記は一三、二〇〇円メニューの一例です)

前菜 粒蕎麦蒸し

菊花和え

あみたけいくらおろし

菊花すし

落花生とうふ

牛しぐれ煮

海老新引揚

お造り 本日の湊より

炭火焼き 子持ち鮎塩焼

焼松茸

お椀替り 鰯松茸鍋

強肴 うかい特選牛朴葉焼

食事 松茸ご飯釜焼き

汁 香の物

甘味 季の物

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



松茸ご飯釜焼き